

## 第 79 回コーデックス連絡協議会 資料一覧

資料番号	資料名
1	議事次第
2	委員名簿
3	会場配置図
4-(1)	第 44 回 食品表示部会 (CCFL) 議題
4-(2)	第 44 回 食品表示部会 (CCFL) 概要
5-(1)	第 49 回 食品衛生部会 (CCFH) 議題
5-(2)	第 49 回 食品衛生部会 (CCFH) 概要
6-(1)	第 12 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 仮議題
6-(2)	第 12 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 主な検討議題
7-(1)	第 50 回 食品添加物部会 (CCFA) 仮議題
7-(2)	第 50 回 食品添加物部会 (CCFA) 主な検討議題

## 第 79 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 30 年 2 月 20 日（火）  
14:00 ～ 17:00  
場所：中央合同庁舎 4 号館 2 階  
共用 220 会議室

### 議 事 次 第

#### 1. 議題

##### ① 最近コーデックス委員会で検討された議題について

- ・ 第44回 食品表示部会（CCFL）
- ・ 第49回 食品衛生部会（CCFH）

##### ② 今後の活動について

- ・ 第 12 回 食品汚染物質部会（CCCF）
- ・ 第 50 回 食品添加物部会（CCFA）

#### 2. その他

## コーデックス連絡協議会委員

(敬称略 50 音順)

あまがさ 天竺	けいすけ 啓祐	特定非営利活動法人 日本消費者連盟 共同代表運営委員
いわた 岩田	しゅうじ 修二	特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構 事務局次長
おにたけ 鬼武	かずお 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 (総合品質保証担当)
かどま 門間	ひろし 裕	一般財団法人 食品産業センター 参与
きくち 菊池	こうじ 孝治	JA 全農ミートフーズ株式会社 法務・コンプライアンス本部 品質保証室 室長
くまがい 熊谷	ひとみ 日登美	日本大学 生物資源科学部 生命化学科 教授
すがぬま 菅沼	おさむ 修	国際酪農連盟日本国内委員会事務局 事務局長
せぐろ 脊黒	かつや 勝也	日本食品添加物協会 常務理事
たなか 田中	ひろゆき 弘之	東京家政学院大学 現代生活学部 健康栄養学科 教授
つるみ 鶴身	かずひこ 和彦	公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部長
とべ 戸部	よりこ 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 NACS 消費生活研究所 所長
はすお 蓮尾	たかこ 隆子	家庭栄養研究会 常任顧問
やまね 山根	かおり 香織	主婦連合会 参与
よしいけ 吉池	のぶお 信男	青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科 教授

第 79 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 30 年 2 月 20 日 (火) 14:00 ~ 17:00

中央合同庁舎 4 号館 2 階

共用 220 会議室

事務局等

事務局等

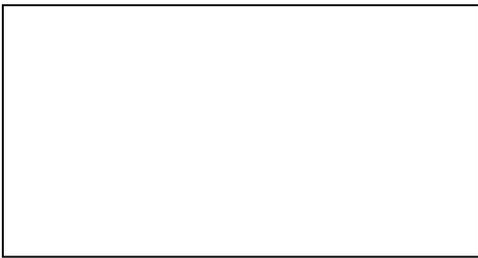
厚生労働省 堀室長 ○  
消費者庁 芳賀補佐 ○  
農林水産省 辻山調査官 ○

説明者 ○  
(司会)

吉池 委員 ○

蓮尾 委員 ○

鶴見 委員 ○



○ 天笠 委員

○ 岩田 委員

○ 鬼武 委員

○ 脊黒 委員  
○ 菅沼 委員  
○ 熊谷 委員  
○ 門間 委員

報道関係者

傍聴席

入口

## FAO/WHO 合同食品規格計画 第 44 回食品表示部会 (CCFL)

日時：平成 29 年 10 月 16 日 (月) ～10 月 20 日 (金)

場所：アスンシオン (パラグアイ)

### 議題

1	議題の採択
2a	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
2b	第 43 回 CCFL での未解決事項：表示における「flavour」と「flavourings」の使い方
3	国連食料農業機関 (FAO) 及び世界保健機関 (WHO) の関心事項
4	コーデックス規格案における表示事項の検討 (承認)
5	日付表示 (包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) の改訂)
6	卸売用食品の包装の表示に関するガイダンス原案
7	包装の前面 (FOP) の表示 (討議文書)
8	消費者の嗜好に関する強調表示 (討議文書)
9	今後の作業 (討議文書)
10	その他の事項
11	次回会合の日程及び開催地
12	報告書の採択

## FAO/WHO 合同食品規格計画 第 44 回コーデックス食品表示部会 (CCFL) 報告書

### 1. 日時及び開催場所

日時：2017 年 10 月 16 日 (月) ～10 月 20 日 (金)

場所：アスンシオン (パラグアイ)

### 2. 参加国及び国際機関

44 加盟国、1 加盟機関、17 関係団体及び NGO 等

### 3. 我が国からの出席者

消費者庁食品表示企画課 課長補佐 西川 真由

農林水産省消費・安全局食品安全政策課 調査官 辻山 弥生

テクニカルアドバイザー

北海道大学大学院農学研究院食品栄養学研究室 准教授 石塚 敏

### 4. 概要

#### 議題 1： 議題の採択

コスタリカとパラグアイが提案していた「栄養プロフィール」は栄養表示に係る問題であることから、「議題 7. 包装の前面の表示」と併せて議論を行うこととなった。

#### 議題 2a： コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

(1) パーム油の高オレイン酸の表示について

第 25 回コーデックス油脂部会 (CCFO) が、オレイン酸含有量が 48-58% のパーム油の表示を「高オレイン酸」と表示するべきか「中オレイン酸」と表示するべきかについて意見が分かれており、CCFL において意見を求められたことに伴い、議論を行った。

アメリカ、ロシア、カナダ、ニュージーランド、ブラジルなど、多数の国が、植物油中のオレイン酸の高低については成分組成に関する技術的な問題であり、CCFL のマニフェストではなく、CCFO 内で取り扱うべきである、という意見が出された。

また、重要な問題ではあるものの、栄養学的な問題でもあり、やはり、CCFLのマンデートではないという意見も多数の国から出された。

(2) バイオ農薬、バイオ肥料、バイオスティミュラントのガイダンスについて

チリが提案した上記のガイダンスについては、技術的な問題であり、コーデックス残留農薬部会 (CCPR) においても討議文書が提示されるので、CCFLとしては対処すべき問題があるか、まずは検討する必要があることと整理された。

### **議題 2 b: 第 43 回 CCFL での未解決事項: 表示における「flavour」と「flavourings」の使い方**

第 48 回コーデックス食品添加物部会 (CCFA) が香料の使用に関するガイドライン (CXG 66-2008) と、食品添加物として販売される製品の表示に関する一般規格 (CXS 107-1981) に用いる用語を統一した (「flavourings」に統一) ことを考慮し、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (CXS 1-1985) も「flavourings」に統一するべきではないかという点について議論がされた。

結果としては、EU、アメリカ、ニュージーランドやオーストラリアなど、どちらの用語も多く多くの国々で使用されており、改訂する必要はないという意見が多くを占め、そのような整理となった。

ただし、「natural」、「nature identical」、「artificial」の表現については、関連する他の項と併せ、今後の課題として改正する必要があることを留意ポイントとして整理した。

### **議題 3 : 国連食料農業機関 (FAO) 及び世界保健機関 (WHO) の関心事項**

WHO が提案したアルコール飲料の新規作業については、初日に議論せず、サイドイベント (WHO から、なぜアルコール飲料に関するコーデックス規格を制定する必要があるのかについて言及。) を踏まえてから、「議題 9. 今後の作業」として議論をすることとした。

### **議題 4 : コーデックス規格案における表示事項の検討 (承認)**

以下のコーデックス規格が承認された。

コーデックス加工果実・野菜部会 (CCPFV) のコーデックス規格

急速冷凍野菜の規格 *Standard for Quick Frozen Vegetables* (CXS 320-2015)

改訂案の付属書原案（ステップ 5/8）

コーデックスアジア地域調整部会（CCASIA）のコーデックス規格

海苔製品の地域規格原案 *draft Regional Standard for Laver Products*（ステップ 5/8）

コーデックスラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会（CCLAC）の「ヤーコン」（ステップ 5/8）、コーデックスアフリカ地域調整部会（CCAFRICA）の「未精製のシアバター」（ステップ 5/8）、コーデックススパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）の「クミン」「乾燥タイム」「黒、白及び緑こしょう」（ステップ 5/8）、CCFO の「魚油」（ステップ 8）、コーデックス近東地域調整部会（CCNE）の「ドー（Doogh）」（ステップ 5/8）、コーデックス乳・乳製品部会（CCMMP）の「デイリーパーミエイトパウダー Dairy Permeate Powders」（ステップ 8）。

このうちカナダから「ドー（Doogh）」の規格に使われている用語 “probiotics” はコーデックス文書中にその定義がないので使うべきではなく、消費者に誤認を与えるという意見も出たが、この用語を除くと他の条項にも影響が及ぶため、このまま承認することとした。

また、海苔製品の地域規格原案の 8.2 項に “For retail packages, weight must be declared in accordance with the requirement of the importing country” とあることについてアメリカから削除すべきとの意見があったが、この規格に限らずこれまでに承認済みの他の規格にも「卸売用食品の表示 Labelling of non-retail containers」という条項があることから、CCFL は個別規格を持つ部会に、CCFL で labelling of non-retail containers について議論していること、結果として規格（のうち labelling of non-retail containers 関連部分）を修正したり一部を削除することになるかもしれないことを、情報提供することとした。特に labelling of non-retail containers について関心が高いインドから、CCFL でしっかりと議論していくべき旨の発言があった。

## **議題 5：日付表示（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods（CXS 1-1985）の改訂）**

事前に各国から提出されたコメントの中には、合意済みの定義に対するものもあったが、議長がこの点はしっかりとグリップし、定義については前回の部会（第 43 回）の結論で整理する旨を確認し、免除規定の見直しについても、効率的に議事を進め、最終的に CXS 1-1985 の改訂案をまとめあげ、次回総会（第 41 回）にてステップ 8 での採択を求めることに合意した。

議論の過程では免除規定の例示部分について各国から様々な修正提案の意見が出されたが、リストはあくまで例示である旨の脚注を加えることや、文法上の指摘など、修正意見が多数出されたものの、最終的に合意された。

なお、別途ニュージーランドが日付表示「フェーズ2」として提案していた、以下の課題については一切議論されなかった。

- ・ 冷凍食品の日付表示
- ・ 気候の大きな変動を反映させた日付表示
- ・ 開封後の賞味期限や保存についての指示事項（の表示）
- ・ 倫理的な配慮（期限切れ又は期限間近の製品の輸出、日付表示の改ざん
- ・ 特異な状況の日付表示（外装と内装の日付表示、さらに加工される食品の日付表示、小規模事業者のための簡便な日付表示）
- ・ コードによる日付表示、自発的な日付表示
- ・ （誰が日付表示の義務を負うのか等の）一般原則を規定するかどうか

## **議題6：卸売用食品の包装の表示に関するガイダンス原案**

EUからは「non-retail」の定義についての確認があり、パラグアイからは強くCCFLの対象外であるという意見もある中、今次部会の議論は、当該文書を独立した文書とするか、CXS 1-1985に統合するかに集中した。

また、以下の情報については、ラベルへの表示は不要であり、「6. 1 ラベル以外に必要な情報」に移すべきであるという旨の発言を我が国は行った。

5. 2 Allergenic Foods

5. 5 Date Marking

5. 7 Name and address of the manufacturer packer, distributor, importer, exporter or vendor of the food etc.

卸売用食品の表示については、B to Bでのやりとりであるため、ビジネスの阻害にならないよう、必要最低限の情報のみをラベルに表示すべきであるとの意見が他国からもあった。

しかしながら、本会合では、深い議論を行わず、インドを議長とし、アメリカとコスタリカが共同議長となり、電子作業部会を設けること、さらに要すれば、次回会合の直前にも物理的作業部会を開催することに合意したにとどまった。

なお、本会合が予定よりも早く終了したことから、本会合直後にインドが議長となって非公式会合を行った。

## **議題7：包装の前面（FOP）の表示（討議文書）**

コスタリカとニュージーランドが議長である電子作業部会において、意見を集約し、FOPの分かりやすい図柄等を用いた栄養成分の情報の使用に関するガイドラインを作成することを、CCFLの作業にすることを提案した。

本会議ではこの新規作業の承認を求めたところ、多数の意見が出され、プロジェクトドキュメントを完成させ、今後も、コスタリカを議長、ニュージーランドを共同議長として電子作業部会を設立して進めることで合意した。

多くの国がサポートの意見を出し、アメリカ、EU、カナダ、エクアドルやドミニカ、セネガル、チリ、ロシアなど多数の国が賛成し、電子作業部会に入りたいという意向を示した。

一方アルゼンチンは、次のステップで何をするのか、もっと議論すべきと反対の姿勢を示した。

本会合では、上述のように多数の国のサポートの意見があり、今後の新規作業を進めていくところであるが、本件に関しては、サイドイベントが開催され、FOPを導入済み（ただし、義務表示ではなく任意表示制度）のチリ、オーストラリア・ニュージーランドの経験について各国政府からプレゼンが行なわれた。特にオーストラリア・ニュージーランドでは、FOP制度が導入されたことで、消費者の意識改革にもつながり、国民の食物繊維の摂取量が増えたり、脂肪・砂糖の摂取量が減るなどの効果も出ていることが紹介された。また、FOPは重要ではあるものの、消費者教育とセットで行なっていくべきという意見については、多数の国が同意を示していた。

#### **議題8：消費者の嗜好に関する強調表示（討議文書）**

イランとトルコは討議文書で、強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン General Guidelines on Claims (CXG 1-1979)を、次の事項を加えて修正すべきと提案した。

- a) 消費者は、その商品が好ましいと思わせる一つ又は複数の性質・特徴により、他の多くのものよりある種の製品又はある種の製法を好むという、「消費者の嗜好」の定義。
- b) 消費者の嗜好に関するどの強調表示も、確立された検証方法を含む適合性評価のような、正しく明確な証拠に基づくべき。
- c) 食品の強調表示は、正しくない或いは誤解を招く又はだますように、もしくは間違った印象を与えるように記述されたり表示されたりするべきではない。

ドミニカやEUなど一部の国からはとても重要な課題でありサポートする意見も出たものの、議長が今回は本件を新規作業とする必要はなく、議題9、「今後の作業」で議論し得ると整理した。

#### **議題9：今後の作業（討議文書）**

まず、カナダから討議文書を用いて、CCFLにおいて過去検討したが議論がま

とまらなかつた又は停止した、あるいはそもそも議論が始まらなかつた等の議題一覧を説明し、参加国から今後 CCFL において取り上げるべき事項の一覧について議論を行った。

その結果、以下の6つの項目について、討議文書を策定することに合意した。次回部会にて、当該討議文書が議論される見込み。

#### (1) インターネット販売/e コマースの表示

イギリスが昨今のインターネット販売が増加している背景を理由に、e-labelling の必要性について発議。EU、アメリカ、セネガル、ナイジェリア、オーストラリアなど多数の国がサポートの意見を発言。

我が国もイギリスの意見に対しサポートの発言を行い、最終的に、イギリスが議長となり、チリ、インド、ガーナ及び日本が協力し、討議文書を準備することになった。

なお、本会合終了後にイギリス他4カ国が集まり、今後の進め方について会合を行った。イギリスは、討議文書を策定するための作業の中で、新規作業が必要であると認められればプロジェクトドキュメントも策定すると説明した。現段階では新規作業と提案するかどうかは今後の作業の中で決定すると見込まれる。

#### (2) 技術革新を活用した食品表示

カナダが討議文書を準備することになった。

#### (3) アルコール飲料の表示

アルコール飲料の表示については、WHO が提示した討議文書のいくつかの項目（例：警告表示）は CCFL のマンドートではないという懸念が示された。

特に、アメリカから、アルコール飲料の表示については各国政府に委ねられるべきであり、CCFL での今後の作業ではない、更に、ターゲットを明確にするべきであるという強い懸念を示す意見（最後まで何回も強く発言。）があった。

最終的には、ロシアが議長となり、ガーナ、セネガル（特にアフリカは若者のアルコールの消費が増加しており、アルコール飲料の表示の必要性を強調。タンザニアなどからもサポート発言があった。）、インド及びEUが協力し、討議文書を準備することとなった。

ロシアもアメリカに劣らず何度も最後までアルコール表示の重要性について発言し、議長として作業を進めるものの、「対象をどうするかは難しい問題であり、（各国政府に委ねるべきである、という発言を最後までし続けた）アメリカとも協力して行く。」と発言をし、アメリカへも一定の配慮を行なって

結論が整理された。

(4) アレルギー表示

オーストラリアが議長となり、イギリスとアメリカが協力し、討議文書を準備することになった。

(5) 脂質・糖類・ナトリウムの「高」表示

カナダが議長となりインドが協力して、討議文書を準備することになった。

(6) マルチパックされた製品の表示

コロンビアが発議を行い協力国を求めたが、どの国からも協力する声が無かったため、コロンビアが議長となり単独で討議文書を準備することになった。

**議題 10: その他の事項**

特になし。

**議題 11 : 次回会合の日程及び開催地**

議長から、第 45 回 CCFL は、約 18 ヶ月後カナダにて開催する予定との発言があった。

(了)

(参考)

食品表示部会 (CCFL) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
日付表示 (包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂)	8	第 41 回総会
卸売用食品の包装の表示に関するガイダンス原案	2/3	電子作業部会/物理作業部会 (インド/アメリカ/コスタリカ) 第 45 回 CCFL
包装の前面の表示に関するガイドライン原案	2/3	電子作業部会 (コスタリカ/ニュージーランド) 第 41 回総会 第 45 回 CCFL
インターネット販売/e コマースの表示	討議文書	イギリス/チリ/インド/ガーナ/日本 第 45 回 CCFL
アレルギー表示	討議文書	オーストラリア/イギリス/アメリカ 第 45 回 CCFL
技術革新を活用した食品表示	討議文書	カナダ 第 45 回 CCFL
アルコール飲料の表示	討議文書	ロシア/EU /ガーナ/インド/セネガル 第 45 回 CCFL
脂質・糖類・ナトリウムの「高」表示	討議文書	カナダ/インド 第 45 回 CCFL
マルチパックされた製品の表示	討議文書	コロンビア 第 45 回 CCFL
今後の作業	討議文書	インド 第 45 回 CCFL

FAO/WHO 合同食品規格計画  
第 49 回食品衛生部会

日時：2017 年 11 月 13 日（月）～11 月 17 日（金）

場所：シカゴ(米国)

議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及びその他の部会からの食品衛生部会への付託事項
3(a)	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）からの経過報告及び関連事項
3(b)	国際獣疫事務局（OIE）からの情報
4	食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）及び HACCP に関する付属文書の改訂原案(ステップ 4)
5	魚類及び水産製品に関する実施規範(CXC 52-2003)のヒスタミン管理ガイダンス文書原案（ステップ 4）
6	その他の事項及び今後の作業
7	次回会合の日程及び開催地
8	報告書の採択

## 第 49 回食品衛生部会 (CCFH) 概要

### 1. 日時及び開催場所

日時：2017 年 11 月 13 日（月）～11 月 17 日（金）

場所：シカゴ(米国)

### 2. 参加国及び国際機関

65 加盟国、1 加盟機関、12 国際機関 合計 205 人

### 3. 我が国からの出席者

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課 HACCP 企画推進室 室長補佐	福島 和子
厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課 乳肉水産基準係長	森吉 美樹
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課国際食品室 係員	堀江 真悠
農林水産省消費・安全局食品安全政策課 調査官	辻山 弥生
(テクニカルアドバイザー)	
山口大学共同獣医学部病態制御学講座 教授	豊福 肇

### 4. 概要

#### 議題 1 議題の採択

仮議題が議題として採択された。なお、議題 4「食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）及び HACCP に関する付属文書の改訂原案」及び議題 6「その他の事項及び今後の作業」については、会合中に物理的作業部会を開催することが合意された。

#### 議題 2 コーデックス総会及びその他の部会からの食品衛生部会への付託事項

2017 年 7 月に開催された第 40 回コーデックス総会において、「生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範(CXC 53-2003)」がパラグラフ 19 を修正<sup>1</sup>した上で採択されたことについて情報提供された。

また、第 11 回食品汚染物質部会における、スパイス中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範原案の議論の際、付属書原案に含まれていた輸送及び包装に関連する事項の内、かび毒の汚染防止に直接関係しない一般衛生管理に関する事項は、「水分含量が低い食品の衛生実施規範(CXC 75-2015)」の本文及びスパイスに関する付属書に既に類似した内容が含まれることから、CCFH に検討を依頼する必要はない旨確認されたことが報告された。

また、第 73 回執行委員会において、「路上販売食品の地域衛生実施規範」の第 40 回コー

<sup>1</sup>土壌中の重金属に関する内容（パラグラフ19）は、CCFH の委託事項外として、「栽培する果実および野菜を決定する際には「化学物質による食品汚染を低減するための排出源対策に関する実施規範」（CXC 49-2001）を考慮するべきである。」と修正。

デックス総会での採択を推薦すると同時に、コーデックス事務局に対して路上販売食品の4つの地域実施規範の比較分析を求め、その結果を「食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）」の改訂作業に資するよう、第51回CCFHへの報告を依頼した旨報告された。

さらに、第44回食品表示部会は、「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」における期限表示を不要とする場合の規準に関し、第48回CCFHからの提案に同意するとともに、所定の修正を加えた上<sup>2</sup>で合意したことが報告された。

この他、スパイス・料理用ハーブ部会(CCSCCH)に対して、「水分含量が低い食品の衛生実施規範(CXC 75-2015)」付属文書Ⅲ（スパイス及び乾燥ハーブ）に関連して、乾燥芳香性ハーブに乾燥料理用ハーブが含まれるか否か、明確化を求めている件について、第3回CCSCCHから、「芳香性ハーブ」はCCSCCHが対象とするよりも広い製品を包含する用語であり、当該付属文書においては「料理用ハーブ」の使用が適切との回答があったことから、コーデックス事務局に「水分含量が低い食品の衛生実施規範(CXC 75-2015)」中の、「芳香性ハーブ」を「料理用ハーブ」に置き換え、次回総会へ採択を諮るよう依頼した。

### 議題3 FAO, WHO 及び他の国際政府間機関から提起された事項

#### (a) FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）からの経過報告及び関連事項

FAO 及び WHO から CCFH の作業に関連した JEMRA の主な活動等が報告された。概要は以下のとおり。

##### 志賀毒素産生性大腸菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*:STEC)

- FAO 代表から、2017年9月に行われた第2回 STEC FAO/WHO 専門家会合の主な結果として、①STEC は世界で健康・経済負荷となっており貿易への影響もあること、②最も重要とされる原因食品は、牛肉、野菜・果実、乳製品(主に未殺菌の製品)及び小型反芻獣の肉であること、③食品中 STEC に関連する重症となるリスクを予想するための、病原因子(遺伝子)の使用、④STEC が食品安全リスクと明らかになった場合、モニタリングはリスクに基づいて、ハイリスク食品をターゲットとし、フードチェーン中効果的に介入が可能な箇所を実施すること、が報告された。

##### 水質について

- WHO 代表から、FAO/WHO 専門家会合の主な結果として、「清浄水(clean water)」の普遍的な定義は出来ず、「用途に適する」目的を達成するためのリスクに基づくアプローチをとることが勧められること、またリスクに基づくアプローチは WHO の飲用水の水質のガイドラインとも一貫している旨、報告された。
- 部会として FAO 及び WHO によるアプローチを概ね支持した。今後の研究の後、報告がなされればコーデックス文書の中で水質の問題をどのように対処するか決定出来るようになることを確認した。

<sup>2</sup> “Where safety is not compromised and quality does not deteriorate because the preservative nature of the food is such that it cannot support microbial growth (e.g. alcohol, salt, acidity, low water activity) under **intended or** stated storage conditions.”

### 魚類及び水産製品中のヒスタミンについて

- FAO 代表から、サケ科のヒスタミン生成リスクに関する文献レビューの主な結果として、適切な時間・温度管理の下かつ製品の保存期間では、食中毒を起こすレベルのヒスタミンが生成される可能性は低いことが報告された。

### (b) 国際獣疫事務局 (OIE) からの情報

OIE から、動物生産食品安全(Animal Production Food Safety(APFS))を FAO/WHO/OIE の 3 者協力の OIE の部分に統合するため、APFS 作業グループの解散を決定したこと、2017 年改訂版の陸生動物コードに、豚及び牛の生産システムでのサルモネラの新たな 2 つの章を採択したこと、と畜前・後の食肉検査での動物衛生及び公衆衛生の生物学的ハザードの管理及び食品安全における獣医サービスの役割の章のレビューを行っていることが報告された。

### 議題 4. 食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969) 及び HACCP に関する付属文書の改訂原案 (ステップ 4)

#### (経緯)

前々回(第 47 回)会合で新規作業として採択することが合意され、議論されてきたもの。前回(第 48 回)会合においては、文書を三部構成(導入部、Good Hygiene Practice(GHP)及び Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP))とすることや用語の整理、管理基準(CL)が存在しない場合や HACCP が適用できない場合の管理手法の記述の必要性について議論された。その結果、電子作業部会を立ちあげ、導入部の改訂作業を引き続き行い、第 1 章 GHP 及び第 2 章 HACCP の改訂作業も同時並行で行うこと、経営陣の関与や責任、食品安全に関する企業風土・文化(culture)等の側面も盛り込むべきか検討すること、等の方針を確認した。また、今次会合時に物理的作業部会を開催し、ステップ 3 で提出された各国コメントを検討した上で本会合で議論するための修正原案を作成することで合意された。

#### (結果)

会合内物理的作業部会での議論を踏まえ、作業部会議長である英国が作成した報告書(CRD2)に基づいて議論された。作業部会においては、原案の文書そのものについては議論せず、今後の作業方針となる以下の大前提について合意され、部会においてもそのまま支持された。

- 「一次生産」は独立したセクションとして残し、必要に応じて、文章全体で一次生産にも関係する記載部分を補強すること。
- 食品事業者は自らが扱う食品に関係するハザード及びそれらハザードを管理するための管理措置を理解・認識していなければならないこと。
- なお、食品事業者がハザードとその管理措置を把握するためには、何らかのハザード分析が必要になるが、これには政府機関や業界団体等が策定したガイダンスを参考にするなど様々な方法が考えられ、必ずしも HACCP の第一の原則として規定され

ているハザード分析と同義ではないことから、「ハザード分析」という用語は使用せずに、食品事業者の責務を説明すること。

- 業種等によっては、ハザードを管理する上で GHP のみで十分な場合もあること。
- 全ての食品事業者は GHP を導入する必要があること。GHP は単独で運用される場合もあれば、さらにハザードに特化した管理措置を取る上での前提条件プログラムとして運用される場合もあること。
- 管理措置には、3 種類 (GHP, いわゆる OPRP<sup>3</sup>, CCP) あることを記載すること。なお、いわゆる OPRP については、そのような管理措置があること自体については意見の一致を見たが、それをどう呼ぶか、用語を定義するか、GHP のセクションに記載するか/HACCP のセクションに記載するか等については、様々な意見が出され、合意できなかった。

また、今後、英国を議長国とし、フランス、ガーナ、インド、メキシコ及び米国を共同議長国とする電子作業部会を立ち上げ、以下の作業を行うことで合意した。

- 本会合での議論及び提出された各国コメントを踏まえ、引き続き、3つのパート（導入部、GHP、HACCP）の改訂作業を行うこと。
- 具体例も用いながら、3つの管理措置（GHP、CCP、いわゆる OPRP）の関係を明確にすること。
- 食品事業者が自らの食品に関係するハザードを及びその管理措置をどのようにして理解するのか、その方法について明らかにすること。

さらに、次回会合時に物理的作業部会を開催し、ステップ3で提出された各国コメントを検討した上で本会合で議論するための修正原案を作成し、次回 CCFH においてステップ5/8で次々回総会に諮ることを目指すこととされた。

## **議題5. 魚類及び水産製品に関する実施規範 (CXC 52-2003) のヒスタミン管理ガイダンス文書原案 (ステップ4)**

(経緯)

本議題は、ヒスタミンの公衆衛生上のリスク低減の観点から、これまで魚類・水産製品部会 (CCFFP) にて議論されてきたが、第39回総会 (CAC) にて、CCFFP の無期限休会に伴い CCFH の新規作業として承認されたもの。前回 (第48回) 会合では、魚類及び水産製品に関する実施規範 (CXC 52-2003) に、新たにヒスタミン管理に特化したガイダンスを記載することが合意された。また、リスクの高い魚種を示す FAO/WHO 専門家会合報告書の Table 2.3 に基づいて作成するリストにサケ科を含めるかどうか意見が分かれたため、サケ科の魚でのヒスタミン生成に関する文献レビューの実施を FAO/WHO に求めた。

(結果)

電子作業部会の議長国である日本から、ガイダンス原案はヒスタミン管理において重要な点である漁船での管理を中心とすること、漁船における HACCP の実施は困難である旨のコメントがステップ3で提出された旨を説明した後、提出されたコメントを踏まえ、議長

---

<sup>3</sup> ISO22000 で言うところのオペレーション PRP

国が作成した報告書(CRD6)に基づいて議論された。

リスクの高い魚種を示すFAO/WHO 専門家会合報告書のTable2.3に基づいて作成するリストにサケ科を含めるかどうかに関し、FAO/WHO が実施した文献レビューの結果が報告された。その結果、①40年間で確認された健康被害例はごくわずかであること、②他の魚種に比べてサケ科のヒスチジンレベルは低いこと、③コーデックス基準よりは低いもののヒスタミンは生成されること、④大量に生産、貿易されているがヒスタミンを原因とする輸入拒否・却下はないことから、サケ科はヒスタミン食中毒の重大なリスクではないことが示された。

サケ科をリストに含めるべきかどうかについては各国から様々な意見が出された。FAO/WHO が実施した文献レビューの結果から、リスクに基づいた管理を行うべきであり、サケ科は含めずにリスクの高い魚種のみをリストに含めるべきという意見が出された一方で、少量のヒスタミンであっても、特に感受性の高いグループにとってはリスクとなり得ることから、サケ科も含め、FAO/WHO 専門家会合報告書のTable2.3に掲載された魚種は全て含めるべき、とする意見もあった。

部会として、本原案は「魚類及び水産製品に関する実施規範(CXC 52-2003)」の一部となるものであり、既存のセクションにはリスクの高い魚種として6種が挙げられていることから、本ガイダンスでもサケ科を含めず同じ6種を記載することに合意した。なお、モロッコとモーリタニアは、(彼らの見解として)①この決定は、公衆衛生上の理由よりも経済的な正当性によって導き出されたこと、②FAO/WHO 専門家会合報告書において、サケによるヒスタミン食中毒が複数例確認されていること、③科学的不確実性が存在する場合、予防原則が適用されるべきであること、④ヒスタミンレベルが低いことをもって、ヒスタミン食中毒を引き起こす魚種のリストから除外することは正当化できないこと、からサケ科を含めないことについて留保を示した。

その他、漁船における HACCP 原則の実施についての記載の削除、しかし、漁船でのヒスタミンコントロール記録が存在することはより信頼性の高い消費者の保護を提供すること、漁船での温度管理の記録がない場合には、陸上受入施設で受入ロット毎にヒスタミン検査を行う必要があること及びその場合には受入を許容するヒスタミンリミットの設定の必要性とその際に考慮すべき点(捕獲されたばかりの魚のヒスタミンレベル等)についての記載等を修正し、本原案はステップ5/8で次回総会に諮ることが合意された。

今後は、引き続き日本と米国を共同議長国とする電子作業部会(言語は英語)を立ち上げ、以下について検討することとされた。なお、チリが文書のスペイン語への翻訳を支援することを申し出た。

- 本ガイダンスを魚類及び水産製品に関する実施規範(CXC 52-2003)のどこに挿入するか及び挿入により同実施規範の他のセクションの修正が必要となるか
- ヒスタミンに関連する魚類と魚類加工品の規格中のサンプリング、検査及び分析セクションの改訂に関する作業

## **議題6. その他の事項及び今後の作業**

新規作業に関する会合内物理的作業部会での議論を踏まえ、作業部会議長である米国が作成した報告書(CRD3)に基づいて以下の内容が議論された。

## 作業計画の優先順位決定のためのクライテリア

CCFHの作業計画表において、新規作業の内容を評価するためのクライテリアが点数化されておらず、優先順位の決定に寄与していないことから、米国が修正案を提案することになっていたもの。新規作業の開始を支持する新たな情報や技術(Currency of Information)が存在する(Yes)場合のみ、次の評価項目に進むこととし、公衆衛生に与える影響の度合い(高20点、中14点、低8点)、貿易への影響(世界的な貿易影響・高消費10点、地域的な貿易影響・高消費5点、世界的な貿易影響・低消費4点、地域的な貿易影響・低消費2点、貿易影響無し0点)について点数化することで合意された。また、策定されてから5年以上が経過した文書や、既存の文書との重複や不一致が見られる文書についても、同様に改訂の必要性を当該クライテリアで評価することとされたほか、提案された新規作業案について事前に各国のコメントを求めること(注:現在、新規作業提案は、作業文書として回付されるのみで、各国コメントは求められていない。)等が合意された。

## 新規作業

### a) 食品事業者向け食品アレルギー管理に関する実施規範

作業の目的及び対象が、①食品事業者及び政府機関に対して、交差汚染の防止など、食品製造におけるアレルギー管理のためのガイダンスを提供すること、②アレルギー管理には、「包装食品の表示の一般規格(CXS 1-1985)」で扱われるアレルギー表示も含まれること、を確認した上で、新規作業とすることで合意された。なお、提案国である米国から、実施規範の対象としては、食品アレルギーに焦点を当てることとし、食品不耐症については対象外と考えている旨、説明があった。

今後、提案国である米国及びオーストラリアが、コーデックス事務局からの指摘を踏まえ、i) 食品表示との関係性、ii) 専門家から科学的助言の必要性、iii) 手続マニュアルにおいて求められている、5つの規準に照らした評価結果、が明確になるようプロジェクト・ドキュメントを修正し、コーデックス事務局を通じて第41回総会に提出することとされた。また、新規作業が総会で承認されることを前提として、オーストラリア、英国、米国を共同議長とする電子作業部会を立ち上げ、実施規範原案を作成し、次回会合での議論に向けてステップ3でコメントを求めることとされた。

### b) 微生物による食品に起因する緊急事態/食中毒の管理のためのガイダンス

会合内物理的作業部会においては、本作業を開始する前に、食品輸出入検査・認証制度部会(CCFICS)の文書(「食品安全上の緊急事態における情報交換に関するガイドライン(CXG 19-1995)」,「食品検査及び認証システムのツールとしてのトレーサビリティ/製品トレーシングの原則(CXG 60-2006)」等)や、WHOの「食品媒介疾患のアウトブレイク:調査と対策のためのガイドライン」、同じくWHOのINFOSAN(国際食品安全当局ネットワーク)、FAOのEMPRES(動植物の越境性病害虫に関する緊急予防システム)等、既存の文書や枠組みで何が不足しているか、ギャップ分析を行う討議文書の作成がまず必要で、それは必ずしも作業の後退ではないとの意見が我が国、米国等から示された。一方、EU加盟国等からは、本作業の重要性・緊急性から作業開始を遅らせるべきではないとの主張が示され、議論の

結果、①本新規作業の目的は、食品に関する緊急事態を管理するための、政府当局向けガイダンスを提供すること、②ガイダンスは、事前準備(preparedness)から、検知(detection)、対応(response)、復旧(recovery)までをカバーすること、③コーデックスやFAO/WHOの既存の文書を適宜、補完・連結することを意図していること、④各国の国内プログラムとINFOSANとの連携についても内容に含まれること等をプロジェクト・ドキュメントに明記した上で、新規作業とすることで合意された。

今後、提案者であるEUが、コーデックス事務局から指摘のあった、CCFHやCCFICS等が策定した既存のコーデックス文書との関係について、プロジェクト・ドキュメントに追記修正した上で、コーデックス事務局を通じて第41回総会に提出することとされた。また、新規作業が総会で承認されることを前提として、デンマーク、チリ、EUを共同議長とする電子作業部会を立ち上げ、ガイダンス原案を作成し、次回会合での議論に向けてステップ3でコメントを求めることとされた。

### その他

#### STECに関する討議文書について

米国、ウルグアイ及びチリが第50回会合に向けて討議文書を作成することとされ、その際、FAO/WHO専門家会議において、ヒトのSTEC食中毒に関与しているとされた食品カテゴリーは全て含めることとされた。

### 今後の作業計画

各国からの新規作業の提案を求める文書をコーデックス事務局から回付すること及び次回(第50回)会合時にCCFHにおける作業の優先順位に関する物理的作業部会(議長国:米国及びパナマ)を開催することで合意された。

### 議題7. 次回会合の日程及び開催地

次回会合は2018年11月12～16日にパナマで開催される予定。

(参考)

食品衛生部会（CCFH）の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
ヒスタミンの管理のガイダンス原案	5/8	第 41 回総会
ヒスタミン管理のガイダンス作成に伴う魚類及び水産製品に関する実施規範の修正，並びにヒスタミンに関連する魚類と魚類加工品の規格基準中のサンプリング，検査及び分析セクションの改訂	-	電子作業部会（議長国：日本，米国） 第 50 回 CCFH
食品衛生の一般原則及び HACCP に関する付属文書の改訂原案	2/3	電子作業部会（議長国：英国，フランス，ガーナ，インド，メキシコ，米国） 物理的作業部会 第 50 回 CCFH
食品事業者向け食品アレルギー管理に関する実施規範	1/2/3	第 41 回総会 電子作業部会（議長国：オーストラリア，英国，米国） 第 50 回 CCFH
微生物による食品に起因する緊急事態/食中毒の管理のためのガイダンス	1/2/3	第 41 回総会 電子作業部会（議長国：デンマーク，チリ，EU） 第 50 回 CCFH
STEC の新規作業に関する討議文書	-	作成国：米国，ウルグアイ，チリ 第 50 回 CCFH
新規作業提案/今後の作業計画	-	物理的作業部会（議長国：米国・パナマ） 第 50 回 CCFH

FAO/WHO 合同食品規格計画  
第 12 回食品汚染物質部会 (CCCF)

日時：2018 年 3 月 12 日（月）～3 月 16 日（金）

場所：ユトレヒト（オランダ）

仮議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3	FAO 及び WHO（JECFA を含む）からの関心事項
4	その他の国際機関からの関心事項
5	食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CXS 193-1995）の中の特定の品目中の鉛の最大基準値の改訂原案及び改訂案（ステップ 7 及び 4）
6	チョコレート及びカカオ由来製品中のカドミウムの最大基準値原案（ステップ 4）
7	魚類中のメチル水銀の最大基準値及びサンプリングプラン原案（ステップ 4）
8	食品及び飼料中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の汚染防止及び低減に関する実施規範（CXC 62-2006）の改訂原案（ステップ 4）
9	精製油及び精製油を原料とする製品、特に乳児用調製乳中の 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオールエステル類（3-MCPDE）及びグリシジルエステル類（GE）の汚染防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
10	直接消費用落花生中の総アフラトキシンの最大基準値及びサンプリングプラン原案（ステップ 4）
11	ナツメグ、トウガラシ及びパプリカ、ショウガ、コショウ及びターメリック中の総アフラトキシンの最大基準値及びサンプリ

	ングプラン原案（ステップ 4）
12	食品中に低濃度で意図せずに存在する化学物質のリスクアナリシスに関するガイドライン原案（ステップ 4）
13	発酵調理キャッサバ製品中のシアン化水素酸に関する最大基準値及び当該製品中のかび毒汚染に関する討議文書
14	食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CXS 193-1995）に含めるべき鉛の最大基準値に関する今後の作業に関する討議文書
15	穀類中のアフラトキシン及びステリグマトシスチン汚染に関する討議文書
16	カカオ中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範の策定に関する討議文書
17	JECFA による汚染物質及び自然毒の評価の優先リスト
18	その他の議題及び今後の作業
19	次回会合の日程及び開催地
20	報告書の採択

※ 本部会における汚染物質及び毒素に関する議論の経緯や毒性評価の概要、現存及び作業中の最大基準値などの各種情報を収載した、部会中に参照・使用するための作業文書（CF/12 INF1）を日本がオランダと共同作成している。

※第 80 回 JECFA のピロリジジナルカロイド類に関するモノグラフが入手可能となった場合には、フォローアップに関する議論が行われる予定。

## 第 12 回食品汚染物質部会（CCCF）の主な検討議題

日時：平成 30 年 3 月 12 日（月）～3 月 16 日（金）

場所：ユトレヒト（オランダ）

### 主要議題の検討内容

#### 仮議題 1. 議題の採択

事前に送付されている仮議題案の是非を求めるものである。

我が国としては、参加国、議長、事務局等からの提案に適宜対処したい。

#### 仮議題 2. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

第 40 回総会及び各部会からの付託事項についてコーデックス事務局より報告される予定である。

情報収集に努め、適宜対処したい。

#### 仮議題 3. FAO 及び WHO（JECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）を含む）からの関心事項

FAO 及び WHO 並びに JECFA が食品中の汚染物質及び毒素に関して実施した作業及び実施予定の作業について説明がなされる予定である。

情報収集に努め、適宜対処したい。

#### 仮議題 4. その他の国際機関からの関心事項

関連する国際機関から、CCCF に関連する作業報告等がなされる予定である。

情報収集に努め、適宜対処したい。

#### 仮議題 5. 食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CXS 193-1995）

（GSCTFF）中の特定品目中の鉛の最大基準値の改訂原案及び改訂案（ステップ 7 及び 4）

（経緯）

第 73 回 JECFA（2010）は、従来の鉛の PTWI（暫定耐容週間摂取量）の水準では子供の IQ 低下や成人の血圧上昇への関与が疑われたことから PTWI を取り下げた。また、鉛の暴露とそれらの健康影響に明確な閾値が認められなかったことから新たな PTWI を設定するのは適切ではないとして、リスク低減のために食品由来の鉛暴露の低減対策をとるべきと勧告した。

この評価結果を受けて、第 6 回会合（2012）以降、GSCTFF に収載されている食品中の鉛の最大基準値（ML）の改訂（合理的に達成可能なできるだけ低い水準への見直し）作業が続けられている。今次会合では、米国を議長国とする電子作業部会（EWG）から勧告された下表の ML 原案及び ML 案について検討が行われる。

（対処方針）

我が国としては、統計学的に信頼できる数の実態調査データを根拠に、ALARA の原則（As Low As Reasonably Achievable（合理的に達成可能な範囲でできる限り低くするとの考え方））に基づき、ML の改訂や設定による経済的な影響や本作業における過去の議論との一貫性を考慮して、ML が改訂又は設定されるよう対処したい。

品目	ML(mg/kg)		備考
	現行	改訂案（ステップ）	
グレープジュース	0.05	0.04（ステップ 4）	現在は「ベリー類及びその他小型果実からのみ得られる果実ジュース」の ML が適用
濃縮加工トマト	1.5	0.08（ステップ 7）	第 40 回総会がステップ 5 で予備採択した案は 0.05 mg/kg
マンゴーチャツネ	1	0.3（ステップ 4）	
アブラナ科野菜の缶詰	なし	0.1（ステップ 4）	野菜缶詰（0.1 mg/kg）の ML に含める
生鮮栽培きのこ	なし	0.2（ステップ 4）	ツクリタケ、シイタケ、ヒラタケに適用
ワイン	0.2	0.05（ステップ 4）	
食塩	2	1（ステップ 4）	
ファットスプレッド <sup>1</sup> 及びブレンド <sup>2</sup> スプレッド <sup>2</sup>	0.1	0.04（ステップ 4）	
食用油脂	0.1	0.07（ステップ 4）	

#### 仮議題 6. チョコレート及びカカオ由来製品中のカドミウムの最大基準値原案（ステップ 4）

（経緯）

前回会合（第 11 回 CCCF）において、ML 設定の対象品目は最終製品であるチョコレート、ココアパウダー及び調整ココア（dry mixtures of cocoa and sugars）とし、中間製品への ML 設定の検討は中止することで合意し、最終製品の ML 原案を検討することとした。

今次会合では、エクアドル、ブラジル及びガーナを議長国とする EWG から下表の ML 原案の検討が勧告されている。

品目	総乾燥ココア固形分含有率	ML 原案 (mg/kg)	備考
チョコレート	30%未満	0.40	ミルクチョコレート、ファミリーミルクチョコレート、ミルクチョコレートクーベルチュール、ジャント <sup>1</sup> ウーヤミルクチョコレート、テーブルチョコレート、ミルクチョコレートバーミセル、ミルクチョコレートフレークを含む。
	30%以上 50%未満	0.50	スイートチョコレート、ジャント <sup>1</sup> ウーヤチョコレート、セミビターテーブルチョコレート、チョコレートバーミセル、チョコレートフレーク、ビターテーブルチョコレートを含む。
	50%以上 70%未満	0.80	
	70%以上	1.00	
調整ココア	29%未満	0.4	

	29%以上 50%未満	0.6	チョコレートパウダーを含む。
	50%以上	1.2	チョコレートパウダーを含む。
ココアパウダー	100%	1.5	最終消費用品

(対処方針)

我が国としては、GSCTFFのML設定の規準に則り、ALARAの原則に従い、適切な水準のMLを設定すべきとの基本的な立場で対処したい。また、JECFAの評価ではチョコレートに由来するカドミウムの暴露が健康に与える影響は小さいとされているため、検査の簡便性及びカカオ生産国に及ぼす経済的な影響を考慮したMLを設定すべきとの立場で対処したい。

#### 仮議題7. 魚類中のメチル水銀の最大基準値及びサンプリングプラン原案 (ステップ4)

(経緯)

前回会合(第11回CCCF)において、マグロ類全体としてMLを設定すること、マグロ類の缶詰にはMLを設定しないこと、マグロ以外の魚種についてもML設定を検討すること等が合意された。また、今次会合においてMLやサンプリングプランを検討するため、引き続きEWG(議長国:オランダ、共同議長国:カナダ及びニュージーランド)を設置し作業を進めることとなった。

EWGからは下表のML原案及びサンプリングプラン原案が提案されている。

魚種	違反率5%に基づく ML原案 (mg/kg)	違反率5%未満となる ML原案 (mg/kg)
すべてのマグロ類 又は メバチ及びクロマグロ メバチ及びクロマグロ以外のマグロ類	1.1 1.3 0.7	1.2 1.4 0.8
キンメダイ	1.5	1.5
カジキ類 又は カジキ類(クロカジキ(詳細不明)に 基づく)	1.6 4.5	1.7 4.6
ブリ類	0.7 又は MLを設定しない	0.8 又は MLを設定しない
サメ類	1.5	1.6
メカジキ	2.3	2.4

また、以下の事項について議論することが提案されている。

- サワラのメチル水銀濃度及び総水銀とメチル水銀の含有比を確認するため、更なるデータの解析の実施。
- その他の魚種にML設定を検討する際の、総水銀とメチル水銀の含有比の考慮。
- 総水銀の測定をスクリーニング法として使用可能とする注釈の追記。
- 現行のガイドラインレベルの注釈(国際貿易において取引される生鮮又は加工魚類及び魚類製品に適用)のML原案への適用(この注釈により、生鮮/冷蔵の魚類に

設定された ML は缶詰にも適用される)。

- ML 原案への、摂食指導等の各国による追加のリスク管理措置の必要性を示唆する注釈の追記。
- 分析方法等について助言を求めるため、分析・サンプリング法部会 (CCMAS) へのサンプリングプランの送付。

(対処方針)

我が国としては、妊婦等に対する摂食指導の方が食品安全の立場からみれば有効であるとの基本的立場を維持しつつも、前回会合で ML 設定が合意されたことを踏まえ、ML の設定に関しては、

- 全暴露量に対する各魚種の寄与率、魚食の重要性、国際的貿易量を考慮した上で、GSCTFF の ML 設定の規準に則り、ALARA の原則に従い、適切な水準の ML を設定すべき
- 複数の魚種に対して 1 つの ML を設定する場合、最もメチル水銀濃度が高い魚種を基準とするべき

との立場で対処したい。

#### 仮議題 8. 食品及び飼料中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の汚染防止及び低減に関する実施規範 (CXC 62-2006) の改訂原案 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合 (第 11 回 CCCF) において、食品及び飼料中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の汚染防止及び低減に関する実施規範 (CXC 62-2006) に、非ダイオキシン様 PCB に関する JECFA の勧告事項を含めて改訂することに合意し、第 40 回総会で新規作業として承認されたもの。EU を議長国とする EWG が改訂原案を作成することとなった。

(対処方針)

現時点で討議文書は未着である。食品及び飼料中のダイオキシン及び PCB の汚染防止、低減対策の実施は国際的な畜水産物の安全性向上に重要であることから、第 80 回 JECFA の評価結果を考慮した上で、既存のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB に関する実施規範の改訂を支持する方針で適宜対処したい。

#### 仮議題 9. 精製油及び精製油を原料とする製品、特に乳児用調製乳中の 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール脂肪酸エステル類 (3-MCPDE) 及びグリシドール脂肪酸エステル類 (GE) の汚染防止及び低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合 (第 11 回 CCCF) において、本実施規範作成の新規作業が提案され、第 40 回総会において承認された。また、EWG (議長：米国、共同議長：EU 及びマレーシア) を設置し、実施規範原案を作成することとなった。

今次会合では、我が国を含め、EWG に参加したメンバーや事業者団体等が低減技術に関する情報を持ち寄り作成した原案について、議論される。我が国は、関係事業者と

連携して低減技術に関する情報を EWG に提供し、本原案作成に貢献した。

原案では、下記(1)～(4)の各段階において、商業レベルで実用化されている技術と、実験室レベルでのみ効果が確認された技術の双方を掲載することが提案されている。

- (1) 油脂原料の生産
- (2) 搾油・精製
- (3) 精製後の処理
- (4) 加工食品（乳児用調製乳を含む）の製造にあたっての精製油脂の選定及び使用

(対処方針)

本実施規範が、食品中の 3-MCPDE 及び GE の濃度を国際的に低減する上で、有効かつ実施しやすい内容となるよう適切に対処したい。

このため、本実施規範に掲載する低減技術について、

- 我が国から提供した情報も含め、商業レベルで効果が実証されており、かつ、実用化されている（又は実施可能な）低減技術を中心に盛り込むべき
- これらの物質の低減効果だけでなく、品質や他の化学物質の生成への影響も考慮しつつ、適切な技術を選択できるようにすべき

との立場で適切に対処したい。また、文書構成等について、これまでにコーデックス委員会において作成した実施規範との整合性も考慮しつつ、適切に対処したい。

#### 仮議題 10. 直接消費用落花生中の総アフラトキシンの最大基準値及びサンプリングプラン原案（ステップ 4）

(経緯)

前回会合（第 11 回 CCCF）では、直接消費用落花生中の総アフラトキシンのことについて、10 µg/kg または 15 µg/kg の ML 案が提案されたが、各国意見が分かれ、提案された ML について合意は得られなかった。また、JECFA 事務局は、第 83 回 JECFA 会合の評価に使用した GEMS/Food データベースでは、落花生の汚染実態データが加工用と直接消費用とで区別されていないこと、先進国で収集した汚染実態データが大半だったことから、低い ML を設定した場合に得られるであろう追加の健康保護が過小評価されている可能性があることを説明した。

そのため、再度 EWG を設置し、ステップ 3 でコメントを募集し、その根拠と原案を支持する追加の情報を求めることで合意した。

インドを議長国とする EWG から、10 µg/kg を原案とすることが勧告されている。なお、サンプリングプランの案は示されていない。

(対処方針)

我が国としては、GSCTFF の ML 設定の規準に則り、ALARA の原則に従い、直接消費用落花生中の総アフラトキシンのことについて、EWG から勧告された 10 µg/kg の ML 原案を支持することとしたい。

#### 仮議題 11. ナツメグ、トウガラシ及びパプリカ、ショウガ、コショウ及びターメリック中の総アフラトキシ及びオクラトキシ A の最大基準値及びサンプリングプラン原案

#### (ステップ 4)

(経緯)

前回会合 (第 11 回 CCCF) において、ナツメグ、トウガラシ及びパプリカ、ショウガ、コショウ及びターメリックについて、総アフラトキシン及びオクラトキシン A の ML を設定する新規作業を開始することを総会に諮ることが合意され、新規作業が第 40 回総会で承認された。

EWG (議長国：インド) から、汚染実態データ及び消費量データが限られており、実態を反映した基準値を設定するにはさらなるデータ収集が必要であるとして、EWG 内ではいかなる ML 原案に対しても合意が得られなかったことが報告されている。

EWG からは、EWG 内での合意は得られていないとした上で、以下の新たな提案がなされている。

- 食品の安全性を損ねることなく貿易上の問題を解決するため、スパイス類については消費量が小さいことを考慮し、暫定的に、総アフラトキシンについては 30 µg/kg もしくは 20 µg/kg を、オクラトキシン A については 20 µg/kg の ML を、全てのスパイスに設定すること
- スパイス中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範 (CXC 78-2017) が昨年策定されことを受けて、この規範が実施された 3 年後に暫定基準を見直し、規範実行後の新たな汚染実態データに基づいてそれぞれのスパイスに ML を設定すること

(対処方針)

我が国としては、スパイスの汚染状況から、現段階で入手可能な汚染実態データは 2017 年に最終採択された「スパイス中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範 (CXC 78-2017)」の実行前のデータであるため、これらのデータに基づいて ML を設定するのは適切ではなく、当面の間、本作業を中断し、実施規範によるかび毒の低減対策が実施された後のスパイスの汚染実態データを元に ML を再検討すべきであるという立場で対処したい。なお、暫定的な ML 設定を支持する意見が多い場合には、各国の意見を参考に適宜対処したい。

#### 仮議題 12. 食品中に低濃度で意図せずに (inadvertently) 存在する化学物質のリスクアナリシスに関するガイドライン原案 (ステップ 4)

(経緯)

ニュージーランドは、第 30 回一般原則部会 (CCGP)、第 48 回残留農薬部会 (CCPR)、第 71 回執行委員会 (CCEXEC)、第 39 回総会 (すべて 2016 年) において、食品中に低濃度で意図せずに (inadvertently) 存在する化学物質に対し、国際的に調和した方法でリスクアナリシスを進めていくべきとしてガイドラインの作成を提案した。第 39 回総会において、本件は CCCF で議論すべきとの第 71 回 CCEXEC の勧告に合意し、CCCF の前回会合において新規作業とすることに合意したもの。第 40 回総会において新規作業が承認され、EWG (議長国：ニュージーランド、共同議長国：オランダ) が作成した原案の検討が勧告されている。今次会合では、特に、

- EWG 内の議論において「低濃度で意図せずに存在する化学物質 (inadvertently present chemicals at low level)」から変更された「新興の汚染物質 (emerging

contaminant)」の定義、

- リスク管理の最初のステップとしてカットオフ値を用いること、
- 国際的に合意された迅速なリスク評価手法を用いること、
- 飼料を本ガイドラインの対象から除くこと、

を中心に原案の検討が行われる他、カットオフ値の策定の基準や国際的に合意された迅速なリスク評価手法に関して JECFA から科学的な助言を得ることについて検討される予定である。

(対処方針)

我が国は、これまで本ガイドラインの作成には慎重な立場で対処してきたところである。政府が適用する食品安全に関するリスクアナリシスの作業原則 (CXG 62-2007) をはじめとする既存のコーデックスのガイドライン等との整合に留意しつつ、本ガイドラインの作成作業は CCCF の委任事項 (TOR) の範囲内で実施すべきとの立場で対処したい。

### **仮議題 13. 発酵調理キャッサバ製品中のシアン化水素酸に関する最大基準値及び当該製品中のかび毒汚染に関する討議文書**

(経緯)

前回会合 (第 11 回 CCCF) においてアフリカ地域調整部会 (CCAFRICA) からの付託事項として、発酵調理キャッサバ製品の地域規格原案におけるシアン化水素 (HCN) 及びかび毒の ML について議論した結果、ナイジェリアを議長国とする EWG を設置し、発酵キャッサバ製品中の HCN の ML の必要性及び実行可能性について勧告し、HCN 濃度の算出方法の調和に対処するための討議文書を用意することで合意した。

(対処方針)

現時点で討議文書未着である。科学的な根拠に基づく議論が行われるよう、適宜対処したい。

### **仮議題 14. 食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格 (CXS 193-1995) に含めるべき鉛の最大基準値に関する今後の作業に関する討議文書**

(経緯)

前回会合 (第 11 回 CCCF) において、現行の GSCTFF に記載されていない品目 (茶、ハーブティ、野菜ジュース等) に ML の新規設定の提案があり、ML 設定の必要性を手続きマニュアルや GSCTFF の規準に基づいて検討するための討議文書を、ブラジルを議長国とする EWG が作成し、次回会合で議論することで合意したもの。

EWG が作成した、鉛の含有実態データと食品の貿易量データに基づく優先順位付けの基準に従って、以下の ML 策定の優先リストが提案されている。

優先度	品目
高	1. 乳幼児・小児用の穀類製品 2. 乳幼児・小児用の果実ジュース及びハーブティ 3. ベビーフードの缶瓶詰 4. お茶及びハーブティ

	5. 特別栄養用途食品 6. カカオ及びカカオ製品 7. 魚介類（魚類を除く） 8. 乾燥果実類 9. 魚類加工品
中	1. 卵 2. 海藻類 3. 堅果類・種実類 4. 砂糖類及び菓子類（カカオを除く。） 5. 穀類の粉及びデンプン 6. 乾燥野菜類 7. スパイス及びハーブ類 8. アルコール飲料（ワインを除く） 9. コーヒー及びコーヒー飲料
低	1. 茎菜類 2. 野菜ジュース 3. アイスクリーム及びデザート 4. 非アルコール飲料

(対処方針)

我が国としては、すべての食品に ML を設定するのは適切ではなく、既に策定済みの食品中の鉛の汚染防止及び低減のための実施規範（CXC 56-2004）に基づいて食品の生産、製造段階での鉛汚染の防止及び低減に注力すべきであり、GSCTFF の ML 設定の規準や手続きマニュアルに照らして ML の新規策定の対象とするのは鉛の暴露への寄与が大きい品目で、かつ、国際的な貿易量が多いものに限るべきであるとの立場で対処したい。

**仮議題 15. 穀類中のアフラトキシン及びステリグマトシスチン汚染に関する討議文書**

(経緯)

前回会合（第 11 回 CCCF）において、JECFA におけるアフラトキシン及びステリグマトシスチンの評価や穀類中のかび毒汚染防止及び低減に関する実施規範（CXC 51-2003）の改訂が完了したことから、ブラジルを議長国とする EWG が、穀類（特に、トウモロコシ、コメ、ソルガム及び小麦）のアフラトキシン及びステリグマトシスチンに関するリスク管理措置案に関する検討を行うこととなったもの。

EWG から、次の事項が勧告されている。

- 穀類及び穀類製品並びに乳幼児・小児用食品中のアフラトキシン類の ML 設定に関する新規作業を開始すること
- 妥当性が確認されたステリグマトシスチンの分析法を提供するよう、標準化団体に促すこと
- 穀類中のステリグマトシスチンに関する特定の管理措置が存在するかどうかを議論し、必要があれば、穀類のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範にステリグマトシスチンに関する付属書を追加すること

(対処方針)

我が国としては、ML を設定することよりも、昨年改訂した実施規範の実行により、穀類中のアフラトキシン汚染を防止、低減することが最優先であり、それらの実行後に新たな実態調査データに基づいて穀類中のアフラトキシンの ML の設定を検討するのが望ましいとの立場で対処したい。

#### **仮議題 16. カカオ中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範の策定に関する討議文書**

(経緯)

前回会合でペルーから実施規範作成に関する提案があり、ペルーを議長国とする EWG が実施規範の作成に必要な低減措置の入手可能性等に関する討議文書を用意することで合意したものの。

(対処方針)

現時点では討議文書が未着である。EWG が整理した低減技術の有効性や実行可能性等を考慮した上で、規範の作成が可能かどうかを判断し、対処することとしたい。

#### **仮議題 17. JECFA による汚染物質及び自然毒の評価の優先リスト**

(経緯)

JECFA に評価を依頼する汚染物質や自然毒の優先リストの見直しを行うものである。現在のリストには、ダイオキシン類（全体評価）、無機ヒ素（非発がん影響の評価）、スコポレチン（全体評価）、麦角アルカロイド（全体評価）、シガトキシン（シガテラ毒素）（全体評価）、T-2 トキシン及び HT-2 トキシン（暴露評価等のアップデート）が掲載されている。

(対処方針)

我が国が所有している又は調査しているのデータ・情報の種類やそれらの提供可能な時期等について情報提供するなど、適宜対処したい。

#### **仮議題 18. その他の議題及び今後の作業**

その他の議題の提案があれば、適宜対処したい。

#### **仮議題 19. 次回会合の日程及び開催地**

適宜対処したい。

#### **仮議題 20. 報告書の採択**

我が国の発言や議論の結果が報告書に適切に反映されるよう適宜対処したい。

## FAO/WHO 合同食品規格計画 第 50 回コーデックス食品添加物部会

日時：2018 年 3 月 26 日（月）～3 月 30 日（金）

場所：福建省廈門（中華人民共和国）

### 仮議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会、その他の部会及びタスクフォースからの付託事項
3(a)	FAO/WHO 及び第 84 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）からの関心事項
3(b)	第 84 回 JECFA 会合からの食品添加物の同一性及び純度に関する規格の提案
4(a)	コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の食品中の最大濃度の承認／改定
4(b)	個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物の一般規格（GSFA）の関連条項の整合
5(a)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）
5(b)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：食品添加物条項の新規/改定の提案（CL 2017/47-FA への回答）
5(c)	硝酸塩（INS 251、252）及び亜硝酸塩（INS 249、250）に関する討議文書
5(d)	GSFA における「未加工」及び「プレーン」の用語の使用に関する討議文書
6	食品添加物の国際番号システム（INS）の変更／追加に関する修正原案の提案
7	JECFA による評価のための食品添加物の優先リストの追加及び変更の提案（CL 2017/48-FA への回答）
8	CCFA の将来戦略に関する討議文書

9	その他の事項及び今後の作業
10	次回会合の日程及び開催地
11	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2018年3月23日（金）及び3月24日（土）に「食品添加物の一般規格に関する作業部会」が開催される予定。

## 第 50 回コーデックス食品添加物部会 (CCFA) の主な検討議題

日時：2018 年 3 月 26 日 (月) ～3 月 30 日 (金)

場所：福建省廈門<sup>アモイ</sup> (中華人民共和国)

### 主要議題の検討内容

#### 仮議題 4(a). コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の食品中の最大濃度の承認/改定

(経緯)

コーデックス手続きマニュアル (Procedural Manual) に従い、食品規格における全ての食品添加物 (加工助剤を含む) の条項は CCFA の承認を受ける必要がある。

今回合会では、第 9 回コーデックス近東地域調整部会 (CCNE) 及びコーデックス乳・乳製品部会 (CCMMP) から、以下の規格における食品添加物条項案について承認が求められている。

- (1) 「ドゥーグ (Doogh) の地域規格」 (第 40 回 CAC がステップ 5/8 で承認)
- (2) 「デイリーパーミエイトパウダーの規格」 (第 40 回 CAC がステップ 8 で承認)

(対処方針)

JECFA により設定された ADI に照らして、適切な食品添加物条項のみが個別食品規格に含まれるよう適宜対処したい。

#### 仮議題 4(b). 個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物の一般規格 (GSFA) の関連条項の整合

(経緯)

CCFA は、個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項を整合させるための取組みを進めている。これまでに、食肉関連の 5 つの個別食品規格、「ブイヨン及びコンソメの規格」(CXS 117-1981)、チョコレート関連の 4 つの個別食品規格、魚類・水産製品関連の 7 つの個別食品規格及び加工果実・野菜関連の 4 つの個別食品規格について、食品添加物条項と GSFA の関連条項を整合させるための作業が終了した。

前回合会において、CCFA は、電子的作業部会 (議長国：豪州、共同議長国：米国) を設置し、魚類・水産関連規格の整合作業や GSFA の Table 3 への個別食品規格の記載方法の検討等を行うことに合意した。

今回合会では、電子的作業部会による検討結果に基づき、主に以下について議論を行う予定である。

- (1) 作業が残っている魚類・水産製品規格の整合作業：「エビの缶詰の規格」(CXS 37-1991)、「マグロ及びカツオの缶詰の規格」(CXS 70-1981)、「カニの缶詰の規格」(CXS 90-1981)、「イワシ類の缶詰製品」(CXS 94-1981)、「塩漬けしたタラ類及び乾燥

塩漬けしたタラ類の規格」(CXS 167-1989)、「海洋及び淡水魚、甲殻類及び軟体動物由来のクラッカーの規格」(CXS 222-2010)、「塩漬けしたニシン類の規格」(CXS 244-2004)、「チョウザメのキャビアの規格」(CXS 291-2010)、「フィッシュソース」(CXS 302-2011)

- (2) GSFA の Table 3 添加物の使用を認めている個別食品規格の記載方法の検討。GSFA の Table 3 において、特定の Table 3 添加物の使用を認めている個別食品規格の番号のみを表に含めることが提案されている。
- (3) 「特定の果物の缶詰の規格」(CXS 319-2015) (梨缶詰及びパイナップルの缶詰の附属書) と GSFA の整合作業。
- (4) GSFA と個別食品規格の食品添加物条項の整合をとるための個別食品部会向けのガイドランスを作成。

(対処方針)

個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項が整合するよう適宜対処したい。

#### 仮議題 5 (a). 食品添加物に関する一般規格 (GSFA)

##### 附属書 1 : CCPFV 及び CCFO からの回答

(経緯)

第 47 回会合及び第 48 回会合において、GSFA の Table 1 及び Table 2 の食品添加物条項の案及び原案を検討した際に、油脂関係の食品分類 (食品分類 02.1.2 及び 02.1.3) 及び加工果実・野菜関係の食品分類 (食品分類 04.1.2、04.1.2.3 及び 04.1.2.5) に該当する食品に対していくつかの食品添加物を使用しているとの情報が各国から報告された。それらの食品分類に対応する個別食品規格ではそれらの食品添加物の使用が認められていないことから、CCFA は、当該食品添加物条項の案及び原案を保留し、当該個別食品規格を作成したコーデックス油脂部会 (CCFO) 及びコーデックス加工果実・野菜部会 (CCPFV) に対して当該食品における食品添加物の使用の技術的正当性の情報提供を要請することに合意した。

前回会合において、CCFO 及び CCPFV から回答があったことから、その回答に基づき電子的作業部会で検討を行うことに合意した。今回会合では、電子的作業部会の検討結果に基づき議論を行う予定である。

(対処方針)

CCFO、CCPFV 及び各国から提供があった食品添加物の使用の技術的正当性及び使用実態の情報に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。

##### 附属書 II : GSFA の Table 3 における *Tagetes erecta* 由来のルテインエステル類 (INS 161b(iii)) 及びオクテニルコハク酸 (OCA) - 改質アラビアガム (INS 423) の食品添加物条項原案

(経緯)

第 82 回 JECFA が *Tagetes erecta* 由来のルテインエステル類 (INS 161b(iii)) 及びオクテニルコハク酸 (OCA) - 改質アラビアガム (INS 423) の安全性評価を行い、いずれも「ADI

を特定しない」と結論した。前回会合において、CCFA は、これらの食品添加物を GSFA の Table 3 に含めることについて電子的作業部会で検討することに合意した。

今回会合では、電子的作業部会が検討を行った以下の事項について議論を行う予定である。

- (1) GSFA の Table 3 における *Tagetes erecta* 由来のルテインエステル類 (INS 161b (iii)) 及びオクテニルコハク酸 (OCA) - 改質アラビアガム (INS 423) の食品添加物条項案
- (2) GSFA の Table 3 の食品添加物条項案及び原案の検討手続き

(対処方針)

提案されている GSFA の Table 3 における *Tagetes erecta* 由来のルテインエステル類 (INS 161b (iii)) 及びオクテニルコハク酸 (OCA) - 改質アラビアガム (INS 423) の食品添加物条項案を支持して差し支えない。

GSFA の Table 3 の食品添加物条項案及び原案の検討手続きについては、限られた CCFA のリソースを踏まえて、適切な規格策定手続きとなるよう適宜対処したい。

#### 附属書Ⅲ：食品分類 09.2.5 において注釈 22 が付いている食品添加物条項

(経緯)

第 48 回会合 (2016) において、食品分類 09.2.5 における食品添加物条項と「燻製魚、燻製風味魚及び乾燥燻製魚の規格」(CXS 311-2013) の食品添加物条項の整合を検討していた際に、食品分類 09.2.5 におけるいくつかの食品添加物条項に注釈 22 「燻製魚のみに使用する」が付いていたが、CXS 311-2013 にはそれらの食品添加物が規定されていないことが分かった。このため、CCFA は、注釈 22 を「燻製魚、燻製風味魚及び乾燥燻製魚の規格」(CXS 311-2013) のセクション 1 に規定されているとおり、個別食品規格に該当しない燻製魚製品のみを使用する」に修正することに合意した。

第 49 回会合 (2017) において、個別食品規格に該当しない燻製魚製品について検討を行い、燻製魚ペーストは、食品分類 09.2.5 に含まれるが CXS 311-2013 には該当せず、またいくつかの食品添加物を使用しているとの情報提供があった。このため、CCFA は、注釈 22 を「燻製魚ペーストのみに使用する」に修正することに合意し、燻製魚ペーストにおける食品添加物の使用実態に関する情報を各国に求め、提出された情報に基づき食品添加物条項を議論することとなった。

今回会合では、各国から提出された情報に基づき電子的作業部会が検討を行った食品添加物条項案について議論を行う予定である。

(対処方針)

各国から提出された使用実態の情報に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。なお、議論の対象となっている食品添加物について、我が国の関係業界から、燻製魚ペーストにおける使用実態は現時点で報告されていない。

#### 附属書Ⅳ：食品分類 01.1.1 に関連する食品添加物条項

(経緯)

第 48 回会合 (2016) において、CCFA は、食品分類 01.1 「液状乳及び乳製品」及びその

サブカテゴリーの見直しを行った。食品分類 01.1.1、食品分類 01.1.3 及び食品分類 01.1.4 については、修正する前の食品分類とほぼ同じであることから、これらの食品分類における既存の食品添加物条項及びステッププロセスにある食品添加物条項案を維持し、各国からの情報に基づきこれらの食品分類添加物条項の適切性を検討することとなった。

第 49 回会合（2017）において、いくつかの国から、安定剤（stabilizer）として使用される食品添加物の多くが増粘剤（thickener）としても機能するため、それらの食品添加物を使用することにより食品分類 01.1.1 に該当する製品の特性を変化させる可能性があるとの懸念が表明された。また、リン酸類及びクエン酸が安定剤として使用可能であれば他の安定剤は不要であると主張する国がある一方、製品によってはリン酸及びクエン酸以外の安定剤が必要であると主張する国があり合意には至らなかった。このため、CCFA は、食品分類 01.1.1 において安定剤の機能を持つ食品添加物条項（条項案を含む）について各国から使用実態に関する情報を求め、それらの情報に基づき次回会合で議論することに合意した。

また、クエン酸三ナトリウム（INS 331(iii)）の最大使用濃度を GMP ではなく数値で設定すべきとの提案がなされたことから、CCFA は、食品分類 01.1.1 におけるクエン酸三ナトリウム（INS 331(iii)）の最大使用濃度を GMP 又は数値とする技術的必要性に関する情報を求め、それらの情報に基づき次回会合で議論することに合意した。

今回合意では、電子的作業部会が検討を行った結果に基づき議論を行う予定である。

#### （対処方針）

各国から提出された情報に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。なお、我が国の関係業界から、食品分類 01.1.1 における安定剤の機能を持つ食品添加物及びクエン酸三ナトリウム（INS 331(iii)）の使用実態の情報は現時点で報告されていない。

#### 附属書 V：食品分類 09.0 から食品分類 16.0 までの GSFA の Table 1 及び Table 2 の食品添加物条項（着色料及び甘味料の機能を持つ添加物、アジピン酸、硝酸類及び亜硝酸類並びに食品分類 14.2.3 に関連する食品添加物条項を除く）

#### （経緯）

第 49 回会合において、CCFA は、次回会合で議論するために電子的作業部会を設置し、食品分類 09.0 から食品分類 16.0 までの GSFA の Table 1 及び Table 2 の食品添加物条項案及び原案（着色料及び甘味料の機能を持つ添加物、アジピン酸、硝酸類及び亜硝酸類並びに食品分類 14.2.3 に関連する食品添加物条項を除く）を検討することに合意した。

今回合意では、各国から提供された食品添加物の使用実態及び技術的正当性に関する情報等に基づき、電子的作業部会がとりまとめた食品添加物条項案及び原案について議論を行う予定である。

#### （対処方針）

我が国を含め各国から提出された食品添加物の使用実態及び技術的正当性に関する情報等に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。

附属書VI：食品分類 01.1.2 に関する食品添加物条項原案（着色料及び甘味料の機能を持つ添加物を除く）

（経緯）

第 48 回会合（2016）において、CCFA は、食品分類 01.1 「液状乳及び乳製品」及びそのサブカテゴリーの見直しを行った。その結果、新たに食品分類 01.1.2 「その他の液状乳（プレーン）」が設定され、当該食品分類における食品添加物条項を提案する場合は、食品添加物条項の新規提案のための回付文書に応じて提案することとされた。前回会合において、GSFA の規格策定プロセスに含めることに合意した食品添加物条項原案について、GSFA に関する電子的作業部会で検討を行うこととなった。

今回会合では、各国から提供された食品添加物の使用実態及び技術的正当性に関する情報等に基づき、電子的作業部会がとりまとめた食品添加物条項原案について議論を行う予定である。

（対処方針）

我が国を含め各国から提出された食品添加物の使用実態及び技術的正当性に関する情報等に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。

仮議題 5 (b). 食品添加物に関する一般規格 (GSFA)：食品添加物条項の新規/改定の提案 (CL 2017/47-FA への回答)

（経緯）

食品添加物条項の新規/改定の提案に関する回付文書に対して各国から提出された食品添加物条項の新規提案又は改定案について、GSFA に関する物理的作業部会での検討結果に基づき、GSFA 規格策定プロセスに含めるか検討を行う予定である。

今次会合では、各国からの提案に基づき、コーデックス手続きマニュアルの「GSFA における食品添加物条項の新規登録及び改定の検討に関する手順」で示された規準に照らして、必要な情報が含まれているか検討を行い、妥当であれば GSFA の規格策定プロセスに含める予定である。

（対処方針）

我が国から食品分類 05.1.4 におけるショ糖脂肪酸エステル（INS 473）等の食品添加物条項を提案しており、その提案が受け入れられるよう適宜対処したい。

仮議題 5 (c). 硝酸塩（INS 251、252）及び亜硝酸塩（INS 249、250）に関する討議文書

（経緯）

第 48 回会合の物理的作業部会において、EU から硝酸塩類（INS 251、252）及び亜硝酸塩類（INS 249、250）の最大使用濃度の表し方（使用濃度／残留濃度）、適切な使用濃度並びに安全性について懸念が示された。第 49 回会合において、オランダが作成した討議文書に基づき議論を行い、CCFA は、以下の事項を検討するため、電子的作業部会（議長国：EU、共同議長国：オランダ）を設置することに合意した。

今回会合では、電子的作業部会による検討結果に基づき議論が行われる予定である。

(1) どの問題が部会で対処でき、どのような科学的助言が必要か分析すること。

- (2) 部会が対処すべきリスク管理の問題へのアプローチを提案すること。
- (3) 実現可能性及びデータ利用可能性を考慮して、JECFA 又は他の適切な FAO/WHO の科学的助言を行う機関が対処すべき質問の範囲を明確にすること。

(対処方針)

会議文書未着

#### **仮議題 5(d). GSFA における「未加工」及び「プレーン」の用語の使用に関する討議文書** (経緯)

第 49 回会合(2017)において、ロシアから「未加工(unprocessed)」及び「プレーン(plain)」の用語の使用に関して次回会合で議論するための討議文書を作成するとの提案があり、CCFA はその提案を支持した。

今回会合では、ロシアが作成した討議文書に基づき議論を行う予定である。討議文書では、以下の事項を検討することが提案されている。

- 1) GSFA に「未加工食品 (unprocessed food)」及び「最小限の加工がされた食品 (minimally processed (plain) foods)」の定義を含めること
- 2) 「unprocessed food」には食品添加物を使用しないこと及び「minimally processed (plain) foods」への食品添加物の使用を制限することについての新たな規定を GSFA に含めること
- 3) 「minimally processed (plain) foods」への食品添加物の使用の技術的正当性を検討する際に考慮すべき事項

(対処方針)

「unprocessed」及び「plain」の言葉の使い方を明確化することには賛成との立場で適宜対処したい。

#### **仮議題 6. 食品添加物の国際番号システム (INS) の変更/追加に関する修正原案の提案** (経緯)

CCFA は、国際的な調和の観点から、食品添加物毎に物質名の代替として用いる番号を付与し、また各国での使用実態に基づき、食品添加物毎に食品中での機能分類及び技術的目的をまとめて、食品添加物の国際番号システム (INS) に関するガイドライン (CXG 36-1989) に記載している。なお、当該ガイドラインに掲載されている食品添加物には、JECFA の評価を受けていないものも含まれている。

前回会合において、電子的作業部会 (議長国：イラン、共同議長国：ベルギー) を設置し、INS の変更/追加に関する各国の提案を検討することで合意された。

今回会合では、コーデックス事務局からの回付文書に対して各国から提案があった INS の変更又は追加について、電子的作業部会における検討結果に基づき議論を行う予定である。

(対処方針)

我が国からは、タマリンドシードガムの INS 番号及び機能分類を追加する提案をしてい

る。我が国から提案した内容が受け入れられるよう適宜対処したい。

#### 仮議題 7. JECFA による評価のための食品添加物の優先リストの追加及び変更の提案 (CL 2017/48-FA への回答)

(経緯)

CCFA は毎年、各国からの提案に基づき、データの提供可能性等を考慮して、JECFA による評価のための食品添加物の優先リストを作成し、JECFA に評価を依頼する物質を選定している。

今回合合では、コーデックス事務局からの回付文書に対して各国から提案があった食品添加物及び加工助剤について、JECFA による評価のための食品添加物の優先リストに掲載すべきか議論する予定である。

(対処方針)

JECFA による評価のための食品添加物の優先リストへの追加及び変更に当たって必要な情報が提供されており、JECFA へのデータの提供可能性が確認されたもののみが当該リストに含まれるよう適宜対処したい。

## 仮議題 8. CCFA の将来戦略に関する討議文書

(経緯)

第 70 回コーデックス執行委員会 (CCEXEC) から CCFA を含む全ての部会に対して、より効率的な作業を進めていくための方法を検討するよう要請があった。これを受けて、第 48 回会合 (2016) において、議長から、今後の作業をどのように優先順位付けするかに関する広範なストラテジーを特定するための簡潔な討議文書を作成することが提案された。CCFA は、CCFA のホスト国である中国及び GSFA に関する作業部会の議長国である米国に対して、CCFA の作業の効率的な管理を検討するための簡潔な討議文書を次回会合までに作成するよう要請することに合意した。

第 49 回会合において、CCFA は、討議文書に基づき議論を行い、議長から提案のあった「one CCFA アプローチ」を支持し、4 つの作業部会 (①GSFA、②整合、③INS、④JECFA 優先リスト) の議長とホスト国である中国が協力して CCFA の将来戦略に関する討議文書を作成することに合意した。

今回会合では、作業部会の議長とホスト国が作成した討議文書に基づき、以下の事項について議論が行われる予定である。

### GSFA

- 1) GSFA の食品添加物条項の新たな検討プロセス。特に、ステッププロセスに入れることに合意した GSFA の食品添加物条項原案 (ステップ 2) について、自動的に次の電子的作業部会でコメント (ステップ 3) を求めること。
- 2) コンセンサスが得られず長い間保留されている注釈 161 が付いている着色料及び甘味料の食品添加物条項の問題を解決するため、GSFA に記載されている「有用性 (Advantage)」及び「消費者を誤認させない (does not mislead the consumer)」をそれぞれ定義付けるか、削除するか、それとも各国により考え方が異なることを受け入れるか。

### 個別食品規格と GSFA の食品添加物条項の整合

- 3) 個別食品規格と GSFA の食品添加物条項の整合作業を推進するため、関係業界による予備的作業を活用すること、整合に関する作業部会に新たな共同議長国を任命すること、整合の作業における CCFA と個別食品部会の役割の明確化。

### INS

- 4) INS と GSFA の関係性を明確にするために、「INS に関するガイドライン」(CXG 36-1989) に、「GSFA に規定されていない食品添加物も含まれている可能性がある。」との文章を追加すること。
- 5) INS の回付文書を改定し、INS を削除する場合はまず GSFA から食品添加物条項を削除することを明確化。

### JECFA の評価及び再評価

- 6) JECFA に評価及び再評価を依頼する物質の優先順位付け
- 7) GSFA に含めることを予定していない食品添加物及び加工助剤の優先順位付け
- 8) JECFA による評価のための食品添加物の優先リストの作成にあたって必要な情報が提出されるよう、JECFA による評価のための食品添加物の優先リストに関する回付文書 (CL) を改定すること。
- 9) 将来的な作業として、現在 GSFA に規定されている食品添加物の再評価及び再承認のプ

プロセスの設立。

#### 加工助剤

10) 加工助剤に関するデータベースを維持し、将来的な作業として「加工助剤として使用される物質に関するガイドライン」(CXG 75-2010) の改定を検討すること。

#### CCFA の作業の優先順位付け

11) CCFA の作業を優先順位づけするためのクライテリア

(対処方針)

CCFA の作業が効率的に進むための枠組みとなるよう適宜対処したい。

(参考資料)

## 第50回コーデックス食品添加物 部会(CCFA50)の主要議題

2018年2月20日

第79回コーデックス連絡協議会

議題4(a):コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の食品中の最大濃度の承認/改定

<背景>

- 食品規格における食品添加物(加工助剤を含む)の条項は全てCCFAの承認を受ける必要
- CCFAは、JECFAの評価結果に照らして、提案されている食品添加物条項が妥当か検討を行う(安全性に係る検討を含む)
- 食品規格に該当する製品への添加物の使用の技術的正当性については、食品規格を担当する部会が責任を持って検討

## コーデックス個別食品規格の項目 (基本フォーマット)

1. 規格の名称
2. 範囲
3. 食品の定義
4. 必須構成成分及び品質規格
5. **食品添加物規格**
6. 汚染物質規格
7. 衛生規格
8. 重量
9. 表示
10. 分析・サンプリング法

### 1) CCMMPより承認を求められているデイリーパーミエイトパウダーの規格における食品添加物条項

#### STANDARD FOR DAIRY PERMEATE POWDERS (at Step 8)

食品添加物	備考
<b>4. 食品添加物</b> 4.1 本規格に該当するデイリーパーミエイトパウダーには、食品添加物の使用は認められない。	For information only.
4.2 加工助剤 本規格に該当する製品に使用される加工助剤は、「加工助剤として使用される物質に関するガイドライン」(CXG 75-2010)に遵守していなければならない。	For information only.

## 2) CCNEから承認を求められているDooghの地域規格における食品添加物条項

### REGIONAL STANDARD FOR DOOGH (at Step 8)

INS番号	食品添加物名	最大使用濃度	ADI	注釈
<b>Acidity regulators (for all doogh, except plain heat treated doogh)</b>				
270	Lactic acid, L- D- and DL-	GMP	“Not limited” for lactic acid and its salts	GSFA Table 3に含ま れている。食品分 類01.2.1.1に条項 なし。
<b>Carbonating agents (for all doogh)</b>				
290	Carbon dioxide	GMP	“Not specified”	GSFA Table 3に含ま れている。食品分 類01.2.1.1及び 01.2.1.2に条項なし。
...	...	...	...	...

## 議題4(b): 個別食品規格とGSFAの食品添加物条項の整合

### <本作業の目的>

- 個別食品規格の食品添加物条項とGSFA(※)の食品添加物条項の整合を図ること。

### ※食品添加物に関するコーデックス一般規格(GSFA):

食品添加物についての唯一の参照すべき規格であり、食品添加物の使用に関する一般原則や食品分類、食品添加物の最大使用濃度等が規定されている

## (参考)GSFAの食品添加物条項

GSFAの食品添加物条項には次の3つの表が掲載

**表1** 食品添加物の名称の順に並べた表

**表2** 食品分類の順に並べた表

**表3** JECFAが「ADIを特定しない」と評価した食品添加物について、その“機能分類”と“個別食品規格”との関係を食品添加物の名称の順に並べた表

### 表3の付表

- ・表3に掲載されている食品添加物であっても、表1及び表2に食品中の最大濃度を規定する必要がある食品分類の表
- ・個別食品規格の食品添加物条項への参照表

## 整合の作業の例 (GSFA Table 2)

Food Category No.		Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		
Food additive	INS	Maximum Level	Step/Year Adopted	Notes
Alginic acid	400	GMP	2015	300, 332, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 &amp; XS311</u></b>
Allura red AC	129	300 mg/kg	2017	382, <b><u>XS167, XS189, XS222, XS236 &amp; XS244</u></b>

※注釈XS: 個別食品規格でカバーされる食品は除く(=当該食品には使用することを認めない。)

## 個別食品規格の食品添加物条項とGSFAの食品添加物条項が整合していないのはなぜ？

- ①GSFAの食品分類は、食品添加物の使用濃度の設定等のために**全ての**食品を分類したものであり、個別食品規格がカバーしていない食品も含まれるため。
- ②個別食品規格が対象とする食品に、GSFAの複数の食品分類が含まれる場合があるため。
- ③個別食品規格が策定された時期が古いものがあるため。

### 整合の作業の例 (GSFA Table 3)

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable In foods conforming to the following commodity standards
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>
503(i)	Ammonium carbonate	Acidity regulator, Raising agent	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 319-2015</b>

整合の作業の例(個別食品規格)[英文]

4. FOOD ADDIATIVES

4.1 Smoked Fish

**Acidity regulators, colours and preservatives used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in food category 09.2.5 and its parent food categories and only certain Table 3 acidity regulators, antioxidants and packaging gases as indicated in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.**

整合の作業の例(個別食品規格)[和訳]

4. 食品添加物

4.1 燻製魚

**GSFAのTable 1及びTable 2に規定されている食品分類09.2.5及びその親カテゴリーにおける酸度調整剤、着色料及び保存料、並びに、GSFAのTable 3に規定されている酸度調整剤、抗酸化剤及びパッケージングガスのみ、本規格に該当する食品に使用することが認められる。**

### 議題5(a): GSFA

- GSFAの食品添加物条項及びそれに関連する課題等を検討する重要な議題。
- 本会議の前に2日間物理的作業部会が開催され、GSFAの食品添加物条項案についての実質的な議論が行われる。

### 附属書 I :CCPFV及びCCFOからの回答

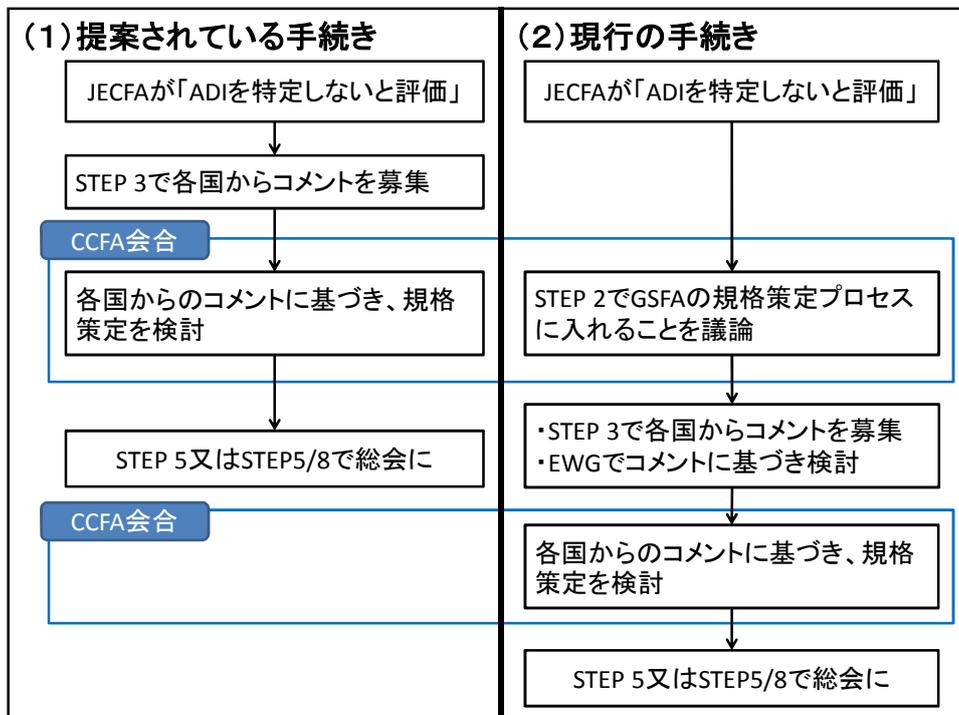
#### <背景>

- 第47回及び第48回会合において、油脂又は加工果実・野菜に関する個別食品規格では使用が認められていないが、それらの規格に該当する食品に実際に使用されている食品添加物があるとの意見が表明
- CCFAからCCPFV及びCCFOに対して、当該添加物の使用の正当性に関する情報を要請
- 今回会合では、CCPFV及びCCFOの回答結果に基づき検討を行う予定

## 附属書Ⅱ：GSFA Table 3におけるINS 161b(iii) 及びINS 423の食品添加物条項原案

### <背景>

- 第82回JECFAによる評価の結果、INS 161b(iii) 及びINS 423は「ADIを特定しない」と結論
- 今回会合では、GSFAのTable 3にINS 161b(iii) 及びINS 423を含めることについて検討
- また今回、JECFAが「ADIを特定しない」と評価した物質のGSFAにおける食品添加物条項案の検討手続きを検討



## 附属書Ⅲ：食品分類09.2.5において注釈 22が付いている食品添加物条項

### <背景>

- 第48回会合(2016)において、食品分類09.2.5と個別食品規格(CXS 311-2013)の添加物条項の整合を検討。CXS 311-2013に該当しない製品にのみに使用を制限することに合意。
- 前回会合において、CXS 311-2013に該当しない製品のうち「燻製魚ペースト」のみに、一部の添加物が使用されているとの情報が提出
- 今回会合では、各国からの情報に基づき、燻製魚ペーストにおける食品添加物条項を検討予定

## 附属書Ⅳ：食品分類01.1.1に関連する食 品添加物条項

### <背景>

- 第48回会合(2016)で、食品分類01.1「液状乳及び乳製品」及びそのサブカテゴリーを見直し
- 前回会合において、食品分類01.1.1、01.1.3及び01.1.4の食品添加物条項の妥当性を検討した際に、安定剤の使用に関して懸念が表明
- 今回会合では、食品分類01.1.1における安定剤の機能を持つ食品添加物の条項案を検討予定
- また、食品分類01.1.1におけるクエン酸三ナトリウム(INS 331(iii))の最大使用濃度(数値 or GMP)を検討

附属書 V : 食品分類09.0から食品分類  
16.0までの食品添加物条項 (Tables 1&2)

<背景>

- 前回会合で、食品分類01.2～08.4における食品添加物条項案の検討が終了(一部の課題を除く)
- 今回会合では、食品分類09.0～16.0における食品添加物条項案及び原案を検討予定

(参考) 今回の作業対象食品分類

- 09.0 魚類及び水産製品
- 10.0 卵及び卵製品
- 11.0 甘味料(ハチミツを含む)
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ及びタンパク質製品
- 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品
- 14.0 乳製品を除く飲料
- 15.0 そのまま食べられる香味製品
- 16.0 調理済み食品

## GSFAの添加物条項案の例

Food Category No. 09.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Functional Class	2 <sup>nd</sup> Circular Proposal/ EWG Comments	EWG Final Proposal
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10000		Emulsifier, Stabilizer	<p><b>2<sup>nd</sup> Circular Proposal:</b> Do not adopt in FC 09.2.1</p> <p><b>Chile, EU, Norway, RU:</b> supports do not adoption in FC09.2.1</p> <p><b>Japan:</b> Proposes adoption at 5000 mg/kg with Note 241 "For use in surimi products only."</p>	Adopt at 5000 mg/kg with Note 241 "For use in surimi products only"
...	...	...	...	...	...	...

## 附属書VI: 食品分類01.1.2に関する食品添加物条項原案

### <背景>

- 第48回会合(2016)で、食品分類01.1「液状乳及び乳製品」及びそのサブカテゴリーを見直し
- 今回会合では、上記の見直しの際に新たに設定された食品分類01.1.2「その他の液状乳(プレーン)」における食品添加物条項原案について、検討を行う予定

## (参考)食品分類01.1の見直し

見直し後(2016～)	見直し前
01.1 液状乳及び乳製品	01.1 乳及び乳製品
	01.1.1 乳及びバターミルク(プレーン)
01.1.1 液状乳(プレーン)	01.1.1.1 乳(プレーン)
01.1.2 その他の液状乳(プレーン)	
01.1.3 液状バターミルク(プレーン)	01.1.1.2 バターミルク(プレーン)
01.1.4 香り付けした液状乳飲料	01.1.2 香り付けした／発酵した乳飲料

## 議題5(b): 食品添加物条項の新規/改定の提案

### <背景>

- GSFAの食品添加物条項を新規提案又は改定するためには、コーデックス事務局からの回付文書(CL)に応じて提案する必要
- 今回会合では、期日(2018.2.15)までに各国等から提案があった食品添加物条項案について、規格策定/改定のプロセスに含めるか検討予定
- 我が国から食品分類05.1.4「ココア及びチョコレート製品」における食品添加物条項を新規提案

## 議題5(c): 硝酸塩及び亜硝酸塩に関する討議 文書

### <背景>

- 第48回会合(2016)において、硝酸塩及び亜硝酸塩の最大使用濃度の表し方(使用濃度or残留濃度)及び安全性について懸念が表明された
- 前回会合では、オランダが作成した討議文書に基づき議論。リスク管理者とリスク評価者が対処すべき範囲を明確にすることとなった
- 今回会合では、EWGによる検討結果に基づき検討を行う予定

## 議題5(d): 「未加工」及び「プレーン」の用語 の使用に関する討議文書

### <背景>

- 前回会合において、ロシアから討議文書の作成の提案
- GSFAにおいて、「plain」、「fresh」、「untreated」、「processed」等の言葉が定義されずに使用
- 今回会合では、ロシアが作成した討議文書に基づき、以下について議論を行う予定
  - ① unprocessed food 及び plain food の定義
  - ② ①で定義した食品への添加物使用に関する規定
  - ③ plain food への添加物使用の技術的正当性を検討する際の考慮すべき事項

### 提案されている定義案(その1)

**Unprocessed food** (food raw materials or fresh food) are unprocessed (untreated) products of animal, plant, microbiological, mineral, artificial or biotechnological origin and drinking water used for the production (manufacture) of food products and/or for direct consumption in food.

### 提案されている定義案(その2)

**Minimally processed (plain) foods** are foods which have not undergone any treatment resulting in a substantial change in the original state of the food, for which purpose the following in particular are not regarded as resulting in substantial change: dividing, parting, severing, boning, mincing, skinning, paring, peeling, grinding, cutting, cleaning, trimming, deep-freezing, freezing, chilling, milling, husking, packing or unpacking. This food category allowed only restricted strongly technological justified use of food additives.

## 議題6: INSの変更/追加に関する修正原案

### <背景>

- 食品添加物の国際番号システム (INS) は、食品添加物の名称の国際整合を図ることを目的としている。
- INSに関するガイドラインに、それぞれの食品添加物について①INS番号、②機能分類及び③技術的目的を規定している。
- 各国からの提案に基づき規定しており、JECFAによる評価を受けていない物質やGSFAに食品添加物条項が策定されていない物質も含まれる

### Proposed changes and/or additions to the INS (1/3)

INS No.	Name of Food Additive	Functional class	Technological purpose
296	Malic acid, DL-	Acidity regulator <b>Sequestrant</b>	Acidity regulator <b>Sequestrant</b>
418	Gellan gum	<b>Gelling agent</b> Stabilizer Thickener	<b>Gelling agent</b> Stabilizer Thickener
<b>437</b>	<b>Tamarind seed polysaccharide</b>	<b>Emulsifier</b> <b>Gelling agent</b> <b>Stabilizer</b> <b>Thickener</b>	<b>Emulsifier</b> <b>Gelling agent</b> <b>Stabilizer, foam stabilizer</b> <b>Thickener</b>
<b>456</b>	<b>Potassium polyaspartate</b>	<b>Stabilizer</b>	<b>Stabilizer</b>
471	Mono-, and diglycerides of fatty acids	Antifoaming agent Emulsifier <b>Glazing agent</b>  Stabilizer	Antifoaming agent Emulsifier <b>Glazing agent,</b> <b>Surface-finishing agent</b> Stabilizer

### Proposed changes and/or additions to the INS (2/3)

INS No.	Name of Food Additive	Functional class	Technological purpose
491	Sorbitan monostearate	Emulsifier <b>Stabilizer</b>	Emulsifier <b>Stablizer</b>
<b>960</b>	<b><u>Steviol glycosides</u></b>		
<b>960a</b>	<b><u>Steviol glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Steviol glycosides from Stevia)</u></b>	<b><u>Sweetener</u></b>	<b><u>Sweetener</u></b>
<b>960b</b>	<b><u>Steviol glycosides from fermentation</u></b>		
<b>960b(i)</b>	<b><u>Rebaudioside A from multiple gene donoers expressed in <i>Yarrowia lipolytica</i></u></b>	<b><u>Sweetener</u></b>	<b><u>Sweetener</u></b>

### Proposed changes and/or additions to the INS (3/3)

INS No.	Name of Food Additive	Functional class	Technological purpose
1520	Propylene glycol	Emulsifier <b>Carrier</b>  Glazing agent Humectant	Dispersing agent <b>Carrier</b> <b>Carrier solvent</b> Glazing agent Humectant Wetting agent

## 議題7: JECFA優先リストの追加/変更の提案

### <背景>

- CCFAは毎年、各国からの提案及び情報に基づき、優先的にJECFAに評価を依頼する物質をリスト化
- 今回会合では、期日(2018.1.15)までにコーデックス事務局に提案があった物質及び昨年来リストに掲載されている物質について、優先リストに含めるか検討を行う予定

### 各国からJECFA優先リストへの掲載を提案されている物質の一覧

- 1) Gellan gum (China)
- 2) Potassium polyaspartate (EU)
- 3) Steviol glycosides (EU, observers)
- 4) Adenosine-5'-monophosphate deaminase from *Aspergillus oryzae* (Japan)
- 5) Gum Arabic (Sudan)
- 6) Black carrot extract (IACM)
- 7) Benzoic acids and its salts (ICBM)
- 8) Flavouring agents (IOFI)

## 議題8: CCFAの将来戦略に関する討議文書

### <背景>

- 第70回コーデックス執行委員会(CCEXEC)からCCFAを含む全ての部会に対して、より効率的な作業の進め方を検討するよう要請があった
- これを受けて、CCFAは第48回会合(2016)から検討を行っている
- 今回会合では、4つの作業部会の議長と中国が協力して作成した将来戦略に関する討議文書に基づき議論を行う予定