

第 74 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 3 回 スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 議題
4-(2)	第 3 回 スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 概要
5-(1)	第 49 回 食品添加物部会 (CCFA) 仮議題
5-(2)	第 49 回 食品添加物部会 (CCFA) 主な検討議題
6-(1)	第 11 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 仮議題
6-(2)	第 11 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 主な検討議題

第 74 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 29 年 3 月 13 日（月）
14:00～16:20
場所：中央合同庁舎第 4 号館
共用 220 会議室

議 事 次 第

1. コーデックス委員会の活動状況

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3回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）

②今後の活動について

- ・ 第49回食品添加物部会（CCFA）
- ・ 第11回食品汚染物質部会（CCCF）

2. その他

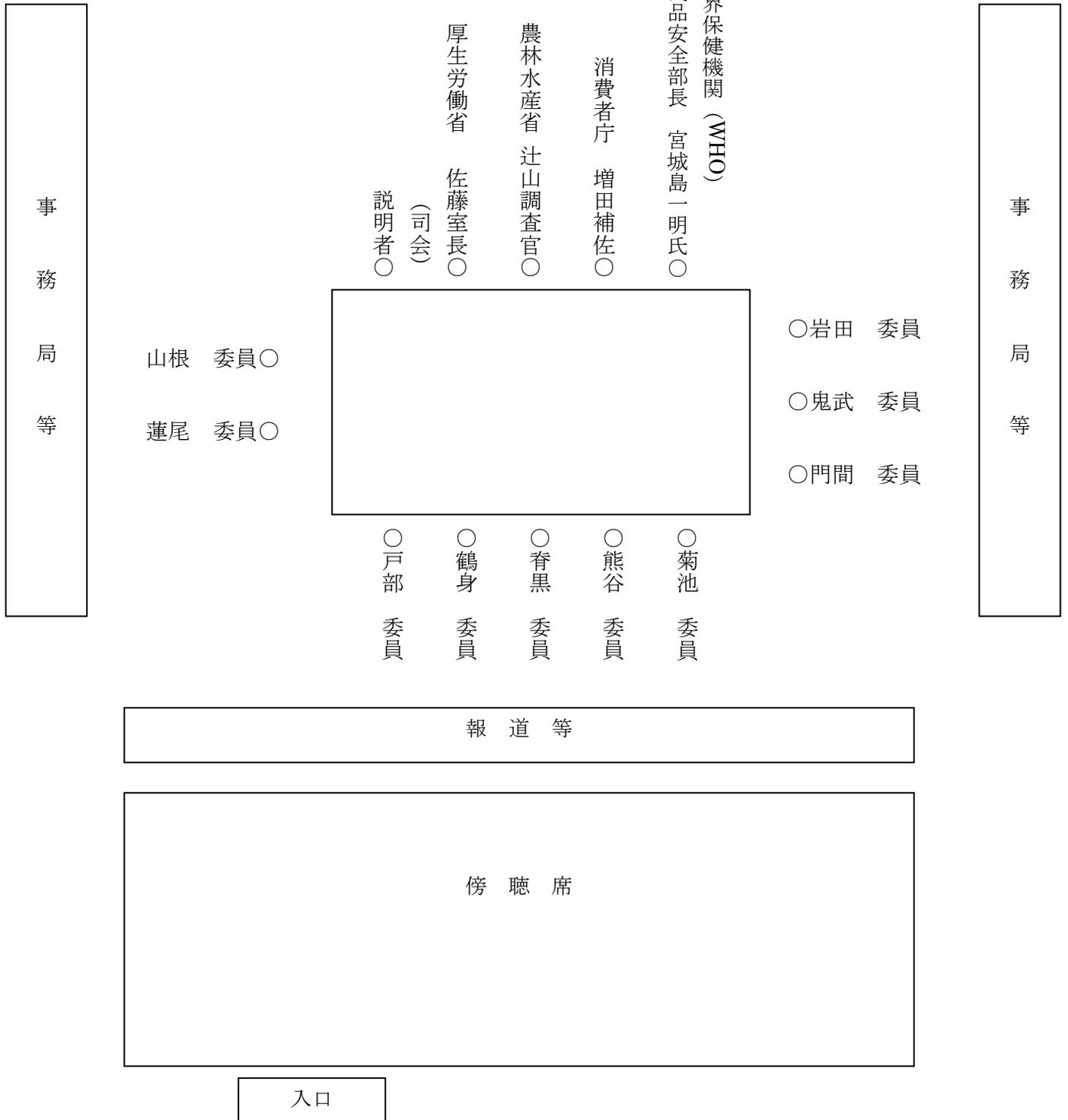
コーデックス連絡協議会委員

(敬称略 50音順)

あまがさ 天笠	けいすけ 啓祐	特定非営利活動法人 日本消費者連盟 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 安全政策推進室 室長
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
せぐる 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 食生活特別委員会 委員長
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74回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成29年3月13日(月)



FAO/WHO 合同食品規格計画 第3回スパイス・料理用ハーブ部会

日時：2017年2月6日（月）～2月10日（金）

場所：チェンナイ（インド）

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	スパイス・料理用ハーブ部会における作業に関する他の国際機関の活動
4	クミンの規格案
5	タイムの規格案
6	黒・白・緑コショウの規格原案
7	オレガノの規格原案
8	クミン及びタイムにおけるサンプリングプラン
9	スパイス・料理用ハーブのグルーピングに関する討議文書
10a	スパイス・料理用ハーブの用語集に関する討議文書
10b	再加工の定義(スパイス・料理用ハーブ)に関する討議文書
11	新規作業提案
12	その他の事項及び今後の作業
13	次回会合の日程及び開催地
14	報告書の採択

第3回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）概要

1. 日時及び開催場所

日時：2017年2月6日（月）～2月10日（金）

場所：チェンナイ（インド）

2. 参加国及び国際機関

36加盟国、1加盟機関（EU）、4オブザーバー

3. 我が国からの出席者

農林水産省食料産業局食品製造課 食品第3班 課長補佐	添野 覚
農林水産省消費・安全局食品安全政策課 国際基準専門官 テクニカルアドバイザー	清水 裕介
全日本スパイス協会	山口 善子

4. 概要

議題1. 議題の採択

部会は仮議題を今次会合の議題として採択することに合意するとともに、議題2, 3, 10b, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 10a, 12, 13, 14の順に議論することについて合意した。

また、米国を議長として会期内作業部会（in-session Working Group）を開催し、

- ① 議題9のスパイス・料理用ハーブのグルーピングに関して議論すること
- ② 議題11の新規作業提案について議論すること
- ③ 新規提案を手続きマニュアルのクライテリアに従ってその優先順位を検討することについて合意した。

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

総会及び他の部会から付託された議題のうち、主に以下について議論した。

- ・ 乾燥ハーブ(aromatic herb)という用語と料理用ハーブ(culinary herb)という用語との関係

(結果)

乾燥ハーブという用語は広い概念を含む言葉であり、料理用ハーブもそれに含まれることから、部会は料理用ハーブという言葉をも水分含量が低い食品の衛生実施規範(CAC/RCP 75-2015)の附属書Ⅲ(スパイス及び乾燥ハーブ)で用いることがより適当であると食品衛生部会に知らせることに合意した。そのほか今次会合で議論される規格案に関する各一般問題部会からの付託事項については、それぞれの議題の中で議論することとなった。

議題 3. スパイス・料理用ハーブ部会における作業に関する他の国際機関の活動

国際標準化機構 (ISO) 及び国際胡椒共同体 (仮訳) (International Pepper Community, IPC) から、それぞれの活動内容等について配布文書 (CX/SCH 17/3/3 及び CRD/7) を基に説明があった。

議題 4. クミンの規格案 (ステップ 7)

(経緯)

クミンの規格の策定について、第 1 回会合においてインドが新規作業を提案し、同会合において合意され、第 37 回総会 (2014 年) において新規作業として承認された。EU を議長国 (共同議長国: インド) とする電子作業部会でクミンの規格原案について検討し、前回第 2 回会合では、規格原案中のサンプリングプラン及び、規格の対象範囲の議論において、本規格の除外となる再加工 (further processing) の定義について、引き続き検討することとして、第 39 回総会 (2016 年) にステップ 5 で諮られた。今次会合では、ステップ 6 として、引き続き、議論の電子作業部会が作成した規格案について議論された。

(結果)

部会は、本規格案をセクション毎に時間をかけ議論を行い、主に対象範囲、製品の定義、化学・物理的特性条項、表示条項について多くの時間を費やした。主な論点の結果は以下のとおり。

- ① 対象範囲に関して、再加工 (further processing) は通常の貿易慣行として既に含まれると解されることから、従来の規格原案にあった「再加工を意図した製品には適用しない」という表現は削除し、工業的な加工 (industrial processing: 油を抽出するなどその製品の性質を変える加工) を除外することのみ記載することとなった。
- ② 製品の定義に関して、クミンは植物学上「果実 (fruits)」を使用した製品だが、貿易上の観点からは「種子 (seeds)」を使用した製品として認識されてきたことから「seeds」と記載し、植物学上の位置付けを脚注で紹介することとなった。
- ③ 化学・物理的特性条項に関して、生きた虫 (live insect) やほ乳類の排出物 (mammalian excreta) 等の項目を挿入することとなった。
- ④ 表示条項に関して、形態、格付け、原産国表示及び検査表示について、任意表示とすることを明記することとなった。

(結論)

部会は本規格案に関して実質的な議論が進み、全ての懸案事項が解決されたことから、本規格案をステップ 8 で第 40 回総会 (2017 年) に諮ることに合意した。また、分析・サンプリング法に関して、コーデックス分析・サンプリング法部会 (CCMAS) に代替可能な方法の提案を求めることに合意した。

議題 5. タイムの規格案 (ステップ 7)

(経緯)

タイムの規格の策定について、第 1 回会合においてインドが新規作業を提案し、同会合

において合意され、第 37 回総会（2014 年）において新規作業として承認された。EUを議長国（共同議長国：スイス）とする電子作業部会でタイムの規格原案について検討し、前回第 2 回会合では、クミンの規格原案同様、規格原案中のサンプリングプラン及び、規格の対象範囲の議論において、本規格の除外となる再加工（further processing）の定義について、引き続き検討することとして、第 39 回総会（2016 年）にステップ 5 で諮られた。今次会合では、ステップ 6 として、引き続き、電子作業部会が作成した規格案について議論された。

（結果）

部会は、クミンにおける作業結果との整合性を確保しつつ本規格案をセクション毎に議論を行い、製品の定義、食品添加物条項、表示条項について多くの時間を費やした。主な論点の結果は以下のとおり。

- ① 製品の定義に関して、タイムを植物学上で厳格に規定すると、現在の貿易慣行の観点から、不利益が生じる可能性があるとの議論が行われたが、そのまま *Thymus spp.* の表記が維持されることとなった。
- ② 食品添加物条項に関して、議題 2 において食品添加物部会 (CCFA) から求められていた固結防止剤の使用の技術的正当性について、粉状/パウダー状のタイムにはその形状を維持するためには必要であるとの理由から食品添加物に関する一般規格 (GSFA) の表 3 を参照することとなった。
- ③ 表示条項に関して、議題 2 において食品表示部会 (CCFL) から製品の名前を “dried” を除き “thyme” のみとする提案について、“fresh thyme” と区別する必要があることから “dried thyme” を原則とし、消費者の誤解や混乱を避けられる場合には “thyme” のみでよいこととした。

（結論）

部会は本規格案に関して全ての懸案事項が解決されたことから、本規格案をステップ 8 で第 40 回総会 (2017 年) に諮ることに合意した。また、分析・サンプリング法に関して、CCMAS に代替可能な方法の提案を求めることに合意した。

議題 6. 黒・白・緑コショウの規格原案（ステップ 4）

（経緯）

コショウの規格の策定について、第 1 回会合においてインド、米国などが新規作業を提案し、同会合において黒・白・緑コショウ (BWG) の新規作業として合意され、第 37 回総会（2014 年）において新規作業として承認された。インドを議長国（共同議長国：カメルーン及びインドネシア）とする電子作業部会で黒・白・緑コショウの規格原案について検討し、前回第 2 回会合では、時間的制約により事前に提出されたコメント以外の懸念事項等について参加国にコメントを求めただけだったので、本規格原案はステップ 2 に差し戻すこととなった。今次会合では、電子作業部会が再度作成した規格原案について議論された。

（結果）

部会は、クミン、タイムにおける作業結果との整合性を確保しつつ本規格原案をセクシ

ョン毎に議論を行い、化学・物理的特性条項、食品添加物条項について多くの時間を費やした。主な論点の結果は以下のとおり。

- ① 化学・物理的特性条項に関して、角括弧に入っていた全ての数値について合意した。
- ② 食品添加物条項に関して、緑コショウに対する保存料として二酸化硫黄を使用（最大150mg/kg）することの技術的正当性について合意した。これに対しEUとスイスが留保した。

（結論）

部会は本規格原案に関して全ての懸案事項が解決されたことから、本規格原案をステップ5/8で第40回総会（2017年）に諮ることに合意した。また、食品添加物条項、表示条項、分析・サンプリング法に関して、それぞれCCFA、CCFL及びCCMASに代替可能な方法の提案を求めることに合意した。これに対しEUとスイスが留保した。

議題7. オレガノの規格原案

（経緯）

オレガノの規格の策定について、第1回会合においてアルゼンチンが新規作業を提案し、同会合において合意され、第37回総会（2014年）において新規作業として承認された。アルゼンチンを議長国（共同議長国：ギリシャ）とする電子作業部会でオレガノの規格原案について検討し、前回第2回会合では、時間的制約により議論が収斂しなかった項目が多々あったため、本規格原案はステップ2に差し戻すこととなった。今次会合では、電子作業部会（議長国：アルゼンチン及びトルコ）が再度作成した規格原案について議論された。

（結果）

電子作業部会において対象範囲について合意が得られなかったことから、今次会合では規格原案の詳細な中身について議論はしないこととなった。対立点は、①新規提案の際示されている *Origanum L.* のみを対象とした一つの規格とするか、②「oregano」として流通している全ての製品を対象とする規格とするか（*Origanum L.* だけでなく *Lippia* も含む）の2点である。

トルコをはじめとする国々は、二つの種では化学・物理的特性が異なっている（オレガノで重要な油分はカルバクロール(carvacrol)であるが、*Lippia* ではカルバクロールだけでなくチモール(Thymol)も多く含んでいる)、多様性を維持することで消費者に適切な情報を与えることが優先されるべきである、二つの規格に分けても貿易上障害はない、仮に一つの規格にまとめるのであれば *Lippia* はタイムの規格にも含まれるべきとの理由から①を支持した。米国とメキシコをはじめとする国々は、一つの規格にまとめることで実際の製品の貿易状況を反映することができる、一つにまとめて規格（横断的な規格）にすることは既に他の部会で行われていることでありコーデックス戦略計画にも沿っている、二つの規格に分けるとこれまで二種を「oregano」としてきた地域の社会上、環境上及び経済上の結びつきに悪影響を与え、貿易の促進につながらないとの理由から②を支持した。最終的に部会は、「oregano」として流通している全ての製品を対象とする一つの規格を作成し、

その中で名称(Turkish oregano、Mexican oregano 等)やそれぞれの性質で区別することを支持した。

(結論)

部会はトルコを議長国(共同議長国:メキシコ)とする電子作業部会を設置し、今次会合で表明されたコメントや議論を考慮し、次回会合までに

- ① 部会で既に作成された文書を検討する
- ② 「oregano」として流通している全ての製品を対象とする改訂規格原案を作成する
- ③ 当該規格原案が後にどのように今次部会で作成されたグルーピングの新システムへ組み込むことが可能なのか検討する

ことに合意した。ただし、次回会合までに進展が見られなかった場合、部会は本作業を中止することとなった。

議題 8. クミン及びタイムにおけるサンプリングプラン

(経緯)

前回第2回会合において、タイム及びクミンの規格原案中のサンプリングプランをスパイス・料理用ハーブに適用することの是非について結論が得られなかったことから、ブラジルを議長国として設置された電子作業部会が作成したサンプリングプラン案に基づき本規格に適切なサンプリングプランについて、検討がなされた。

(結論)

部会はサンプリングプラン案を採用し、クミン及びタイムの規格案に組み込むこと及び本サンプリングプラン案を CCMAS に送付し承認を求めることに合意した。

議題 9. スパイス・料理用ハーブのグルーピングに関する討議文書

(経緯)

第1回会合において、インドが「スパイス・料理用ハーブ部会における作業管理の枠組み」においてスパイス・料理用ハーブのグルーピングについて提案した。議論の結果、インドを議長国として電子作業部会を設置し、前回第2回会合のための討議文書作成のために、

(1) スパイス・料理用ハーブをグルーピングするための意図及び目的を明らかにすること

(2) 科学技術的情報及び他部会で採用されている分類やグルーピングを考慮したスパイス・料理用ハーブのグルーピングを提案すること

について議論することとなった。

前回第2回会合において、その他のグループの定義、各グループに所属するスパイス・料理用ハーブの妥当性など参加国により考えに違いがあったため、インドを議長国(共同議長国:ナイジェリア及びトルコ)として電子作業部会を設置し、グルーピングリストの更新、グループ規格作成のためのリストの再グループ化・細分化及び物理的・化学的特性を踏まえたグループ規格のフォーマット策定の可能性について検討することとなった。今次会合においては、電子作業部会で検討した討議文書に基づき議論を行った。

(結果)

冒頭、会期内作業部会の議長国である米国から議場内配付文書(CRD/2)に基づき、議題9に関する部分(グループ規格のフォーマットの改訂及びグルーピングのアプローチのレビュー)の報告があったとともに、以下の2つの勧告(会期内作業部会からの5つある勧告のうち3と4が該当)について議論を行った。

勧告3 グループ規格の改訂様式

部会は会期内作業部会で改訂された様式が、今次会合で既に議論がなされたクミン、タイム及びBWGの規格案と整合性が確保されているかを議論し、それぞれの条項の書きぶりを揃えるとともに汎用性のある様式(general template)を作成した。

勧告4 スパイス・料理用ハーブのグルーピング戦略

部会は、グループ規格化のために①アルファベット順の共通の貿易上/科学上の名称を基にグルーピングする、②使用されている植物の部位(7種)を基にグルーピングする(ただし、上記7種のグループに入らないものは“unclassified”とする)の2つの方法を検討し、②で合意した。

部会はこのグルーピング戦略、つまり使用されている植物の部位ごとに分けられたグループに含まれているスパイス・料理用ハーブ全体を一つの規格(グループ規格)として検討し、そこに含まれていない新たなスパイスと料理用ハーブを既にグルーピングされている製品のリストに加える場合には、プロジェクトドキュメントが求められるという戦略に合意した。

議長が、①前回第2回会合で作成された使用されている植物の部位ごとに分けられたグループのリスト(計113製品が含まれている)は、網羅的なものではなく今後更新されるものであること、②1度の部会で議論できるのは4つの製品だけである一方、9つの新規提案(ショウガ、トウガラシ、パプリカ、ニンニク、バジル、サフラン、ナツメグ、クローブ、コリアンダー)があり、現時点で完成に近いのは3つ(クミン、タイム、BWG)のみであることから、作業を迅速に行うためには上記グルーピング戦略を採用する必要があると述べた。これを部会は支持したが、グルーピングによる影響(特に食品添加物条項や汚染物質条項への影響)がどうなるかを見るには時間が必要であるとの懸念を示した。我が国とトルコは効率的に議論を進めるためにも現時点でリストに含まれている全ての製品を規格化する必要はなく、優先順位を考慮すべきとの意見を表明した。

(結論)

部会は、定められた期間内に作業終えて部会としての成果を増やす目的で横断的なグループ規格を作成するという上記戦略を第40回総会(2017年)に諮ることに合意した。

議題10a. スパイス・料理用ハーブの用語集に関する討議文書

(経緯)

前回第2回会合において、今後の作業として用語集(glossary of terms)について検討することとなり、今次会合で検討するための討議文書を米国が作成しそれを基に議論を行

った。

(結果)

部会は、本用語集を規格案策定の際の内部参照用のものとして維持することに合意するとともに、手続きマニュアルにある既存の定義、特に食品添加物や汚染物質に関するものに反するものではないことを指摘した。

議題 10b. 再加工の定義(スパイス・料理用ハーブ)に関する討議文書

(経緯)

前回第2回会合において、タイム及びクミンの規格の除外となる再加工 (further processing) の定義について焦点が当てられ、今次会合で検討するための討議文書を米国が作成しそれを基に議論を行った。

(結果)

討議文書において、スパイス・料理用ハーブの通常の貿易慣行では、いわゆるクリーニング (cleaning)、ソーティング (sorting) などの処理は輸出前後で行われており、それに伴う積み荷 (bulk) からの再包装なども消費者の直接消費 (direct consumption) 用の製品の準備のために行う再加工 (further processing) と解され、既に規格の対象範囲に含まれていることは自明であることから、新たに工業加工 (industrial processing) を定義し、それを規格の対象範囲から除くことが提案された。各国からはいくつかの意見や明確化を求める発言があったが、概ね本提案は賛同を得た。

(結論)

部会は、以下のとおり再加工 (further processing) と工業加工 (industrial processing) を定義することに合意した。

a. Further Processing

Activities necessary to transform spices and herbs from raw agricultural commodities into finished, ready-to-eat product for direct consumption by individuals or use by commercial enterprises including catering purposes or in formulated food products. These steps may include: cleaning, sorting, sifting, grinding, grading, packaging into consumer ready packaging and/or, bulk containers which are intended for repacking into consumer size containers.

b. Industrial Processing

The application of physical or chemical processes that substantially modifies or transforms a product from its original state into other products such as the extraction of essential oils or other usable component from the spice.

議題 11. 新規作業提案

(経緯)

第1回会合において、新規作業提案を求める回付文書をコーデックス事務局より発出す

ることが合意され、当該発出文書に基づきエジプトよりバジル及びコリアンダー、インドよりトウガラシ、ニンニク及びショウガ、インドネシアよりナツメグ、イランよりサフラン、ナイジェリアよりクローブ及びショウガの9つの規格策定に関する新規作業提案が提出された。

また、同じく第1回会合において新規作業提案のあった（乾燥）パプリカについては、当該規格を議論する部会について加工果実・野菜部会等に相談した結果、スパイス・料理用ハーブ部会において議論することとなったことから、再度、アルゼンチンよりパプリカの規格策定に関する新規作業提案が提出された。

前回第2回会合では、トウガラシ及びパプリカ、インド及びナイジェリアから提案されたショウガについては、それぞれ類似性が高いことから統合して1つの新規作業提案とし、計8種類の新規作業提案の内容について議論することとなった。

コーデックス手順マニュアルに沿って優先順位付けを行い、議論の結果、会期内作業部会は8種類の新規作業提案について①承認勧告、②条件付きで承認、③再検討の3グループに分類した。それぞれの内訳は以下のとおり。

- ① ショウガ、トウガラシ・パプリカ、ニンニク（左から優先順位が高い）
- ② バジル、サフラン、ナツメグ（左から優先順位が高い）
- ③ コリアンダー、クローブ

しかしながら前回第2回会合では、部会の作業負担等を踏まえ、今次会合における新規規格についての議論は行わないこととなった。

（結果）

冒頭、会期内作業部会の議長国である米国から議場内配付文書(CRD/2)に基づき、議題11に関する部分(グループ規格のフォーマットの改訂及びグルーピングのアプローチのレビュー)の報告があったとともに、議題9におけるグルーピング戦略の議論の結果を考慮に入れて議論することとなった。具体的には以下の3つの勧告（会期内作業部会からの5つある勧告のうち1、2、5が該当）について議論を行った。

勧告1、2 新規作業のプロジェクトドキュメント

部会は、前回第2回会合で承認された3つの提案（ショウガ、トウガラシ・パプリカ及びニンニク）は引き続き新規提案として十分であることに合意した。また、バジル、クローブ、ナツメグ及びサフランについては新規提案の要件に合っていることを確認した。

勧告5 グループ規格の検討

議長は、前回第2回会合で優先順位付けされた9つの製品について、コーデックス加工果実・野菜部会で作成されているような横断的な規格の作成について、第40回総会(2017年)に諮ることに言及した。これに対し事務局から、執行委員会(CCEXEC)が本提案についてガイダンスを与えるであろう旨説明があった。

部会は会期内作業部会の勧告に基づき以下の決定を行った。

- ① 議題9で作成されたグループカテゴリーに基づき上記スパイス・料理用ハーブ(ショウガ、トウガラシ、パプリカ、ニンニク、バジル、クローブ、ナツメグ及びサフ

ラン) を以下の表のとおり整理する。

製品	種類	グループ
ショウガ	スパイス	根、根茎、球根(Roots, Rhizomes, Bulbs)
トウガラシ	スパイス	果実(Fruits and Berries)
パプリカ	スパイス	果実(Fruits and Berries)
ニンニク	スパイス	根、根茎、球根(Roots, Rhizomes, Bulbs)
バジル	料理用ハーブ	葉(Leaves)
クローブ	スパイス	花(Floral Parts)
ナツメグ	スパイス	種子(Seeds)
サフラン	スパイス	花(Floral Parts)

② 議題9で作成された様式(general template)を用いてグループ規格を作成する。

さらに部会は、議題7で議論したオレガノに関しては、グルーピングの議論とは別に扱うこととした。

(結論)

部会は、今回プロジェクトドキュメントが提出された全ての新規提案(ショウガ、トウガラシ、パプリカ、ニンニク、バジル、クローブ、ナツメグ及びサフラン)を、第40回総会(2017年)での承認を得るべく、CCEXECのクリティカルレビューに提出することに合意した。そして、

- ① グループ規格の基本的な考えに基づき、新規作業は上記表のと通りのグループ分けで開始する
- ② 次回会合において、ステップ3のコメント募集のための規格原案を作成するための電子作業部会を以下のとおり設立する

製品	電子作業部会	議長国/共同議長国	言語
ショウガ	根、根茎、球根	ナイジェリア	英語
ニンニク		インド、マリ	
トウガラシ・パプリカ	果実	インド、アルゼンチン	英語
バジル	葉	エジプト、スーダン	英語
サフラン	花	イラン、インド	英語
クローブ		ナイジェリア、スリランカ	英語
ナツメグ	種子	インドネシア	英語

③ ①、②のグルーピング戦略に基づいた提案が第40回総会(2017年)で承認されなかった場合には、ショウガ、トウガラシ・パプリカ、ニンニクをこれまでどおり別々の規格として、新規作業を開始することに合意した。

議題12. その他の事項及び今後の作業

特になかった。

議題 13. 次回会合の日程及び開催地

次回は約 18 か月後インドで開催予定ある旨議長より説明があった。詳細な日時、場所は、インドとコーデックス事務局が決定する。

スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）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
クミンの規格案	8	第 73 回 CCEXEC 第 40 回総会
タイムの規格案	8	第 73 回 CCEXEC 第 40 回総会
黒・白・緑コショウの規格原案	5/8	第 73 回 CCEXEC 第 40 回総会
オレガノの規格原案	2/3	電子作業部会（議長国：トル コ、メキシコ） 第 4 回 CCSCH
新規提案(ショウガ、ニンニク、ト ウガラシ・パプリカ、バジル、サフ ラン、ナツメグ、クローブ)	-	第 73 回 CCEXEC 第 40 回総会
グループ規格化のための戦略提案	-	第 73 回 CCEXEC 第 40 回総会

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 49 回コーデックス食品添加物部会

日時：2017 年 3 月 20 日（月）～3 月 24 日（金）

場所：澳門（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、その他の部会からの付託事項
3(a)	FAO / WHO 及び第 82 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 82 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原案
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／改訂
4(b)	個別食品規格の食品添加物条項の整合：整合に関する電子的作業部会の報告
5(a)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：CCFA48 未解決の条項；食品分類 14.1.4 の安息香酸類の条項；食品分類 5.0 及び 5.1 の条項；注釈 22 に関連する条項；食品分類 01.1、01.1.1、01.1.3 及び 01.1.4（GSFA の電子的作業部会の報告）
5(b)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：種々の食品分類のアジピン酸（INS 355）の使用濃度（CL 2016/9-FA の回答）
5(c)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：食品添加物条項の新規/改訂の提案（CL 2016/8-FA、ポイント 4 (a)、4 (b) & 4 (c) の回答）
5(d)	ブドウ酒の製造における食品添加物の使用に関する討議文書
5(e)	硝酸塩（INS 251、252）及び亜硝酸塩（INS 249、250）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（CAC/GL 36-1989）
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 2016/13-FA の回答）
8	CCFA 作業の管理に関する討議文書
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	報告書案の採択

※ 標記会合に先立ち、2017 年 3 月 17 日（金）・18 日（土）に GSFA に関する作業部会が開催される予定。

第 49 回食品添加物部会（CCFA）の主な検討議題

日時：2017年3月20日（月）～3月24日（金）

場所：澳門（中華人民共和国）

主要議題の検討内容

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 GSFA¹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」（CODEX STAN 117-1981）及びチョコレート関連の4つの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検討が終了した。

前回会合において、部会は、電子的作業部会（議長国：豪州、共同議長国：米国）を設置し、以下の作業を行うことに合意した。

- （1）冷凍水産製品関連の個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項との整合のための提案を作成すること
- （2）個別食品部会が整合の作業を行うためのガイドラインを作成すること
- （3）第 48 回会合で解決できなかった以下の作業を検討すること
 - －「かんきつ類果実缶詰の規格」（CODEX STAN 254-2007）、「保存トマトの規格」（CODEX STAN 13-1981）、「加工濃縮トマトの規格」（CODEX STAN 57-1981）及び「テーブルオリーブの規格」（CODEX STAN 66-1981）に対応する GSFA の食品分類において、CCPFV により技術的正当性がないと判断された食品添加物条項
 - －第 34 回魚類・水産製品部会（CCFFP）から要請のあった、エビ缶詰の規格（CODEX STAN 37-1991）におけるエチレンジアミン四酢酸（INS 385、386）の食品添加物条項の整合

（対処方針）

今次会合では、上記の（1）及び（3）に関連して電子的作業部会が検討を行った個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項の整合の提案について議論する予定である。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ありたい。

仮議題 5 (a). 食品添加物に関する一般規格（GSFA）：第 48 回 CCFA で 未解決となってい

¹ コーデックスにおける食品添加物の最も基本的な規格。食品添加物の使用に関する一般原則（食品添加物の安全性、使用の妥当性及び適正製造規範（GMP）の考え方等）、食品へのキャリーオーバー（食品の原材料の製造等に使用した食品添加物が食品中に存在すること）の考え方等の他、生鮮食品及び加工食品を階層的に分類した「食品分類システム」や、個別の食品添加物について、使用が認められている食品分類ごとに食品中の最大濃度を規定した「食品添加物条項」等から構成されている。

た条項、食品分類 14. 1. 4 の安息香酸類の食品添加物条項、食品分類 5. 0 及び 5. 1 の食品添加物条項、注釈 22 が付いている食品添加物条項、食品分類 01. 1、01. 1. 1、01. 1. 3 及び 01. 1. 4 の食品添加物条項 (GSFA に関する電子的作業部会の報告)

附属書 1 及び 2：食品分類 01. 2～08. 4 並びに食品分類 5. 0 及び 5. 1 の食品添加物条項 (経緯)

第 46 回会合において、部会は、GSFA に関する電子的作業部会を設置し、「着色料」又は「甘味料」機能を持つ食品添加物条項の食品分類条項を除き、食品分類 01. 2 から 08. 4 までの食品添加物条項案又は原案を作成することに合意した。第 47 回会合では、時間の制約上、当該電子的作業部会からの提案を議論できなかったため、第 48 回会合に向けた GSFA に関する物理的作業部会においてこれらの提案を検討することに合意した。

前回会合の際に開催された GSFA に関する物理的作業部会において、上記の提案を検討したが、いくつかの条項案及び原案について合意に至らなかった。このため、部会は、合意に至らなかった条項案及び原案について、回付してコメントを要請することに合意した。また、整合の作業を行っていたために会議文書に含まれていなかった食品分類 5. 0 及びそのサブカテゴリにおける食品添加物条項案並びに原案についても、使用実態に関する情報を要請することに合意した。

(対処方針)

今次会合では、電子的作業部会が各国からのコメントに基づきとりまとめた食品添加物条項案について議論する予定である。我が国からも国内の食品添加物の使用実態とその使用の妥当性についてコメントを提出している。それら提出した情報を基に食品添加物条項の策定が進むよう適宜対処ありたい。

附属書 3：食品分類 14. 1. 4 の安息香酸類の食品添加物条項 (経緯)

前回会合において、JECFA による暴露評価の結果、高摂取群では安息香酸類の暴露量が ADI を超過する可能性があることから、部会は、GSFA の食品分類 14. 1. 4 「『スポーツ』、『エネルギー』、又は『電解質』飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料」の安息香酸類の現行の最大使用濃度 (600 mg/kg) を 250～300 mg/kg まで引き下げることを検討し、以下のことに同意した。

- ① GSFA に関する電子的作業部会で検討するため、安息香酸類の使用濃度及び技術的正当性並びに暴露量に関する情報を各国に求めること
- ② 食品分類 14. 1. 4 の安息香酸類の最大使用濃度を 250 mg/kg に変更するとともに、現行の注釈 123 「pH が 3. 5 より大きい飲料における 1000 mg/kg での使用を除く」を削除して、注釈 13 「安息香酸として」及び新たな注釈 301 (第 49 回 CCFA までの暫定最大濃度) を付けること

電子的作業部会において、各国からの情報及びコメントに基づき検討したが、食品分類 14. 1. 4 の安息香酸類の最大使用濃度について合意には至らなかった。そのため、電子的作業部会の議長国から、部会に対し、次の 3 つのオプションを検討するよう提案があった。

- 1 食品分類 14.1.4 における安息香酸類 (INS 210-213) の最大使用濃度を 150 mg/kg とし、注釈 13「安息香酸として」を付ける
- 2 食品分類 14.1.4 における安息香酸類 (INS 210-213) の最大使用濃度を 200 mg/kg とし、注釈 13「安息香酸として」及び新たな注釈「3.5 より pH の大きい飲料及び濃縮品については消費する状態で 500 mg/kg とする。」を付ける
- 3 食品分類 14.1.4 における安息香酸類 (INS 210-213) の最大使用濃度を 250 mg/kg とし、注釈 13「安息香酸として」及び新たな注釈「3.5 より pH の大きい飲料及び濃縮品については消費する状態で 500 mg/kg とする。」を付ける

(対処方針)

我が国の安息香酸類の使用実態等を踏まえ、オプション 3 を支持するとの立場で適宜対処ありたい。

附属書 4：注釈 22 に関連する食品添加物条項

(経緯)

前回会合において、CCFFP からの要請に応じて、「燻製魚、燻製風味魚及び乾燥燻製魚の規格」(CODEX STAN 311-2013) の食品添加物条項と食品分類 09.2.5 の関連条項の整合について検討した。電子的作業部会から、注釈 22 を「個別食品規格に該当しない燻製魚製品のみを使用する。」に修正するとともに、既に承認されている食品分類 09.2.5 の食品添加物条項のうち注釈 22 が付いているものについて、注釈 XS311「燻製魚、燻製風味魚及び乾燥燻製魚の規格 (CODEX STAN 311-2013) に該当する製品を除く。」を新たに含めることの提案があった。整合に関する会期内作業部会及び本会合において検討した結果、部会は、注釈 22 を「燻製魚、燻製風味魚及び乾燥燻製魚の規格 (CODEX STAN 311-2015) のセクション 1 に定義されているとおり、個別食品規格に該当しない燻製魚製品のみを使用する。」に修正するとともに、GSFA に関する電子的作業部会において、CODEX STAN 311-2015 のセクション 1 で定義されている個別食品規格に該当しない製品における食品添加物の使用実態に関する情報を収集して、第 49 回会合で検討することに合意した。

(対処方針)

今次会合では、各国からのコメントに基づき電子的作業部会が作成した食品添加物条項の修正案について検討する予定である。各国から提出された情報を基に、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処ありたい。

附属書 5：食品分類 01.1、01.1.1、01.1.3 及び 01.1.4 の食品添加物条項

(経緯)

前回会合において、食品分類 01.1「乳及び乳飲料」の見直しを行い、部会は、食品分類 01.1「乳及び乳飲料」を食品分類 01.1「液状乳及び乳製品」とし、そのサブカテゴリーを、食品分類 01.1.1「液状乳(プレーン)」、01.1.3「液状バターミルク(プレーン)」及び 01.1.4「香り付けした液状乳飲料」に再構成するとともに、新たなサブカテゴリーとして食品分類 01.1.2「その他の液状乳(プレーン)」を追加することに合意した。また、「発酵乳の規格」(CODEX STAN 243-2003) に従って、発酵乳ベースのプレーン飲料を食品分類 01.2.1「発

酵乳（プレーン）」に含めることに合意した。

この食品分類の改定に伴い、前回部会は、食品分類 01.1「液状乳及び乳製品」、01.1.1「液状乳（プレーン）」、01.1.3「液状バターミルク（プレーン）」及び 01.1.4「香り付けした液状乳飲料」における食品添加物条項の検討を GSFA に関する電子的作業部会に依頼することに合意した。

なお、新たに策定された食品分類 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については、通常の新規食品添加物条項の提案の手続きと同様、回付文書に対応して提案することとされた（議題 5 (c) で検討）。

（対処方針）

今次会合では、各国からのコメント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の追加及び修正案について検討する予定である。我が国からも電子的作業部会において国内における使用実態に基づきコメントしており、それ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ありたい。

仮議題 5 (b)．食品添加物に関する一般規格 (GSFA)：種々の食品分類のアジピン酸 (INS 355) の使用濃度 (CL 2016/9-FA への回答)

（経緯）

前回会合において、EU からアジピン酸類への暴露についての安全性の懸念が示されたことから、JECFA 事務局に対して暴露評価の説明を求めたところ、アジピン酸の毒性評価は 1966 年に行ったものであり、その当時は暴露評価を行っていない旨の説明があった。このため、第 48 回 CCFA は、個別食品規格で認められているものを除き、アジピン酸に係る全ての食品添加物条項案及び原案の作業を保留することに合意した。また、JECFA が暴露評価を行うために必要なアジピン酸 (INS 355) の使用濃度に関する情報を求める回付文書をコーデックス事務局が発出すること、及び、上記期限までに情報が提供されなかった場合は当該食品添加物条項案及び原案に係る作業を次回会合で中止するという勧告を承認した。

今次会合では、各国から提出された食品中のアジピン酸 (INS 355) の濃度に関する情報を基に議論が行われる予定である。

（対処方針）

我が国からアジピン酸の使用濃度に関する情報を提出している。それら提出した情報を基に、JECFA による暴露評価が適切に行われるよう適宜対処ありたい。

仮議題 5 (c)．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 2016/8-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。

また、前回会合で新たに策定された食品分類 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についても、通常の手続きと同じく、回付文書に対応して提案することとされた。

（対処方針）

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。我が国からは食品分類 01.1.2 に係るレシチン（INS322(i)）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ありたい。

仮議題 5 (d)．ブドウ酒の製造における食品添加物の使用に関する討議文書

（経緯）

第 45 回会合において、食品分類 14.2.3「ブドウ酒」及びそのサブカテゴリーへの「pH 調整剤」及び「乳化剤、安定剤、増粘剤」の使用に関する水平アプローチ案及び食品添加物条項案の作成、並びにこれ以外の食品添加物の新規の食品添加物条項案の検討が進められ、第 46 回会合において、食品分類 14.2.3「ブドウ酒」及びそのサブカテゴリーで使用される「pH 調整剤」及び「乳化剤、安定剤、増粘剤」については、ケースバイケースで検討すべきとされた。第 47 回会合において、部会は、乳化剤等の使用によりブドウ酒の同一性等に与える影響及び懸念を明確にすること、並びにブドウ酒における食品添加物の最大使用濃度を数値又は GMP とした場合の影響について検討することに合意した。

前回会合において、電子的作業部会の勧告に基づき議論を行い、ワイン中の食品添加物の使用に関する一般的な考え方（ワインの本質的な特性を変えるものであってはならないこと、ワインの構成を大きく変えるものであってはならないこと）については、概ね合意が得られたが、国際ぶどう・ぶどう酒機構（OIV）から GMP に関する助言を得ることについては、合意には至らなかった。部会は、電子的作業部会（議長国：EU、共同議長国：豪州）を設置し、作業文書や本部会で表明された各国の意見等を考慮に入れた上で、以下の事項を検討することに合意した。

（1）ワイン中の食品添加物に関する GSFA の修正の勧告の策定及び解析

（2）pH 調整剤、安定剤及び酸化防止剤の機能分類に属する食品添加物の条項の検討

電子的作業部会における検討の結果、部会に対し、次の 2 つのオプションを検討するよう提案がなされた。

- A GMP とされる添加物の最大使用量については、(i) ワインの本質的な特性を変えるものであってはならない、(ii) ワインの構成を大きく変えるものであってはならない。また、最大使用量は OIV の基準値と一致させるべきである。
- B GMP とされる添加物の最大使用量については、(i) ワインの本質的な特性を変えるものであってはならない、(ii) ワインの構成を大きく変えるものであってはならない。また、最大使用量は OIV の基準値と一致するよう規定することができる。

（対処方針）

今次会合においては、電子的作業部会がとりまとめた討議文書に基づき議論する予定である。コーデックス加盟国の全てが OIV に加盟しているものではないことを踏まえ、我が国や各国における使用実態等に基づき、注釈を含め適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処ありたい。

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

(経緯)

前回会合の際に開催された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。前回の会合において、物理的作業部会の報告書に基づき議論を行い、第 49 回会合で検討するために、硝酸塩類 (INS 251, 252) 及び亜硝酸塩類 (INS 249, 250) の食品添加物としての使用に関する安全性の懸念を特定するための討議文書を、JECFA 事務局の協力の下、オランダが作成することに合意した。

オランダが作成した討議文書には、硝酸塩類及び亜硝酸塩類についての基本的な情報や背景、JECFA によるリスク評価結果などが整理されており、また、CCFA への勧告 (検討事項) として、①最大使用濃度の表し方に関して JECFA に助言を求めること、②リスクベネフィットアナリシスに関して JECFA に助言を求めること、③JECFA の助言を考慮して適切な使用及び使用濃度を検討すること、が提案されている。

(対処方針)

今次会合では、オランダが作成した討議文書に基づき議論する予定である。硝酸塩 (INS 251、252) 及び亜硝酸塩 (INS 249、250) の各国の使用実態やこれまでの JECFA によるリスク評価結果等を踏まえて、CCFA がリスク管理者として適切な科学的助言を JECFA に求めることができるよう適宜対処ありたい。

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)

前回会合において、電子的作業部会 (議長国: イラン) 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。

(対処方針)

今次会合では、電子的作業部会において各国から提案された INS の変更又は追加に関する修正原案について議論される予定である。我が国からは、ポリアクリル酸ナトリウムの 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ありたい。

食品添加物に関する一般規格 (GSFA) と個別食品規格

■ 食品添加物に関するコーデックス一般規格 (GSFA)

食品添加物に関するコーデックス一般規格

(General Standard for Food Additives)

- ✓ 食品添加物、ADIなどの用語の定義や食品添加物使用の一般原則、食品へのキャリーオーバーを適用する条件、食品中の食品添加物の最大濃度等を規定
- ✓ Codex規格の一つであり、**SPS協定上の国際規格**
- ✓ GSFAは食品添加物について**唯一の参照すべき基準**

各国が食品添加物の規格を策定する場合、
GSFAに基づかなければならない

GSFAの構成

①前文

GSFAの対象範囲、用語の定義、食品添加物使用の一般原則等の基本的な考え方を記載

②付属文書

A: 食品中の最大濃度検討のためのガイドライン

B: 食品分類システム*一覧表

C: コーデックス食品規格と食品分類システムの相互参照表

③食品添加物条項

- ・表1
- ・表2
- ・表3及び表3の付表

*食品中の最大濃度を割り当てるために使用。国際的に流通する全ての食品を分類。

Codexにおける食品添加物の定義

1. 通常**それ自体を食品として消費せず、典型的な食品の成分でないもの**
2. 食品の製造、加工、調理、処理、充填、包装、輸送又は保存において、**目的**(官能的なものも含む)を持って**意図的に添加**するもの
3. 添加物又はその副生成物が**食品中に存在**すると考えられ、**特性に影響を及ぼすもの**
4. 汚染物質又は栄養学的品質を維持・改善するために添加する物質は含まない。

(※ 加工助剤は別扱い)

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を設定しない」と評価した食品添加物について、その「機能分類」と「個別食品規格に該当する食品に使用できるか」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について

- ・表1、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
- ・個別食品規格に該当する食品における取り扱いを示した参照表

GSFAの食品添加物条項に記載される事項

国際的リスク評価機関（JECFA）によって**ADI (一日摂取許容量)** が設定された食品添加物について、以下の項目を記載。

- (1) **機能分類** (例: 着色料、乳化剤など)
- (2) 食品分類ごとの**食品中の最大濃度**
(使用が正当と認められたものに限る)
- (3) 国際番号システム (INS)* の番号

*各国で使用されている食品添加物に番号を付け、機能とともにリスト化したもの。JECFAの評価が終わっていない物質も含まれる。

GSFAの食品添加物条項（表1の例）

INS番号	食品分類	食品中の最大濃度	注釈	
INS 950	Acesulfame potassium	Functional class: Flavour enhancer	Sweetener	
Food Cat No	Food Category	Max Level	Notes	Year Adopted
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	350 mg/kg	97&188	2007
05.1.2	Cocoa mixes (syrops)	350 mg/kg	97, 161&188	2007
...

Note 97: On the final cocoa and chocolate product basis.

GSFAの食品添加物条項（表2の例）

食品分類	INS番号	食品中の最大濃度	注釈	
Food Category No. 05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake			
Additive	INS	Year Adopted	Max Level	Notes
ACESULFAME POTASSIUM	950	2007	350 mg/kg	97 & 188
AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID	442	2009	10000 mg/kg	97
ASPARTAME	951	2007	3000 mg/kg	97 & 191
...

GSFAの食品添加物条項（表3の例）

表3に掲載されている食品添加物は、**GMPの一般原則に従った使い方であれば**、目的の効果を達成するために必要な分だけ使用できる

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable, including foods conforming to the following commodity standards
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 117-1981
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 117-1981

(※CODEX STAN 117-1981: Standard for Bouillons and Consommés)

■個別食品規格（食品添加物条項の例）

- 食品添加物のリストを食品中の**機能ごとに**作成
- 記載する項目は、①INS番号、②食品添加物の名称、③食品中の最大濃度

Acidity regulators

INS No.	Name of Food Additive	Maximum Level
503(i)	Ammonium carbonate	Limited by GMP
...

Emulsifiers

442	Ammonium salts of phosphatidic acids	10 g/kg in finished cocoa or chocolate products
...

■ GSFAと個別食品規格の食品添加物条項の整合性

- GSFAと個別食品規格の食品添加物条項は整合していない。その理由は、
 - GSFAは個別食品規格がカバーしていない食品を含む
 - 個別食品規格にGSFAの複数の食品分類が含まれる

GSFA	個別食品規格
食品分類4.2.2.4	たけのこ缶詰の規格 マッシュルーム缶詰の規格
食品分類4.1.2.3、 4.1.2.10、4.2.2.3、4.2.2.7	果実及び野菜漬物の規格

⇒コーデックス食品添加物部会では、両者の整合をとるべく作業中(作業例は次のスライドを参照)。

GSFAと個別食品規格の整合性の作業(例)

Food Category No.	Cocoa mixes(Powders)and cocoa mass/cake			
05.1.1				
Additive	INS	Year Adopted	Max Level	Notes
ACESULFAME POTASSIUM	950	2007	350mg/kg	97, 188, <u>XS141</u>
...

XS141: Excluding products conforming to the Standard for Cocoa(Cacao)Mass(Cocoa/chocolate liquor)and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)

GSFAと個別食品規格の整合性の作業(例)

CODEX STAN 141-1983: Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake

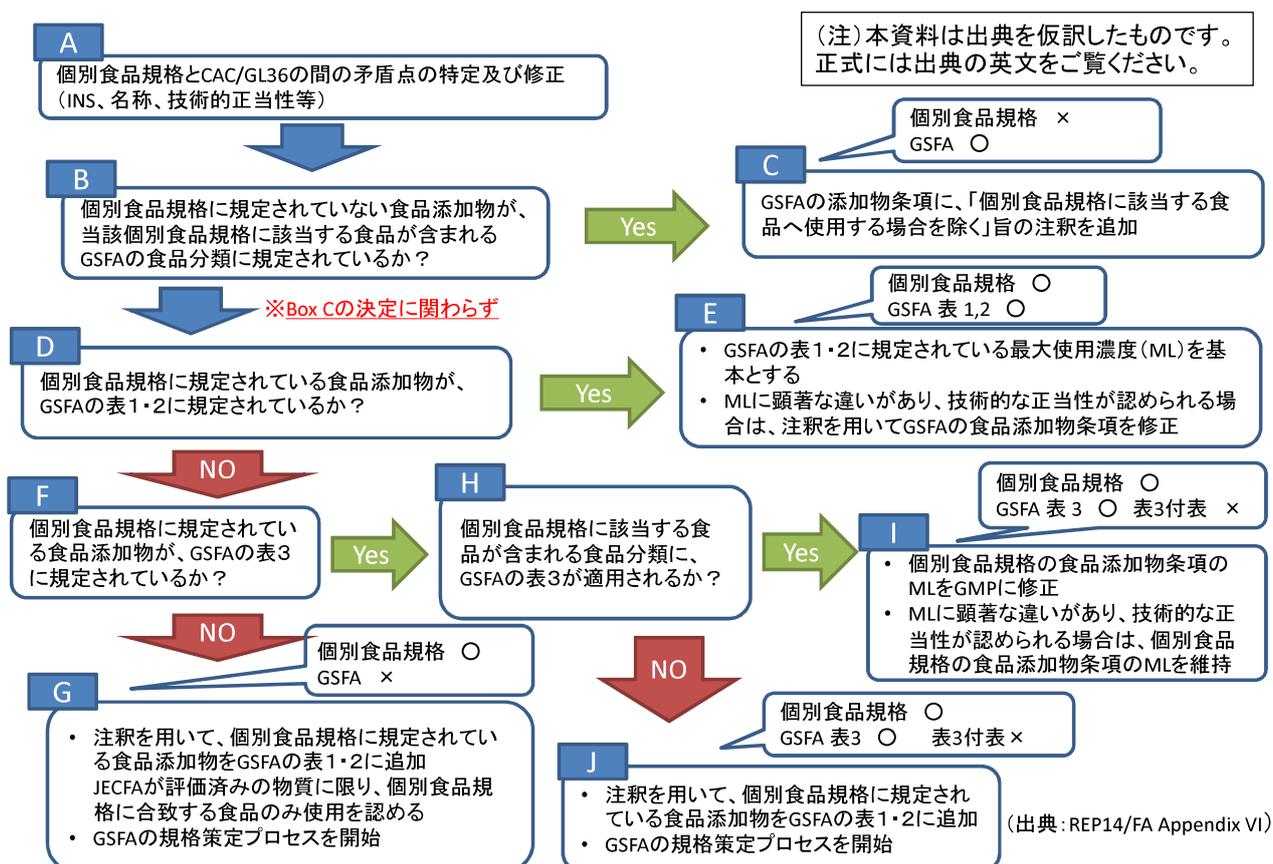
4. FOOD ADDITIVES

4.1

Acidity regulators and emulsifiers used in accordance with Table 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) in food category 05.1.1 (Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake) and its parent food categories are acceptable for use in foods conforming to the Standard. Only certain Table 3 food additives (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

個別食品規格において、個別の食品添加物条項を削除し、GSFAの食品添加物条項を参照する文章を追加

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デシジョンツリー



FAO/WHO 合同食品規格計画 第 11 回食品汚染物質部会 (CCCF)

日時：2017 年 4 月 3 日（月）～4 月 7 日（金）

場所：リオデジャネイロ（ブラジル）

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（CODEX STAN 193-1995）の中の特定の果実類及び野菜類（生鮮品及び加工品）及びその他の食品中の鉛の最大基準値の原案及び案（ステップ 4 及び 7）
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	コメ中のヒ素汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
8	直接消費用落花生中の総アフラトキシンの最大基準値原案（ステップ 4）
9	穀類中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範（CAC/RCP 51-2003）の穀類中の麦角及び麦角アルカロイドに関する付属書原案（ステップ 4）
10	香辛料中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
11	香辛料中のかび毒の最大基準値に関する討議文書
12	魚類中のメチル水銀に関する討議文書
13	ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の防止及び低減に関する実施規範における非ダイオキシン様 PCB に関する討議文書

14	JECFA による汚染物質及び自然毒の評価の優先リスト
15	その他の議題及び今後の作業
16	次回会合の日程及び開催地
17	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/10 INF1）を日本がオランダと共同作成している。

第 11 回食品汚染物質部会（CCCF）の主な検討議題

日時：平成 29 年 4 月 3 日（月）～4 月 7 日（金）

場所：リオデジャネイロ（ブラジル）

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応したい。

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 39 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 を含む）からの関心事項

（背景）

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。

第 83 回 JECFA（2016）では、アフラトキシン、ジアセトキシシルペノール、フモニシン、グリシドールエステル、3-MCPD エステル、ステリグマトシチンの各物質の評価並びにアフラトキシン及びフモニシンの複合暴露に関して評価が行われた。

会期内作業部会において、第 80 回 JECFA（2015）で評価されたピロリジジナルカロイド類と併せて、評価結果を受けたリスク管理措置に関する検討が行われる予定である。

また、ナチュラルミネラルウォーターの規格（CODEX STAN 108-1981）中の特定物質に関する健康関連基準値に関して、WHO の飲料水水質ガイドラインの第 4 版（2011）及び第 4 版改訂版（2017 公開予定）を受けて、第 3 版から健康関連基準値が変更されたバリウム、ホウ素、シアン、マンガン及びセレンについて議論される予定である。

（対処方針）

JECFA のリスク評価結果を受けたリスク管理措置の必要性の議論に関しては、以下の立場で対処したい。

- アフラトキシン
仮議題 8 を参照。
- フモニシン

JECFA のリスク評価によれば、ワーストケースのシナリオでは PMTDI を超える可能性がある。アフラトキシンとの複合暴露がヒトの疾患の要因となっていることを

支持するデータはほとんどないものの、複合暴露がある地域では慢性肝疾患と成長障害が多い。

我が国としては、既存の実施規範（CAC/RCP 51-2003）を実施し、トウモロコシの汚染を低減することが重要であり、トウモロコシ及びトウモロコシ製品の最大基準値の見直し等の追加のリスク管理措置は必要ないとの立場で対応したい。

- ジアセトキシシルペノール、ステリグマトシスチン

JECFA の評価結果によれば、ジアセトキシシルペノールについては推定暴露量が T-2 トキシン、HT-2 トキシンとのグループ PMTDI を超えない。また、ステリグマトシスチンについては、遺伝毒性発がん物質でありアフリカにおける暴露マージン（MOE）は小さいと推定されたものの、利用可能なデータが限られており、これらは粗い見積もりであるとされた。

我が国としては、これらのかび毒については既存の実施規範（CAC/RCP 51-2003）を実施することが重要であり、最大基準値の設定等、追加のリスク管理措置は必要ないとの立場で対応したい。

- 3-MCPD 脂肪酸エステル類、グリシドール脂肪酸エステル類

JECFA の評価結果によれば、従来、遊離の 3-MCPD に設定されていた PMTDI（2 µg/kg 体重）が取り下げられ、新たに 3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステル類の単独又は組合せに対するグループ PMTDI（4 µg/kg 体重）が設定された。乳児用調製乳のみを摂取する乳児では、3-MCPD の平均摂取量が PMTDI を超過する可能性が指摘された。また、グリシドール脂肪酸エステル類は、体内で分解して遺伝毒性発がん性物質であるグリシドールを生じる。グリシドールの MOE は、遺伝毒性発がん性物質としては小さい場合があり、健康への懸念がある可能性が示唆された。

我が国としては、この評価結果に照らせば、これらの物質について、乳児用調製乳及びその原料となる食用油脂中の濃度を国際的に低減する必要があるため、商業的に利用可能な低減技術について情報収集等に取り組むべきとの立場で対応したい。

- ピロリジジナルカロイド類

昨年（2019年）の第 10 回会合では、JECFA のサマリーレポートは公開されたものの、評価が完了しておらず、モノグラフが未公表であったことから、今回の部会で対応を検討することとなったが、現時点（3月8日現在）でモノグラフが未公表である。サマリーレポートでは、1, 2 不飽和型のピロリジジナルカロイド類には遺伝毒性発がん性があり、蜂蜜や茶類の多食者では MOE が小さく、健康リスクが懸念されることが報告された。

我が国としては、蜂蜜や茶類のピロリジジナルカロイド類の汚染を防止、低減する必要があるため、生産現場で利用可能な低減技術や有効な摂食指導の有無について情報収集等に取り組むべきとの立場で対応したい。

ナチュラルミネラルウォーターの規格中の健康関連基準値については、従来は WHO 飲料水水質ガイドラインを参照してナチュラルミネラルウォーター部会（CCNMW）で検討され、CCCF の TOR にかかる基準値については CCCF が付託を受けて承認を行

ってきた。今般、WHO 飲料水水質ガイドラインの見直しが行われたことを受け、CCCF に健康関連基準値の見直しの検討が依頼されているが、これらの物質に関する作業については CCNMW が検討すべきとの立場で、慎重に対応することとしたい。

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 (CODEX STAN 193-1995) (GSCTFF) の中の特定の果実類及び野菜類 (生鮮品及び加工品) 及びその他の食品中の鉛の最大基準値の改定原案及び改定案 (ステップ 4 及び 7)

(経緯)

第 73 回 JECFA (2010) は、従来の PTWI の水準でも子供の IQ 低下や成人の血圧上昇との関連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) の改定 (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。

今年の第 39 回総会では、“トマト缶詰” 及び “ジャム、マーマレード及びゼリー” の改定案のステップ 5/8 での採択に関して、根拠データの試料数や試料の地理的な偏りについて懸念を示した国々が追加データの提出を表明したことから、ステップ 5 での予備採択として、今次会合で議論することとなった。

今次会合では、次表の品目について、EWG から提案された改定原案又は改定案について議論が行われる。

(対処方針)

我が国としては、統計学的に信頼できる点数の実態調査データを根拠に、ALARA の原則に基づいて、経済的な影響や本作業における過去の議論及びコーデックスの食品分類 (CAC/MISC 4-1993) との一貫性も考慮して、ML が設定されるよう対処したい。

品目	現行 ML (mg/kg)	改定原案又は改定案 (ステップ)	備考
ベリー類及びその他小型果実類のジュース及びネクター	0.05	0.03 (ステップ 4)	カラント、エルダーベリー、ラズベリー、ストロベリーのみから作られたジュース類を除く。(これらは現行の 0.05 mg/kg を維持)
トマト缶詰	1	0.05 (ステップ 7)	
濃縮加工トマト	1.5	0.05 (ステップ 4)	
ジャム及びゼリー →ジャム、マーマレード 及びゼリー	1	0.1 (ステップ 7)	EWG は、0.2 mg/kg 又は 0.5mg/kg を提案
マンゴーチャツネ	1	0.1 (ステップ 4)	EWG は、単独の ML としない場合は、ジャム及びゼリー (0.2 mg/kg 又は 0.5 mg/kg) に含めることを提案
栗及び栗ピューレの缶詰	1	0.05 (ステップ 4)	EWG は、単独の ML としない場合は、果実缶詰 (0.1 mg/kg) に含めることを提案
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
菌類及びきのこ類	なし	0.6 (ステップ 4)	
豆類	0.2	0.1 (ステップ 4)	
魚類	0.3	維持	

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)

前回会合において、ML 設定の対象品目は中間製品 (カカオリカー及びカカオパウダー) 及び最終製品 (チョコレート及び直接消費用カカオパウダー) とし、最終製品については総カカオ固形分に基づいて ML を設定することで合意し、以下の情報提供を要請する回付状を发出することとなった。

(1) 中間製品 (カカオリカー、カカオパウダー) 中のカドミウムの含有実態と生産地

(2) 最終製品 (チョコレート、直接消費用カカオパウダー) 中のカドミウムの含有実態、総カカオ固形分 (%)、チョコレートの分類、生産国及び可能であれば原料原産地

部会は、各国に対して上記の含有実態データを GEMS/Food に提出することを求め、本議題は、再度、EWG (議長：エクアドル、共同議長：ブラジル、ガーナ) を設置し、ステップ 2/3 でコメントを募集し、次回会合において検討することとなった。

(対処方針)

現時点 (3月8日現在) では、討議文書が未着であり、EWG の原案が不明である。

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。

仮議題 7. コメ中のヒ素汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

（経緯）

第 8 回会合において本実施規範作成の新規作業に合意した。第 9 回会合では、「1. 序章」、「2. 範囲」について合意した。

前回会合では、我が国を含めた複数の国でコメ中のヒ素濃度低減のための研究が進められていた状況を踏まえ、電子作業部会は、本議題の議論をこれらの研究結果が得られるまで延期することを提案した。一方、既知の技術情報を実施規範に入れるだけでも途上国にとっては有用であることから、本実施規範の検討を延期せずに進めるべきとの意見も出された。議論の結果、今回会合における採択を目指し、本実施規範の検討を継続することに合意した。また、回付文書により各国からのさらなる情報収集を行うとともに、我が国を議長とする電子作業部会において実施規範の完成を目指して作業を進めることに合意した。なお、本実施規範採択の後、さらなる情報やデータが得られれば、それらに基づいて実施規範を見直すことが可能であることを確認した。

（対処方針）

EWG の議長としては、EWG における議論の概要及び EWG の部会への提案を報告し、また、部会議長等からの EWG の作業内容についての質問に対し、適宜対処したい。

我が国としては、情報は十分とはいえないものの、コメ中のヒ素低減対策の重要性を考えれば本実施規範原案の採択は有用であることから、本実施規範の次回総会での採択に賛成の立場で対処したい。

上記以外の論点については、コーデックスの原則に則り適切に対処したい。

仮議題 8. 直接消費用落花生中の総アフラトキシンの最大基準値原案（ステップ 4）

（経緯）

前々回の第 9 回会合（2015）において、直接消費用落花生中の総アフラトキシんに 4, 8, 10 及び 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の 4 種の仮想 ML を設定した場合の暴露量及び落花生の違反率の影響評価を JECFA に依頼し、10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の ML 原案はステップ 4 に留め置き、JECFA によるリスク評価終了後に検討を再開することで合意した。

第 83 回 JECFA では、15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の ML の場合と比較して、10, 8 又は 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の ML を設定したとしても一般的な消費者の総アフラトキシンの経口暴露にはほとんど影響がないと結論された。また、4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の ML の下では世界的に取引される直接消費量落花生の違反率が 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の ML の場合と比較して 2 倍（約 10% から約 20%）に増えると推定された。

（対処方針）

現時点（3 月 8 日現在）では、討議文書が未着であり、原案が不明である。

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 を設定すべきであり、本議題については、第 83 回 JECFA の評価結果を考慮し、消費者の健康保護を前提に経済的な影響にも配慮すべきとの立場で対応したい。

仮議題 9. 穀類中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範 (CAC/RCP 51-2003) の穀類中の麦角及び麦角アルカロイドに関する付属書原案 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合で、穀類のかび毒汚染防止及び低減に関する実施規範の改定作業の一部として、麦角及び麦角アルカロイドの付属書を新たに追加することに合意し、EWG（議長：ドイツ、共同議長：英国）を設置し、原案を作成することに合意した。

(対処方針)

国産麦類における麦角病の発生は少なく現時点では大きな問題となっていないが、海外では麦類の麦角アルカロイド汚染が報告されている。本付属書は、輸入麦を含めた穀類全般の安全性の向上に資する文書であることから、原案を支持する立場で対処したい。

仮議題 10. 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 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合では、以下の事項について基本合意した。

- 規範の対象はスパイスに限定しハーブは含めないこと、
- 真空包装やガス充填包装といった技術、燻乾処理したスパイス類も規範に含むこと、
- アフラトキシン類とオクラトキシン A に関する 2 種類の付属書を作成すること

また、実施規範においては、スパイス類に関して同じ栽培方法や取扱い等が適用可能であるかどうかで分類が重要であり、ML の議論におけるスパイス類の優先度の分類とは考え方が異なることが確認された。

本議題はステップ 2/3 に差し戻し、有効性が実証された汚染防止・低減方法に関して回付状を发出して情報収集を行い、EWG（議長：スペイン、共同議長：オランダ、インド）を設置し、実施規範及び付属書原案を作成することになった。

EWG からは、今年の議論を考慮した新たな実施規範原案が提案されており、加えて、

- 今年の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うち、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、本規範ではなく、低水分食品の衛生実施規範 (CAC/RCP 75-2015) に含めるよう CCFH に検討を依頼すること、
 - 表示及び消費者への販売/情報提供に関する章については CCFL に承認を求めること、
 - 特定のかび毒汚染防止対策に関する情報が得られなかったことから、付属書の作成は中止すること、
- が提案されている。

(対処方針)

我が国はスパイス類の主たる生産国ではないため、生産段階におけるかび毒汚染の防止及び低減に関する知見は少ないが、流通、加工段階における対策等についての輸入国としての知見や、関連する既存のコーデックス文書との整合性の観点から、必要な修正を提案した上で、本作業のステップを進めることを支持するとの立場で対処したい。

関連する部会への検討・承認依頼及び付属書の作成作業の中止に関する EWG から提

案についても、支持することとしたい。

仮議題 11. スパイス中のかび毒の最大基準値に関する討議文書

(経緯)

前回会合において、第 83 回 JECFA によるリスク評価の結果が得られてから新規作業提案を検討するため、再度 EWG (議長：インド、共同議長：EU) を設置し、以下の付託事項についてのみ作業を行うことが合意された。

- 討議文書において優先グループ 1 として特定されたトウガラシ、パプリカ、ショウガ、ナツメグ、コショウ及びターメリックを ML の対象とする根拠を提示すること
- かび毒として総アフラトキシン及びオクラトキシン A を選択する根拠を提示すること
- 第 83 回 JECFA (2016 年) の評価結果を考慮すること
- 既存の国別の基準値における貿易の観点について検討すること
- ML 設定の新規作業を提案するプロジェクトドキュメントを作成すること

討議文書では、トウガラシ、パプリカ、ショウガ、ナツメグ、コショウ及びターメリックに ML を設定することを提案している。また、スパイスの消費量はピーナッツより小さいことから、総アフラトキシンおよびオクラトキシン A について 20 µg/kg の ML 原案を提案している。ただし、第 83 回 JECFA の評価結果ではスパイス中のかび毒について言及が無かった。

(対処方針)

我が国としては、摂取量が極めて少なく、GSCTFF の ML 設定の規準に合致しないスパイスについては、ML は不要又は ML 設定の優先度は低いとの基本的立場で対応したい。

ML を設定する場合は、個々のスパイスの消費量は不明であるものの、総スパイスの摂取量が小さいことから、濃度分布を考慮したスパイスのグループごとの ML 設定が望ましい。

なお、討議文書で提案されている ML 原案は、科学的根拠が不明確であるため、これまでの CCCF における議論と同様に、汚染実態等の科学的データを基に議論をすべきとの立場で対応したい。総アフラトキシンに ML を設定すればアフラトキシン B₁ の汚染を管理できること、従来コーデックス委員会では、食品 (乳以外) 中の総アフラトキシンに対して ML を設定しており、個々のアフラトキシンには ML を設定していないことから、一貫性を保つため、スパイス中のかび毒についても総アフラトキシンに対して ML を検討し、アフラトキシン B₁ には設定すべきで無いとの立場で対応したい。

仮議題 12. 魚類中のメチル水銀に関する討議文書

(経緯)

前回会合において、マグロ類に対して ML を設定することについては合意したものの、依然として検討事項があるため、再度 EWG (議長：オランダ、共同議長：ニュージーランド及びカナダ) を設置し、次回会合に向けて以下について検討し、新規作業開始のためのプロジェクトドキュメントを含む討議文書を用意することとなった。

- マグロ類全体として一つの ML を設定すべきか、マグロ類の各魚種に ML を設定すべきか。
- 可能かつ妥当な場合、ツナ缶について個別の ML の設定。併せて、当該 ML について、濃度データをもとに設定すべきか、上記マグロ類の ML をもとに加工係数 (Processing factor) 等を用いて設定すべきか。
- マグロ類以外の魚種についても ML を設定する必要性があるか。

(対処方針)

我が国としては、ML の設定に当たっては、

- 統計学的に信頼できる数の実態調査データに基づくべきであること、
- 摂食量データの有無や暴露への寄与、国際貿易量等を考慮して対象魚種を検討すべきであること、

等、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 を設定すべきとの立場で対応したい

仮議題 13. ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の防止及び低減に関する実施規範における非ダイオキシン様 PCB に関する討議文書

(経緯)

第 80 回 JECFA (2015 年) における非ダイオキシン様 PCB のリスク評価結果を受けて、前回会合で議論した結果、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 (CAC/RCP 62-2006) に、非ダイオキシン様 PCB に関する JECFA の勧告事項を含めることができるかどうか、EWG (議長: EU) を設置して検討することとなった。

(対処方針)

現時点 (3 月 8 日現在) では討議文書は未着である。

国際的な畜水産物の安全性向上には、非ダイオキシン様 PCB を含めて食品及び飼料中の汚染防止、低減対策の実行が重要であることから、JECFA の勧告事項を取り入れて、既存のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB に関する実施規範を改定する新規作業を支持する立場で対処したい。

仮議題 14. 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、麦角アルカロイド (全体評価)、小麦中のフモニシン類 (ML 設定の必要性及び実行可能性の評価) 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 15. 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 16. 次回会合の日程及び開催地

適宜、対処したい。

仮議題 17. 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。