

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 2 回汚染物質部会

日時： 2008 年 3 月 31 日 (月) ~4 月 4 日 (金)

場所： ハーグ (オランダ)

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 からの関心事項
4.	第 68 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) の関心事項
食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTF)	
5.	GSCTF の前文改訂原案 (ステップ 4)
食品に含まれる製造及び環境由来の汚染物質	
6.	植物たんぱく質酸加水分解物 (酸-HVP) を含む液体調味料 (本醸造しょうゆを除く) における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) の最大基準値案 (ステップ 7)
7.	酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範案 (ステップ 7)
8.	食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
9.	燻製及び直接乾燥工程における食品の多環芳香族炭化水素 (PAH) 汚染の低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
食品中のカビ毒	
10.	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案 (ステップ 7)
11. a)	加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
b)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
c)	アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案 (ステップ 4)
d)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書
e)	ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書

12.	乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ4）
規格の策定手続き外の問題に関する討議文書	
13. a)	コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
b)	ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
一般問題	
14.	JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
15.	その他の事項及び今後の作業
16.	次回会合の日程及び開催地
17.	報告書の採択

第 2 回食品汚染物質部会 (CCCF) 概要

1. 開催日及び開催場所

日 時：2008 年 3 月 31 日 (月) ～4 月 4 日 (金)

場 所：ハーグ (オランダ)

2. 参加国及び国際機関

63 加盟国、1 加盟機関 (EC)、19 国際機関 (参加者総数 241 名)

3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局 審議官	山田友紀子
農林水産省消費・安全局 農産安全管理課 調査官	瀬川 雅裕
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課 調査官	大島 潔
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課化学物質対策係長	漆山 哲生
厚生労働省医薬食品局食品安全部 基準審査課 課長補佐	西嶋 康浩
厚生労働省医薬食品局食品安全部 企画情報得課国際食品室 国際調整専門官	福島 和子
東京国税局課税第二部鑑定官室 鑑定指導室長	野本 秀正
(独) 酒類総合研究所研究企画知財部門 主任研究員	橋口 知一
内閣府食品安全委員会事務局 評価課 課長補佐	横田 栄一

4. 総括

食品汚染物質部会に対しては、国民の健康保護が最も重要という基本的認識の下に、我が国の食品の生産・消費の実態の反映及び国際貢献の観点から、継続的に、

- ① 国際規格の作成等に不可欠な科学的なデータの収集と提出
- ② 会合開催時以外の期間における諸外国の動き等の積極的情報収集、電子作業部会や物理的作業部会への積極的な参加と意見の主張
- ③ 部会本会合等での議論に用いられる各種文書の作成 (例：汚染物質のリスク管理の原理原則に関するテキスト)

等に努めるとともに、部会においては我が国との関係が薄い事項を含め、議事の最中のみならず、会場内外で論理的・建設的な発言や意見・情報交換を積極的に展開してきた。

こうした対応の結果、今次部会においては、我が国にとって関係の深い事項について、おおむね方針に沿った結果が得られるとともに、我が国の作業や発言に関して議長や各国から日本の貢献に対して多くの謝辞が寄せられた。こうした結果は、我が国のプレゼンスや信頼を高め、コーデックスにおいて我が国の主張を可能な限り反映させていく上で非常に重要と考えられる。

5. 議論の概要

主要議題の検討内容は以下のとおり。

【食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（GSCTF）関係】

議題5. GSCTF 前文の改訂原案（ステップ4）

我が国は電子作業部会において、①GSCTF から手続きマニュアルに移行すべき規定の選定、②具体的な改訂案文の提案を行ってきた。今回部会においては我が国等の主張のとおり Codex 内の手続きに関する規定については GSCTF から削除して手続きマニュアルに含めることが確認され、次回会合に向けて電子作業部会で引き続き改訂案を見直すこととされた。また、電子作業部会ではどのように飼料を扱うかについては合意に至らなかったものの、GSCTF の対象範囲（Scope）が食品だけではなく飼料を含むことから、電子作業部会の委託事項（TOR）に、飼料についてどのように GSCTF に組込むかの検討を含めることとなった。

我が国からは現在基準値が設定されているが食品分類コードが付されていない加工食品等を GSCTF で使用する食品分類システムに組込むための原案について説明した結果、基本的なアプローチについて理解が得られたので、上記電子作業部会で引き続き検討されることとなった。

【食品中の産業及び環境由来の汚染物質関係】

議題6. 植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案（ステップ7）

我が国が前回までに提出したデータ等に基づいて検討が進んでいる最大基準値案（0.4 mg/kg）に対して、今回、EC 等一部のメンバーから、精製植物油脂中に3-MCPD のエステル体が存在するという新たな科学的な知見について検討する必要があることから基準値の議論を1年先送りすべきとの主張があったが、できるだけ早く国際基準を設定することが望まれ、実施規範の実行により濃度水準の低減が見込まれることを考慮すれば基準値の設定を先延ばしすべきではないとの意見が多数を占め、原案の0.4 mg/kg を総会で最終採択を諮るステップ8へと進めることで合意された。

議題7. 酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における3-MCPD の低減に関する実施規範案（ステップ7）

我が国が前回会合で情報提供した低減技術に関する情報が重要な骨格となっている実施規範案について検討され、内容自体に係る特段の議論はなく、構成や記述上の微修正のみで、総会で最終採択を諮るステップ8へと進めることで合意された。

議題 8. 食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ4）

じゃがいも加工食品、シリアル加工食品及びコーヒーを対象品目とした実施規範原案が検討され、規範の対象範囲（Scope）のセクションを新たに設けて明確化する、「消費者規範（CONSUMER PRACTICES）」の記述（じゃがいもの加熱のし過ぎの回避等のアドバイス）について業界の役割に関する記述を追加する等の修正を図った上で、ステップ5へと進めることで合意。なお、当初、実施規範の対象食品のひとつであったコーヒーは、商業的に有用な低減方法が確立されていないことから、本規範の対象からは除外された。

議題 9. 燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（ステップ4）

低減技術に関する知見は限られることから、低減に有効な具体的な技術的アドバイスは少なく、基本的には各事業者が自ら製造工程をチェックし、低減策を検討し、実施していくことを中心的な内容とする規範原案が検討された。しかし、原案では、基本的な考え方が十分整理されておらず、特に、HACCP 手法に関する用語が一部で用いられていたが、コーデックスにおいて定義や原則等が既に採択されている HACCP システムとの関係等が不明確であった。このため、今次会合で検討が進むかどうか懸念があったが、別途、作業部会等において、我が国から、基本的なアプローチをまず議論・確認し、HACCP と本規範の関係等について整理・確定すべき旨を問題提起し、議論の進展に努力した。その結果、本規範では、HACCP システムそのものを適用することはせず、したがって HACCP 関連用語は規範中に使わないという基本的な考え方で、規範原案を全体的に再整理し、ステップ5へと進めることで合意された。

【食品中のカビ毒関係】

議題 10. 小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A（OTA）の最大基準値案（ステップ7）

第 68 回 JECFA の評価結果として、現行の暫定耐容一週間摂取量（PTWI）（0.0001mg/kg bw）の変更が必要なデータは得られなかったこと、また、異なる基準値（5 及び 20 μ g/kg）を設定してもオクラトキシン A の平均暴露量に与える影響はほとんどないこと（ただし大量摂取グループにおいては影響が見られるかもしれないこと）が報告された。

小麦などのオクラトキシン A 汚染は、主に貯蔵中に発生する問題であり、「穀類におけるカビ毒汚染の防止と低減に関する実施規範」の導入により、最大基準値 5 μ g/kg は無理なく達成可能と考えられるとの意見が出され、現行案 5 μ g/kg をステップ 8 で採択するよう第 31 回総会に諮ることで合意した。

議題 11(a) 加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ7）

議題 11(b) 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ7）

議題 11(d) 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書

第 68 回 JECFA の評価結果として、ツリーナッツ中のアフラトキシンについて最大基準値（ML）を 20, 15, 10, 8, 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ のいずれに設定しても、アフラトキシンの総暴露量に与える影響はほとんど変わらない（ただし、平均的な汚染率や摂取量を対象とした場合であり、高汚染・高摂取グループについては影響が顕著になる可能性がある）こと等が報告された。

直接消費用については、現行案 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ を支持する意見、ピスタチオへの経済的影響を考慮して 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ とする意見、20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ を支持する意見が出されたが、最終的に達成可能性や既に採択されたツリーナッツのアフラトキシンの低減に関する実施規範の実施による暴露量へのインパクトを考慮して現行案 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ から少し引き上げた 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ とすることで合意した。加工用については、特段の議論無く、現行案どおり 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ で合意した。これら ML については、ステップ 8 で採択するよう、第 31 回総会に諮ることとされた。

また、①「加工用」は、消費または食品の原料となる前にアフラトキシンの低減が保証される工程を経るもの、「直接消費用」はこれらの工程を得ないもの、②アフラトキシンの低減が保証される工程は、殻むき、漂白、サイズ・重量・色による選別（ピスタチオについては他のナッツとは異なるロースト工程が使用されており、本工程がアフラトキシンの低減に寄与する証拠があるという表現を付す）である、という定義を注釈として付けることが合意された。

議題 11 (c) アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案（ステップ4）

加工用については、20kg \times 1 サンプルを採取することで合意された。直接消費用については、消費者保護の観点から、複数のサブサンプル（EU 内では 3 サブサンプル）を検査し、そのすべてが合格しなければならないとする意見と、それでは違反となるピスタチオが大量に発生し、経済的影響が甚大であるという意見が出されたが、最終的に 10kg \times 2 サブサンプルの案で意見の調整がなされた。また、ML が設定されていないブラジルナッツに関する記述を削除し、サンプリング原案をステップ 5/8 で採択するよう第 31 回総会に諮ることで合意した。

議題 11(e) ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書

ブラジルナッツ中のアフラトキシンの ML の策定を新規作業とすることが合意され、第 31 回総会に承認を諮ることとされた。

議題 12. 乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ4）

トルコを中心とした電子作業部会が作成した乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案について一部修正の上、ステップ5/8で採択するよう総会に送付することに合意した。なお、我が国からもリスク分析の用語の修正を提案し修正案に反映された。

【新規作業に向けた討議文書関係】

議題 13(a) コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書

議題 13(b) ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書

コーヒー中のオクラトキシン A 汚染の防止と低減のための実施規範の作成を新規作業とすることが合意され、第 31 回総会に承認を諮ることとされた。ココア中のオクラトキシン A については、汚染実態等のデータを収集する必要があることから新たなデータが提供されるまで検討を延期することとされた。

(参考)

汚染物質部会（CCCCF）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
個別食品部会と一般問題部会の関係の規定原案	採択	・第 61 回執行委員会 ・第 31 回総会
植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案	8	・第 31 回総会
酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範案	8	・第 31 回総会
小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A（OTA）の最大基準値案	8	・第 31 回総会
加工用及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案	8	・第 31 回総会
アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案	5/8	・第 31 回総会
乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案	5/8	・第 31 回総会
食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案	5	・第 31 回総会 ・第 3 回 CCCC
燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案	5	・第 31 回総会 ・第 3 回 CCCC
JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト	採択	・第 31 回総会
GSCTF 前文の改訂原案	2/3/4	・電子作業部会[座長：EC] ・各国コメント ・第 3 回 CCCC

事項	ステップ	今後のアクション
ブラジルナッツにおける総アフラトキシンの最大基準値原案（新規作業）	1/2/3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：ブラジル] ・ 第 3 回 CCCF
コーヒーにおけるオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（新規作業）	1/2/3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：ブラジル] ・ 第 3 回 CCCF
フモニシンに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子作業部会 [座長：ブラジル]
清涼飲料水中のベンゼンに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子作業部会 [座長：ナイジェリア]
青酸配糖体に関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子作業部会 [座長：オーストラリア]
ソルガムのかび毒に関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子作業部会 [座長：チュニジア]
アルコール飲料中のエチルカーバメイトに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ ドイツが討議文書を作成