

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 40 回食品衛生部会 (CCFH)

日時 : 2008 年 12 月 1 日 (月) ~ 5 日 (金)

場所 : グアテマラ・シティ (グアテマラ)

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食品衛生部会への付託事項
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) の経過報告及び関連事項
(b)	国際獣疫事務局 (OIE) からの情報
4.	幼児向けフォローアップミルク及び医療用調製粉乳に関する微生物学的規準 (乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範の付属文書) (ステップ 4)
5.	調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスに関する微生物学的規準原案 (ステップ 4)
6.	鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案 (ステップ 4)
7.	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範: 葉物のハーブを含む緑色葉野菜付属文書原案 (ステップ 4)
8.	海産食品におけるビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案 (ステップ 4)
9.	その他の事項及び今後の作業
(a)	食品衛生部会における作業の優先順位決定に関する特別作業部会報告の検討
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、2008 年 11 月 30 日 (日) に「CCFH における作業の優先順位決定に関する特別作業部会」が開催される予定。

第 40 回食品衛生部会 (CCFH) の主な検討議題

日時：2008 年 12 月 1 日 (月) ~ 12 月 5 日 (金)

場所：グアテマラ (グアテマラ・シティ)

主要議題の検討内容

仮議題 4. 幼児向けフォローアップミルク及び医療用調製粉乳に関する微生物学的規準 (乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範の付属文書)(ステップ 4)

前回会合において、全ての調製粉乳製品を対象とした衛生実施規範を主体とする本体文書、12 ヶ月齢以下の乳児を対象とした、乳幼児用調製粉乳、医療用の乳児用調製粉乳及び母乳強化剤についてサルモネラ属菌、*Enterobacter sakazakii* の微生物学的規準を定めた付属文書 I 及びモニタリング計画策定に関するガイダンスを示した付属文書 III が取りまとめられ、本年 7 月のコーデックス総会で採択されたところである。

一方、幼児向けフォローアップミルクと医療用調製粉乳に関する付属文書 に含めることとされた、6 - 12 ヶ月齢以下の乳児を対象としたフォローアップミルクについては、上記 2 つの病原菌の微生物学的規準を策定する必要性について、前回会合において合意に至らなかった。よって、付属文書 についてはステップ 2 に戻した上で、FAO/WHO に対し、6 - 12 ヶ月齢の乳児のリスクについて改めて検討を依頼することとされていた。

今回の会合では、本年 7 月に開催された FAO/WHO 合同専門家会議の報告書 (暫定版) を踏まえ、カナダを座長とする電子的作業部会 (日本も参加) で取りまとめられた原案に基づき議論されることとなっている。

FAO/WHO 合同専門家会議では、データの不足から、フォローアップミルクのリスクについて明確な結論が得られていないが、適切なリスク管理が行われるよう対応したい。

仮議題 5. 調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスに関する微生物学的規準原案 (ステップ 4)

昨年 7 月のコーデックス総会で採択された「調理済み食品中 (Ready-to-eat foods) のリステリア・モノサイトゲネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」の付属文書として、調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的規準を検討しているもの。今年 5 月にドイツを座長して開催された物理的作業部会 (日本も参加) の報告書では、1) リステリアの増殖が起きる食品について

は「不検出/25g」、2) 増殖が起きない食品については「100 CFU/g」、及び、もう1つのアプローチとして、3) 規制機関が1)、2)の規格と同じレベルの消費者保護を提供できると考える妥当性確認(Validate)された規格を設定できるとする規準案が提案されている。

増殖が起きる食品・起きない食品の分類等の科学的根拠、及び、3)の規格を設定するために必要な情報/データについて情報収集に努め、科学的に妥当な規準が設定されるよう対応したい。

仮議題 6. 鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案(ステップ4)

鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌について、適正衛生規範(GHP)、HACCP、ハザード低減に関する特別な知識及びリスク評価に基づく管理手法を包含する全般的なガイドライン案を検討しているものである。

前回の会合において、適用範囲をブロイラー肉以外の鶏肉に拡大することは合意されたが、新たに追加されたブロイラー肉以外の鶏肉に関する科学的情報が不足しているため、部会メンバーから情報を求める回付文書を発すること、ブロイラー以外の鶏肉のためのガイドラインについては付属文書とすること、ブロイラーのためのガイドラインの作業は先行して進めることが合意され、ニュージーランドとスウェーデンを座長とする物理的作業部会を開催し、ブロイラーを中心に作業を進めることとされていたもの。今回の会合では、今年5月に開催された物理的作業部会(日本も参加)での検討結果を踏まえ、議論することとされている。

我が国では、鶏肉によるカンピロバクター食中毒は多数発生していることから、フードチェーンの各段階におけるリスク低減措置の効果等に関する情報収集に努め、適宜対応したい。

仮議題 7. 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範：葉物のハーブを含む緑色葉野菜 付属文書原案(ステップ4)

既に採択されている「生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範」に関して、緑色葉野菜に特化した付属文書を作成するもので、本年7月のコーデックス総会において新規作業として承認されたもの。今回の会合では、米国を中心とする電子作業部会(日本も参加)が、本年5月に開催されたFAO/WHO合同専門家会議の報告書(暫定版)等に基づいて作成した原案に基づいて議論することとされている。

世界各国における葉物のハーブを含む緑色葉野菜を原因としたアウトブレイクの発生予防のため、実行可能でかつリスクを低減する上で効果的な付属文書が早期に作

成されるよう対応したい。

仮議題 8. 海産食品におけるビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案（ステップ 4）

海産食品におけるビブリオ属菌に関する衛生実施規範案を検討しているものであり、本年7月に開催されたコーデックス総会において新規作業として承認されたもの。今回の会合では日本を座長国とする物理的作業部会（2008年6月）において作成された原案について議論をすることとなっている。

原案では、病原性を持つビブリオ属菌の中でも、特に、腸炎ビブリオ、ビブリオ・コレラ、ビブリオ・バルニフィカスの3つに焦点を当て、食品衛生の一般的な実施規範に加え、加工・調理等に使用する水や交叉汚染に関する注意点や、温度管理（品温を10以下に保持）等、ビブリオ属菌のリスクを管理する上で特に留意すべき内容について取りまとめられている。

作業部会の座長国として、円滑な議論に資するよう努めるとともに、実行可能でかつビブリオ属菌によるリスクを低減する上で効果的な衛生実施規範が早期に作成できるよう対応したい。