

F A O/WHO 合同食品規格計画

第 29 回魚類・水産製品部会

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 23 日 (土)
 場所 : トロンハイム (ノルウェー)

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.	魚類及び水産製品に関する実施規範案 (活・生鮮二枚貝、ロブスター・カニ及び関連定義) (ステップ 7)
4.	活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)
5.	チョウザメキャビアの規格案 (ステップ 7)
6.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (ステップ 4)
7.	急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案 (ステップ 4)
8.	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 (ステップ 4)
9.	くん製魚製品の規格原案 (ステップ 4)
10.	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案 (ステップ 4)
11.	フィッシュソース規格原案 (ステップ 4)
12.	急速冷凍フィッシュスティックの規格修正原案 (窒素係数) (ステップ 4)
13.	生鮮/活及び冷凍あわび (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案 (ステップ 4)
14.	その他の事項及び今後の作業 <ul style="list-style-type: none"> ・カドミウム基準値追加のための急速冷凍エビ規格の改訂提案
15.	次回会合の日程及び開催地
16.	報告書の採択

第 29 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 22 日 (金)
 場所 : トロンハイム (ノルウェー)

2. 参加国及び国際機関

50 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 国際機関 (参加者総数 149 名)

3. 我が国からの出席者

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 主任研究官 豊福 肇
 農林水産省消費・安全局国際基準課 課長補佐 宮廻 昌弘

テクニカルアドバイザー

(独) 水産総合研究センター東北水産研究所海区水産業研究部
 海区産業研究室 鈴木 敏之

4. 議論の概要

主要議題の検討内容は以下のとおり。

議題 4 活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)

「衛生及び取扱い」の規定について、食品衛生部会 (CCFH) からの指摘事項について検討された。大腸菌及びサルモネラ属の微生物規格について、我が国は、コーデックスではリスクベースの基準を設けること、公衆衛生の保護と規格の厳しさとの関係を透明性をもって科学的に説明することが求められている中、ベースとすべきリスク評価がない状態で、微生物規格を設けることはできないので、別途作成している実施規範で規定すべきと主張した。しかしながら、過去 50 年以上、この微生物規格で公衆衛生上問題がないことから、糞便汚染の指標菌として CCFH の勧告に従い大腸菌 1 本に絞り、サルモネラ属については、本規格の対象となる食品は、直接消費されるもの (Ready to eat) なのだから、不検出が当たり前という理由で次の微生物規格が合意された。

微生物	n	c	m	M	サンプリングプラン
大腸菌	5	1	230/100g	700/100g	3 階級
サルモネラ属	5	0	0/25g		2 階級

n : サンプルユニット数、c : m を超過するサンプルユニット数、M : 超過すべきでない上限値

また、サルモネラ属については、FAO/WHO に対し「異なるサンプリングプランを用いた場合のリスク低減効果の推定」を行うよう要請することを我が国

が提案し、合意された。

腸炎ビブリオに関しては、FAO から JEMRA の暫定的なリスク評価結果によると、微生物規格を total Vibrio MPN 100/g と仮定した場合、地域によって食用とできなくなる二枚貝の比率が 16 – 67% にまで、ばらつきが生じることから、この病原菌に対する管理措置として一律の微生物規準を設定することについて疑問が示された。この結果、日本が作業部会の座長を務める CCFH における「海産食品におけるビブリオ属に関する衛生実施規範」作成作業に任せることに合意し、従って今回の部会では当該微生物規格に関する議論を行う必要はなかった。

貝毒については、汚染物質の章を新たにおこし、次の表を挿入することに合意した。

バイオトキシン群の名称	貝の可食部 kg あたりの最大レベル
サキシトキシン群(STX)	サキシトキシン 2 塩酸塩 0.8mg 相当量以下
オカダ酸群(OA)	オカダ酸として 0.16mg 以下
ドーモイ酸 (DA)	ドーモイ酸として 20mg 以下
ブレベトキシン群(BTX)	200MU 以下
アザスピロ酸群 (AZA)	0.16mg 以下

「衛生及び取扱い」の章については CCFH、新たに設けた「汚染物質」の章については汚染物質部会 (CCCF) の承認を求めるとともに、ステップ 8 での最終採択のため総会に諮ることが合意された。

議題 5 チョウザメキャビアの規格案 (ステップ 7)

前回部会で、本規格の適用範囲を、チョウザメ科 (Acipenseridae) のみに限定するか、もしくは、ワシントン条約におけるキャビアの定義に合わせ、チョウザメ目 (Acipenseriforms order) のすべての魚種 (ヘラチョウザメを含む) を対象とするかで意見が分かれ、それぞれの案が [] 付きになっていた。

議論の結果、本規格案は、チョウザメ科のみを対象とすることに合意した。

卵は野生のチョウザメの場合は排卵していないもの、養殖チョウザメの場合は排卵していないものに加え、排卵済みのもを原料と認めることに合意した。

食品添加物のホウ酸及び 4 ホウ酸ナトリウムについて、食品添加物部会 (CCFA) から、ホウ酸の FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) での評価は 1961 年に実施されており、食品添加物としての使用には適さないことが結論づけられており、新たな毒性データの提供が無ければ、JECFA に再評価を依頼する立場にはないとの返答があった。今会合では、これらの添加物を添加物条項から削除することに合意した。一部の国から、ホウ酸及び 4 ホウ酸ナトリウムの代わりに、ソルビン酸を使用しているとの発言や JECFA の評価済の保存料の使用は認めるべきとの発言があったが、明確な添加物の名称およびそ

の最大許容量について、提案がなかったため、今回は議論を進めることはできず、次回会合で検討されることになった。また、着色料の使用は認めないことで合意した。

時間の制限で、第5章（汚染物質）以降は議論できず、ステップ6に戻し、今回議論して合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。

議題7 急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案（ステップ4）

本規格の対象について、急速冷凍ホタテ貝柱に意図的に水を添加した製品は対象としないことに合意した。

水分含量に関する記述については、「ホタテを採捕した時に比べ、有意な水分の吸収を招くような貝柱の取扱いまたは保管は認められない」という記述で合意し、水分含量の基準値は設定しなかった。

リン酸については、「リン酸の使用が生産国及び製品が輸出される国で許容されていて、過剰な水の保持を防ぐため、本規格第3章（必須成分及び品質要件）及びGMPを厳格に遵守している場合に限る」という条件つきで天然に存在するリン酸を含めたP₂O₅として10g/kgまで使用が認められた。

時間の制限で、第5章（衛生及び取扱い）以降は議論できず、ステップ3に戻し、今回議論し合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。

議題9 くん製魚の規格原案（ステップ4）

議題採択時に、議長から会期中作業部会の開催が提案され、部会は本提案を受け入れ、同作業部会（本会議と並行して実施された）で検討された第2章（製品の記述）及び第6章（表示）の討議結果をもとに本部会の議論は行われた。

第2章に **Smoking by regenerated smoke** という工程の定義が加わり、その中に液くん製品も対象として加えることに合意した。第6章（表示）において、この定義の対象となる製品を伝統的なくん製品と区別して表示するか否かについては各国が決定できるとした。また、**Smoked fish, Smoke Flavored Fish** 及び **Smoke-dried Fish** の3つのカテゴリーを維持することで合意した。

第3章（必須成分及び品質要件）中のヒスタミンレベルの記述において、問題となる魚種を記載すべきかの議論になり、他の規格で特定している魚種に限定すべきとの意見も出されたが、高いレベルのヒスタミンが検出される他の魚種が認められているとともに、今後の科学の進歩により、より魚種が拡大する可能性があることから、魚種を限定しないことで合意した。

時間の制限で、第4、5、7、8及び9章は議論できず、ステップ3に戻し、今回議論して合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。また、次回会合開催直前にオランダを座長とする物理的作業部会を開催することに合意した。

議題 1 3 活および生の冷凍あわびの規格原案（ステップ 4）

第 30 回総会で新規作業として採択された際に、あわび以外の腹足類も対象に含めることを検討するよう要請されていた。しかしながら、対象を他の腹足類まで広げると、ハザードが異なってくることから、対象はあわびに限定することとし、*Haliotis* 属の種に加え、アメリカから提案のあった *Marinauris roei* (Roe's abalone ; 日本ではオーストラリアアワビと呼ばれている), *Notohaliotis ruber* (blacklip abalone : 日本ではアカアワビ), 及び *Schismotis laevigata* (greenlip abalone、日本ではウスヒラアワビと呼ばれている)も対象とすることになった。なおアメリカから提案のあったこれらの学名は古いもので、現在はすべて *Haliotis* 属に分類されており、結果的にはあわびの規格は *Haliotis* 属に限定されたことになる。なお、生の凍結品 (raw frozen) だけでなく、生の冷蔵品 (raw chilled) も対象とすることにした。

ステップ 2 に戻し、南アフリカが今回合前前に提出されたコメント及び今回の議論を元に、次回合前までに原案を再修正することになった。

(参考)

魚類・水産製品部会（CCFFP）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
魚類・水産製品実施規範案 （活・生鮮二枚貝、ロブスター及び関連定義）	8	・ 第 36 回食品表示部会 ・ 第 40 回食品衛生部会 ・ 総会（最終採択）
活及び生鮮二枚貝規格案	8	・ 第 2 回汚染物質部会 ・ 第 36 回食品表示部会 ・ 第 40 回食品衛生部会 ・ 総会（最終採択）
魚類・水産製品実施規範案（カニ及び関連定義）	6	・ 規格案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：ブラジル]（次回会合前） 第 30 回魚類・水産製品部会
活及び生鮮二枚貝規格案（バイオトキシン同定法リスト）	6	・ 規格案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
チョウザメキャビア規格案	6	・ 規格案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
急速冷凍ホタテ貝柱規格原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 電子的作業部会[座長：カナダ] ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
ホタテ貝の加工に関する実施規範原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 電子的作業部会[座長：カナダ] ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
魚類・水産製品実施規範原案 （くん製魚及び関連定義）	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：オランダ]（次回会合前） ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
くん製魚の規格原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：オランダ]（次回会合前） ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
魚種の規格への追加手続きの改訂原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：フランス]（次回会合前） ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
フィッシュソース規格原案	2	・ タイが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会

急速冷凍フィッシュステック規格修正原案（窒素係数）	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ タイが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
活・生鮮及び冷凍あわび規格原案	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 南アフリカが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会