

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)

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 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 回汚染物質部会（CCCCF）の主な検討議題

日時：2008 年 3 月 31 日（月）～4 月 4 日（金）

場所：ハーグ（オランダ）

主要議題の検討内容

1. 食品中の汚染物質及び毒素に関する Codex 一般規格（GSCTF）

議題 5. GSCTF の前文改訂原案

汚染物質・毒素に関しては、「食品中の汚染物質及び毒素の一般規格(GSCTF)」において、CCCCF における検討の規準や一般的原則が定められている。今回の部会では、コーデックス内の手続きに関する記述を GSCTF から除き、手続きマニュアルに含めること、GSCTF で使用する食品分類システムの改正等が検討される。

2. 汚染防止及び低減等のための実施規範

（1）議題

議題 7. 植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の低減に関する実施規範案（ステップ 7）

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）

議題 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）

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）

（2）対応の基本的考え方

生産、調製、保管、製造、流通等の過程を通じて汚染を低減、防止するための技術的なガイダンス等を定めた実施規範の作成は、汚染水準の全体的な低減につながるものである。我が国としては作成に必要な情報やデータ等を積極的に提供し、実行可能性や有効性を科学的に検証・議論した上で、これらの規範ができる限り早期に採択されるよう対応する。

（3）主要な検討事項

○ 3-MCPD

酸-HVP の製造工程における 3-MCPD の低減方法として、原材料の酸加水分解条件の適切な調整・管理とその後のアルカリ処理等を推奨する実施規範案について検討される。なお、前回会合で、我が国において用いられている低減技術に関する情報やその効果を示す含有実態調査データを提供した結果、

それらが反映された内容となっている。

○ アクリルアミド

アクリルアミド摂取への寄与が大きい食品とされている、じゃがいも加工品、穀類加工品及びコーヒーを対象として各国・地域で商業的に取り組まれている低減技術の情報を基に作成された実施規範原案が検討される。原料作物の生産から貯蔵、流通、調整、加工の各段階においてアクリルアミド低減に寄与する様々な技術や製造条件、さらには家庭調理で消費者が留意すべき事項の情報提供まで、多岐にわたる内容の検討が行われる。

○ PAH

燻製食品、直接乾燥食品を対象に、HACCP 手法に基づいて製造工程における PAH による汚染を防止、低減するための実施規範原案が検討される。

3. 食品中の最大基準値

(1) 議題

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）（ステップ 7）

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

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（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（ステップ 7）

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（ステップ 4）

(2) 対応の基本的考え方

最大基準値については、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の評価結果に基づき、科学的データを考慮し、消費者の健康が適切に保護され、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする（ALARA の原則）との考え方に則り設定されるべきとの方針に沿って対応する。

(3) 主要な検討事項

○ 3-MCPD

最大基準値を 0.4 mg/kg とする案について検討される。本最大基準値案は、我が国における実態調査から、対応の基本的考え方に基づけば支持できるものである。前回会合では、実施規範（議題 7）の完成・実行の効果も考慮に入れて、基準値案をさらに検討していくことが合意されており、実施規範の策定と関連した議論がなされることが見込まれる。

○ オクラトキシン A、アフラトキシン

昨年 6 月の JECFA において複数の基準値を設定した場合の摂取量評価が実

施されている。また、アフラトキシンについては、実施規範が実践された場合の濃度に関する最新のデータ、「加工用 (for further processing)」及び「直接消費 (ready-to-eat)」の定義等に関する情報を追加した討議資料が提出され、JECFA の評価結果とこれらの情報に基づいて検討が行われる見込みである。

4. 新規作業に向けた検討

(1) 議題

議題 13(a). コーヒーにおけるオクラトキシン A

議題 13(b). ココアにおけるオクラトキシン A

(2) 対応の基本的考え方

各国の汚染実態データ、汚染低減の方法に関する情報、各国の基準値やガイドライン値に関する情報、サンプリング方法や分析法に関する情報などが収集された討議資料が提出され、実施規範策定等の新規作業の提案に向けた検討が行われるものである。我が国としても、引き続き当該輸入食品の汚染実態データ等の提供を行うこととする。