

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する特別部会

日時 : 2008 年 2 月 25 日 (月) ~ 2 月 29 日 (金)

場所 : バンコク (タイ)

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. | 急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範の改訂原案 |
| 4. | その他の事項 |
| 5. | 報告書の採択 |

第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する 特別部会 (TFQFF) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時 : 2008 年 2 月 25 日 (月) ~ 2 月 29 日 (金)

場所 : バンコク (タイ)

2. 参加国及び国際機関

17 加盟国、1 加盟機関 (EC) (参加者総数 49 名)

3. 我が国からの出席者

| | |
|-----------------------------------------|-------|
| 農林水産省消費・安全局国際基準課 課長 | 小川 良介 |
| 厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課国際食品室 国際調整専門官 | 福島 和子 |
| 農林水産省総合食料局食品産業振興課 課長補佐 | 渡辺 裕子 |
| 農林水産省消費・安全局国際基準課 S P S 係 テクニカルアドバイザー | 林 裕子 |
| (社) 日本冷凍食品協会 | 佐藤 篤志 |

4. 主要議題の概要

議題 3 急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範 (CAC/RCP8-1976) の改訂原案の検討 (ステップ 4)

これまで、文書による作業が行われてきたことから、本部会においては、構造的又は本質的な変更は行われず、本改定原案を、第 31 回総会にステップ 5/8 で最終採択するよう諮ることで合意した。

主なポイントは以下のとおり。

- **対象** 急速冷凍プロセスの対象とならないものを除き、対象品目及び範囲は広くすることが確認された。
- **温度管理** 急速冷凍食品の温度は原則として -18°C 以下に保たれるべきであるものの、所管官庁が -12°C 以下の範囲内で許容できる温度を設定すれば、一時的にはその温度まで上昇することも認められた。
- **温度管理の手順** 必要に応じ、①外箱等、外観のチェック、②庫内の温度のチェック、③非破壊検査による品温のチェック、④破壊検査による品温のチェックを行う、ステップ・アプローチの採用が確認された。