

第46回コーデックス連絡協議会 資料一覧

資料番号	資料名
1	議事次第
2	委員名簿
3	会場配置図
4-(1)	第22回 油脂部会 (CCFO) 議題〔仮訳〕
4-(2)	第22回 油脂部会 (CCFO) 概要
5-(1)	第32回 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 議題〔仮訳〕
5-(2)	第32回 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 概要
6-(1)	第43回食品添加物部会 (CCFA) 議題〔仮訳〕
6-(2)	第43回食品添加物部会 (CCFA) 概要
7-(1)	第5回汚染物質部会 (CCCF) 議題〔仮訳〕
7-(2)	第5回汚染物質部会 (CCCF) 概要
8-(1)	第43回残留農薬部会 (CCPR) 議題〔仮訳〕
8-(2)	第43回残留農薬部会 (CCPR) 概要
9-(1)	第31回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 議題〔仮訳〕
9-(2)	第31回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 概要
10-(1)	第16回生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 議題〔仮訳〕
10-(2)	第16回生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 概要
11-(1)	第39回食品表示部会 (CCFL) 議題〔仮訳〕
11-(2)	第39回食品表示部会 (CCFL) 概要
12-(1)	第34回 総会(CAC) 仮議題〔仮訳〕
12-(2)	第34回 総会(CAC) 主な検討課題

第 46 回 コーデックス連絡協議会

日時：平成 23 年 6 月 14 日 (火)

14:00 ~ 16:00

場所：厚生労働省専用第 22 会議室

議事次第

① 議題

○ 最近検討された議題について

1. 第22回 油脂部会
2. 第32回 分析・サンプリング法部会
3. 第43回 食品添加物部会
4. 第5回 汚染物質部会
5. 第43回 残留農薬部会
6. 第31回 魚類・水産製品部会
7. 第16回 生鮮果実・野菜部会
8. 第39回 食品表示部会

○ 今後検討される議題について

1. 第 34 回 総会

○ その他

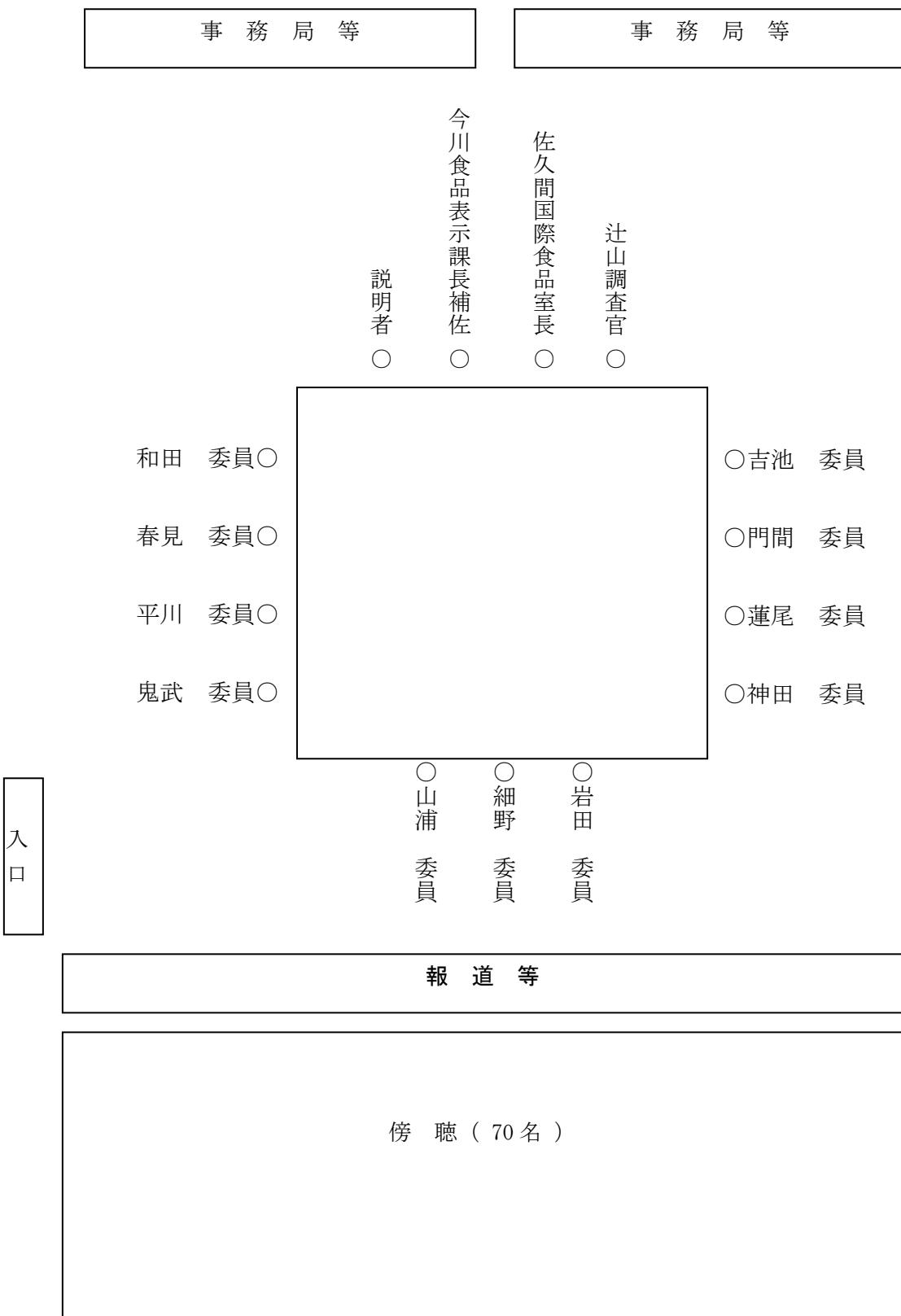
コーデックス連絡協議会 委員名簿

(敬称略 50 音順)

いわた 岩田	しゅうじ 修二	前 サントリー(株) 品質保証本部 テクニカルアドバイザー
おにたけ 鬼武	かずお 一夫	日本生活協同組合連合会 安全政策推進室 室長
かすみ 春見	たかふみ 隆文	日本大学生物資源科学部農芸化学科 教授
かどま 門間	ひろし 裕	(財) 食品産業センター 参与
かんだ 神田	としこ 敏子	前 全国消費者団体連絡会 事務局長
しばた 柴田	あつし 温	全国農業協同組合連合会 営農販売企画部 J Aタウン推進室 室長
たかや 高谷	さとし 幸	(社) 日本食品衛生協会 常務理事
たなか 田中	ひろゆき 弘之	東京家政学院大学現代生活学部健康栄養学科 教授
はすお 蓮尾	たかこ 隆子	家庭栄養研究会 副会長
ひらかわ 平川	ただし 忠	日本食品添加物協会 常務理事
ほその 細野	あきよし 明義	(財) 日本乳業技術協会 常務理事
やまうら 山浦	やすあき 康明	日本消費者連盟 事務局長
よしいけ 吉池	のぶお 信男	青森県立保健大学健康科学部栄養学科 教授
わだ 和田	まさえ 正江	主婦連合会 副会長

第46回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成23年6月14日(火)



FAO / WHO 合同食品規格計画
第 22 回油脂部会 (CCFO)

日時 : 2011 年 2 月 21 日(月)~2 月 25 日(金)
 場所 : ペナン(マレーシア)

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	名前のついた植物油規格の修正案:パーム核ステアリン及びパーム核オレイン
4	バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範
	(a) 許容される前荷に関する規準案
	(b) バルクでの食用油脂の保管、輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト案(ステップ7)
	(c) バルクでの食用油脂の保管、輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト原案(ステップ4)
5	オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格の修正原案:リノレン酸含有量
6	オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格の修正原案:デルタ-7-スティグマステノールの含有量
7	魚油規格作成の新規作業提案
8	名前のついた植物油規格の修正案:ひまわり油
9	その他の作業と今後の作業
	(1) オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格の修正に関する新規作業提案:カンペステロールの含有量
	(2) 名前のついた植物油規格の修正に関する新規作業提案:米ぬか油のデスマチルステロールの含有量
	(3) 名前のついた植物油規格の修正に関する新規作業提案:高オレイン酸大豆油
	(4) 名前のついた植物油規格の修正に関する新規作業提案:高オレイン酸パーム油

(5) 名前のついた植物油規格の修正に関する新規作業提案: 低温圧搾油

第22回油脂部会 (CCFO) 概要

1. 開催日及び開催場所

2011年2月21日（月）～2月25日（金）
マレーシア（ペナン）

2. 参加国及び国際機関

31加盟国、1加盟機関（EU）、9国際機関

3. 我が国からの出席者

農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課 専門官 阪本 和広
農林水産省 水産庁 加工流通課 課長補佐 大橋 貴則

4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

議題3：名前のついた植物油規格の修正案：パーム核ステアリン及びパーム核オレイン

前回の会合で「名前のついた植物油規格」のうちパーム核ステアリンとパーム核オレインについて、インドネシアが、脂肪酸組成について原案の値で問題がないかどうか今次会合までに分析したいと発言があったことを受けて、インドネシアから提供された脂肪酸組成が適切かどうかを議論するもの。

インドネシアからの提案に対しマレーシアと我が国が賛成する旨の発言でしたが、その後米国が脂肪酸組成について追加のデータを口頭で発言。

インドネシアと米国が調整し、両国データが含まれる形で合意された。

また、本規格の鉄の最大量である 7 mg/kg がパーム核ステアリンのみに適用されることを明確にするためパーム核オレインと書き分けることで合意された。

議論の結果、部会はステップ 8 で総会の採択を図ることで合意した。

議題4：バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範

a) 許容される前荷に関する規準案

※前荷：バルクで油脂を運ぶ前に運んでいた物質のこと。

b) バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト案

※ (FOSFA¹、NIOP²、SCF (EUの食品科学委員会 (EFSAの前身)) のどのリストにも掲載されている物質をリストにしたもの)

¹ Federation of oils, seeds and fats associations

² National institute oilseed products

c) バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト原案

※（上記三つのいずれかのリストに掲載されていない物質をリストにしたもの）

○これまでの経緯

「バルクでの食用油脂の保管・輸送に関する実施規範」(1987年採択)の付表「許容される前荷リスト」の作成は、1987年に作業が始まり、前荷リストを作成すべきとするEUと、既に業界でリストが作られているためコーデックスにおけるリスト作成作業は不要とする米国が対立しており、現在も議論が続いている。

前回会合では、「許容される前荷リスト原案」に載っている物質が受け入れ可能かどうかを、各政府が判断するための規準として、FAO/WHO 合同の技術会合から勧告された「許容される前荷に関する規準」が議論され、各国とも規準の必要性について合意し、第32回総会（2009年）においてステップ5で採択された。

一方、「許容される前荷リスト原案」は、規準について先に合意してから議論すべきとされ、第32回総会には諮らず、新たに Step 3 として追加すべき物質があるかどうかコメントを求めることがとなった。

○今回の部会における議論

a) 許容される前荷に関する規準案

各国とも許容される前荷の規準は必要との立場であり、規準の追加や文言の修正について規準ごとに議論された結果、規準の文言は修正せず、ステップ8として第34回総会に諮られることになった。

b) バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト案

c) バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範に収載される許容される前荷リスト原案

まず、議題4cの「許容される前荷リストの原案」について議論された。

EU、マレーシア、インドネシア、タイ、モロッコ、エジプト及びコロンビアが前荷リストの作成に賛成し、ステップ5/8で総会に諮ることを提案。これに対し、米国、オーストラリア、アルゼンチン、カナダ及び我が国が既に FOSFA や NIOP がリストを作成していること、リストの中に JECFA で評価されていない物質が入っていることを理由にリストの作成に反対した。

議論の結果、反対した国が少数であったことから、議長が許容される前荷リスト

原案についてはステップ 5/8 で総会に諮ることを提案し、合意された。米国及び我が国が、この決定に対し留保を表明した。

続いて、議題 4b の「許容される前荷リスト案」についての議論がなされたが、各国ともリスト作成に対する考え方は「許容される前荷リスト原案」の議論と同じであり、各国から議題 4c で主張したことと同じ趣旨の発言があった。

議論の結果、議長から「許容される前荷リスト」についてもステップ 8 で総会に諮ることが提案され合意された。米国がこの決定に対し留保を表明した。

議題 5：オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格の修正原案：リノレン酸含有量

オリーブ油に含まれるリノレン酸の含有量が1.0 % を超えたものの取り扱いについて、EU とオーストラリアの意見が対立し合意に至らなかった。議論の結果、作業を中止することで合意された。

議題 7：魚油規格作成の新規作業提案

会期内に提案国であるスイスが説明会を開催し、参加国から提起された意見を踏まえ文書が改訂（主たる改訂内容は対象範囲を海産物全般から得られる魚油から魚類及び甲殻類に限定すること。）され、その結果がCRD15として配布された。

会議では、スイスがCRD15を用いて提案内容を説明し、ノルウェー、アイスランド、EU、米国、インドネシア及び我が国他から支持があり、新規作業とすることに満場一致で合意された。また、本作業は油脂部会で検討するだけでなく、水産物の一般的な特徴や特性に熟知している水産製品部会に対しても必要に応じ助言等を求めることがで合意された。さらに、我が国が貿易量や貿易障害についての補足的なデータ等をスイスに提出することを提案し、関係国等は補足的なデータ等を 4月末までにスイスに提出することで合意された。

議題 8：名前のついた植物油規格の修正提案：ひまわり油

前回会合において、アルゼンチンが、名前の付いた植物油規格に規定されている3種類のひまわり油（一般、中オレイン酸、高オレイン酸）について、基準値に隙間があり、伝統的なひまわり油がどの規準にも当てはまらないものがあることから、規格の修正を提案したもの。

いくつかの国からこの作業の開始を支持するとともに関連するデータが提出可能である旨の発言がなされた。

一方、カナダが作業文書の配布が遅く国内の関係者に意見を聞く十分な時間がなかったため、次回会合で議論することを提案し、米国及び我が国がこれを支持した。

議論の結果、新規作業を開始するための十分な支持が得られなかつたことから、アルゼンチンを議長とする電子作業部会を設置し、次回会合に向けて作業文書の修正することで合意した。

議題9： その他の作業と今後の作業

(1) オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格のカンペステロールの上限値の修正

オーストラリアがオリーブ油及び精製オリーブ粕油規格のカンペステロールの上限値の修正に関する新規作業提案を説明。新しいデータや情報が利用可能になった場合には、コーデックス規格を更新する必要があること、全世界的な食品の多様性を個別食品規格に反映させるべきであることを主張した。

これに対しEUが、規格の規準にはオリーブ油の全世界での生産を考慮し、粗悪品の防止を確実にするべきであり、そのためには、合意された方法で全世界的な調査を行う必要があること、また、この調査を国際オリーブ協会（IOC）が行っており、現時点では作業を開始するのは時期尚早であると発言。

議論の結果、オーストラリアが関係国の協力を得ながら地理的な多様性や気候変動のデータ等を収集し、次回会合に向けて討議文書を修正することで合意された。

(2) 米ぬか油のデスマチルステロールの値の修正

タイから、米ぬか油の「ブラシカステロール」及び「その他のデスマチルステロール」の値の修正案及び脂肪酸組成の修正の新規作業提案について説明された。

これに対して複数の国がこの新規提案を支持し、本新規作業の承認を総会に諮ることとなった。一方で複数の国からステロール含有量に関するさらなるデータが必要との指摘があり、タイが次回会合までに規格原案を作成する際に十分な追加データを収集することとなった。

(3) 名前の付いた植物油規格の改訂：高オレイン酸大豆油規格の策定

米国から高オレイン酸大豆油規格に関する新規作業提案について説明があった。

この提案を、アルゼンチン、ブラジル、エジプト、カナダ、オーストラリアが支持。一方、EU及びEU加盟国であるイタリア、ドイツが生産量のデータ等の作業の開始に必要な情報が不足していることを理由にこれに反対。

議論の結果、新規作業を開始するための十分な支持が得られなかつたことから、米国を議長とする電子作業部会を設置し、次回会合に向けて討議文書を修正することとなった。

(4) 名前の付いた植物油規格の改訂：高オレイン酸パーム油規格の策定

コロンビアから高オレイン酸パーム油規格に関する新規作業提案について説明があった。

アルゼンチン、ブラジル、マレーシア、インドネシアが消費者の要求、生産量、貿易量が増えていることを理由にこの提案を支持。一方、カナダ、EU、我が国、フィリピンが、文書の到着が遅く国内の関係者の意見を聞く十分な時間がなかったこと、新規作業として採択するために必要な各国の貿易量などデータが不足している

ことを理由に新規作業とすることに反対した。

議論の結果、新規作業を開始するための十分な支持が得られなかつたことから、コロンビアを議長とする電子作業部会を設置し次回会合に向けて討議文書を修正することとなつた。

(5) 名前の付いた植物油規格の改訂：低温圧搾油の提案（クルミ油、ピスタチオ油、アサ種子油、ヘーゼルナッツ油規格の策定）

イランから低温圧搾油の新規作業提案について説明があつた。

本提案がCRDとして配布されたため、各国で検討する十分な時間がなかつたことから、次回会合に向けて討議文書を修正するため、イランを議長とする電子作業部会を設置し討議文書を修正することとなつた。

油脂部会（CCFO）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
名前のついた植物油規格の修正案：パーム核ステアリン及びパーム核オレイン	8	・第34回総会
バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範：許容される前荷に関する規準案	8	・第34回総会
バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範：許容される前荷リスト案	8	・第34回総会
バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範：許容される前荷リスト原案	5/8	・第34回総会
魚油の規格	1/2/3	・第65回執行委員会 ・第34回総会 ・電子作業部会[議長国：スイス] ・第23回CCFO
名前の付いた植物油の規格：米ぬか油	1/2/3	・第65回執行委員会 ・第34回総会 ・第23回CCFO
オリーブ油、オリーブ粕油の規格：リノレン酸の量	—	・第34回総会
名前のついた植物油規格の修正提案：ひまわり油	—	・電子作業部会[議長国：アルゼンチン]
オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格のカンペステロールの上限値の修正	—	・オーストラリア
名前の付いた植物油規格の改訂：高オレイン酸大豆油規格の策定	—	・電子作業部会[議長国：米国]
名前の付いた植物油規格の改訂：高オレイン酸パーム油規格の策定	—	・電子作業部会[議長国：コロンビア]
名前の付いた植物油規格の改訂：クルミ油、ピスタチオ油、アサ種子油、ヘーゼルナッツ油規格の策定	—	・電子作業部会[議長国：イラン]

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 32 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS)

日時 : 2011 年 3 月 7 日 (月) ~ 3 月 11 日 (金)
場所 : ブダペスト (ハンガリー)

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 .	測定の不確かさに関するガイドライン改訂案(ステップ 7)
4 .	コーデックス規格の分析法条項の承認
5 .	適合性評価及び紛争解決の手順のガイダンス
6 .	コーデックス規格における知的所有権を有する分析法の使用
7 .	分析法に関する国際機関間会合の報告
8 .	その他の事項及び今後の作業
9 .	次回会合の日程及び開催地
10 .	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2011 年 3 月 5 日 (土) に「分析法の承認に関する作業部会」が開催された。

第 32 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時： 2011 年 3 月 7 日（月）～3 月 11 日（金）

場所：ブダペスト（ハンガリー）

2. 参加国及び国際機関

46 加盟国、1 加盟機関（EU）、9 国際機関が参加、参加総数は 141 名

3. 我が国の出席者

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長 日下 英司

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課課長補佐 浮穴 学宗

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課健康影響対策専門官 大原 拓

国立医薬品食品衛生研究所食品部第三室長 渡邊 敬浩

テクニカルアドバイザー

国立医薬品食品衛生研究所食品部長 松田 りえ子

公立大学法人奈良県立医科大学地域健康医学講座助教 佐伯 圭吾

日本食品衛生協会 井上 誠

日本食品衛生協会 杉本 敏明

(独) 農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所研究員 塚越 芳樹

4. 主要議題の概要

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 3 測定の不確かさに関するガイドライン改訂案

本議題については、現行のガイドライン（CAC/GL 54-2004）を適用する上で各国の助けとなる Explanatory Note の追加を検討しているものであり、第 33 回総会においてステップ 5 で承認され、ステップ 6 で各国に意見照会されているものであることが確認された。

議長から、各国から様々なコメントが届いているが、既に採択されたガイドライン（CAC/GL 54-2004）の説明（Explanatory Note）の追加であり、早期の採択が望まれることから、既存の構成を維持したまま、パラグラフ毎に順番に修正してはどうかとの提案があり合意された。

既存文書との整合性及びより明確な表現とするとの観点から、最小限の文章の追加及び表現の修正がなされた結果、修正案をステップ 8 で次回第 34 回総会に諮ることが合意された。

議題4 コーデックス規格の分析法条項の承認

メラミンの分析法、乾燥ココナッツの規格、食物纖維の分析法、チリソースの規格、ナチュラルミネラルウォーターの規格、乳・乳製品の規格、砂糖・蜂蜜の規格及び油脂の規格に関連し、更新を含め、120以上の分析法が承認された。

また、栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)から提出された食物纖維の分析法に関しては、提案があった分析法の測定対象にオーバーラップがあるものの、測定対象の書き分け及びタイプ分類については、CCNFSDUに確認した結果であることを尊重し、合計8分析法をType Iとして承認することが合意された。

さらに、英国を議長とする電子作業部会を設置し、分析法の選択に関するディシジョンツリーを作成し、次回部会で議論することが合意された。

議題5 適合性評価及び紛争解決の手順のガイドライン

前回会合において、サンプリングの不確かさ及び測定の不確かさを含めた適合性評価に関する原則を検討すべき等の意見があったことから、測定の不確かさ及びサンプリングの不確かさと適合性評価及び紛争解決の手順を関連付けたガイドラインの検討を行うための新たな電子作業部会(議長国:ブラジル、協力国:ニュージーランド)が立ち上げられ、当該電子作業部会が作成した討議文書について議論が行われた。

議長から、検討の進め方として、討議文書の推奨事項について1つずつ検討する方式を提案するとともに、一般的なコメントを各国に募った。

EUからは、討議文書が多くのGLに言及していることから、既存のガイドラインとの重複を避けるべきこと、特にCCFICSが検討すべきと想定される案件も含んでいることを指摘した上で、優先度をつけて検討すべきであるとの発言があった。具体的には①GL50をわかりやすく簡素化すること、②GL70の充実、③測定の不確かさと適合性評価の順に優先度を考えているとの提案があった。

日本からは、討議文書の特に”The Whole Food Chain Approach”的部分にはCCFICS等の他の部会が検討すべきものと考えられる事項が多く、CCMASのTORに沿ったものを検討すべきこと、CCMASのTORからは、サンプリングのガイドライン(GL50)関係を検討すべきと考えること、検討に当たっては、実行可能性、統計学の専門家でない人向けに分かりやすいものとすることを考慮すべき旨を提案した。フィリピン、及び韓国から日本を支持する発言があった。

米国から、方向性を決めるためにはCCFICSとの重複を考慮すべきと指摘し、EU及び日本を支持する旨の発言があった。

オランダより、適合性評価(Conformity Assessment)という用語を用いることが、CCFICSとの役割分担において混乱をもたらしている原因となっているとの指摘があり、新規作業文書の中では適切な語に置き換えることとなった。

サンプリングの一般ガイドライン(General Guideline on Sampling(GL50))を改訂するか否か、あるいは既存のガイドラインの内容は変えないで、ガイドライン解釈や現場での使用等のための追加文書を作るのかが議論され、GL50を改訂することには否定的な意見が大勢を占めた。

これら意見を受けて、新規作業提案の文書をブラジル及びニュージーランドが検討することとなった。

両国による検討の結果作成された新規作業提案をもとに議論が行われた。ニュージーランドから作業提案について、CCFICSとの重複を避ける観点から、「適合性評価 (Conformity Assessment)」という言葉を避け、「食品貿易におけるサンプリングと検査の手順(procedure for the use of sampling and testing of foods in trade)」という言葉に置き換えたこと等を説明した。これにより、新規作業文提案のタイトルを、“Principle for the Use of Sampling and Testing in International Food Trade” とすることが合意された。

また、新規作業提案は、紛争が起きたときの解決(resolve disputes)のガイダンスではなく、科学的な観点(Scientific Basis)から紛争を防ぐため(to avoid potential disputes)の原則 (Principle)を作成することで合意された。続いてパラグラフ毎に新規作業提案の修正が行われた。また、既存のガイドラインの改訂は行わないこと、既に存在する Codex の基準値に影響を与えるものとはしないことが明記された。

新規作業に含む主要な点は以下のとおり。

- ▲ サンプリングのばらつき (sampling variability) を考慮した適切なサンプリング及び検査手順の選択 (“Sampling Uncertainty” ではなく ”sampling variability” という用語が使われている点に留意。すなわち、サンプリングの不確かさの議論は前回部会で進めないことが合意されたこと、不均一なサンプルではサンプリングの不確かさ (sampling uncertainty) は分析測定の不確かさ (analytical measurement uncertainty) に比べ通常非常に値が大きくなるので現実的に取り扱いが困難であること等の指摘があり、”Variability” という用語が使われている。)

- ▲ 測定の不確かさに関する検討

- ▲ 輸出食品が輸入国の要求を満たすことを確認するための輸出国における予防措置及び、輸入時点におけるサンプリング及び検査のデザイン方法によって生じ得る影響に関する検討

- ▲ 市場流通前の手段による紛争発生の低減

結論として、部会としては当初の提案については再考せず、代わりに「国際食品貿易におけるサンプリング及び検査の原則案」について検討を行うことが承認された。本作業は、新規作業提案として次期総会に諮ることが合意され、原案を電子作業部会（議長国：ニュージーランド、協力国：オランダ、米国）において策定、Step3 として回付し、次回第 33 回 CCMAS において議論することとなった。

議題 6 コーデックス規格における知的所有権を有する分析法の使用

前回会合において、国際機関間会合 (IAM) の報告の中で、知的所有権を有する分析法をコーデックス法として承認することについて、新技術の発展を妨げる可能性があること、特定の試薬入手が容易でない場合に問題が生じること等につ

いて言及があり、クライテリア・アプローチの使用を含めたいいくつかの提案があった。

IAM よりまず報告があり議論が行われた。

知的所有権を有する分析法 (Proprietary method) は、現場で使い勝手が良いという利点があるが、一方で、ユーザーにとっての入手可能性、新たな分析法開発の妨げになる可能性、分析法についての情報が開示されずブラックボックス化してしまう可能性、特定の企業の利益につながりかねないため行政による規制のための分析法として使いにくいことなど根本的な問題があることが指摘された。

各国から知的所有権を有する分析法の重要性及び問題点を認識する発言があり、具体的にどのように作業を進めるが議論された。我が国からは、知的所有権を有する分析法をコーデックス規格に位置づける場合の要件（クライテリア）を検討する必要がある旨主張した。

結果として、手続きマニュアルにおける知的所有権を有する分析法に関する提案を発展させる新規作業に着手することが合意された。

現時点では、知的所有権を有する分析法 (Proprietary method) という言葉について定義が無く、通常の分析法開発における知的所有権との混同を避けるため、まずは Proprietary method の用語定義を作成し、その次に Proprietary method に求められるクライテリアを議論することが合意された。

作業は、英国を議長としドイツがサポートする電子作業部会で行い、原案について事務局を通じて各国に意見照会後、次回部会で議論されることになった。

(参考)

分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 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
測定の不確かさに関するガイドライン (CAC/GL54-2004) 修正案	ステップ 8	第 34 回総会
個別規格及び規格案の分析法の承認	—	第 34 回総会
国際食品貿易におけるサンプリング及び検査の原則	ステップ 1, 2, 3	第 33 回 CCMAS 電子作業部会 (ニュージランド、米国、オランダ)
知的所有権を有する分析法に関する規定	—	第 33 回 CCMAS 電子作業部会 (英国、ドイツ)

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 43 回食品添加物部会 (CCFA)

日時 : 2011 年 3 月 14 日 (月) ~ 3 月 18 日 (金)
 場所 : 厦門 (中国)

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 / WHO 及び第 73 回 FAO / WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) からの関心事項
4.	<ul style="list-style-type: none"> (a) コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の最大使用量の承認／改訂 (b) 調整粉乳及び特殊医療用粉乳の食品規格 (CODEX STAN 72-1981) における食品添加物条項の討議文書 (c) 食肉製品関連食品規格と GSFA の関連条項に関する食品添加物条項の整合性に向けた討議文書
5.	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物コーデックス一般規格 (GSFA) <ul style="list-style-type: none"> (a) GSFA の食品添加物条項の案及び原案 (b) 食品添加物条項の原案 (新規及び改訂) (c) いくつかの食品添加物に関する意見と情報 (d) アルミニウム含有食品添加物条項 (e) 食品分類システムの改訂原案 (食品分類 5.1、5.2、5.4) (N07-2010) (ステップ 3 でのコメント) (f) 食品分類 16.0 の名称と説明書の改訂 (g) 注釈 161 の使用に関する討議文書 (h) GSFA 前文第 4 項「食品中の添加物のキャリーオーバー」の改訂に関する討議文書
6.	食用塩に関する食品規格の改訂原案 (CODEX STAN 150-1985)

7.	食品添加物の国際番号システム（INS）への変更／追加の提案
8.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格
9.	JECFAによる評価のための食品添加物優先リスト
	(a) JECFA評価の優先リストへの追加及び変更に関する提案
	(b) JECFAでの食品添加物再評価のメカニズムに関する討議文書
10.	加工助剤のデータベースの作成に関する討議文書
11.	その他の事項及び今後の作業
12.	次回会合の日程及び開催地

※標記会合に先立ち、2011年3月11日（金）・12日（土）に「食品添加物コードックス一般規格(GSFA)」に関する作業部会が開催された。

第 43 回食品添加物部会 (CCFA) の主な検討議題

1. 開催日及び開催場所

日 時：2011 年 3 月 14 日（月）～18 日（金）
 場 所：廈門（中華人民共和国）

2. 参加国及び国際機関

53 カ国、1 加盟機関（EC）、27 国際機関

3. 我が国からの出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課	国際調整専門官	井関 法子
国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部	第一室長	佐藤 恭子
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	国際基準専門官	阪本 和広
国税庁課税部鑑定企画官室 鑑定企画官付		飯島 隆

テクニカルアドバイザー

(社)日本食品衛生協会	平川 忠
(社)日本食品衛生協会	林 新茂
(社)日本食品衛生協会	岡村 弘之

4. 議題の概要

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 5. 食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA)

- (a) GSFA の食品添加物条項の案及び原案
- (b) 食品添加物条項の原案（新規及び改訂）
- (c) いくつかの食品添加物に関する意見と情報

部会本会議に先立ち開催された物理的作業部会の議長国である米国は、CRD 2 に言及しつつ、当作業部会は、着色料（カンタキサンチン、カラメルⅢ、カラメルⅣ、カロテンベータ、カロテノイド、ブドウ果皮抽出物）のみを検討し、勧告をとりまとめたことを部会に報告した。部会は物理的作業部会からの勧告を基本的に承認したが、次の修正等を行った。

カンタキサンチン

01.6.4 プロセスチーズの注釈として”香りづけした製品にのみ使用 (For use in flavoured product only.)”を追記する案になっていたが、01.6.4.2 は、香りづけされたプロセスチーズの食品分類であるため、01.6.4.2 に使用を限定し、注釈を付けないことで合意された。

食品分類 01.7 “乳製品ベースのデザート”、については、個別食品規格との整合性を取るため、注釈に「発酵乳の規格に適合するものは除く」と記載することで合意した。

食品分類 02.2.2 “ファットスプレッド、乳製品ファットスプレッドおよび混合スプレッド”についても、個別食品規格との整合性を取るため、注釈に「乳製品ファットスプレッドの規格に適合するものは除く」及び「ファットスプレッド及び混合スプレッドの規格に適合するものは除く」と記載することで合意した。

食品分類 06.4.2 “乾燥パスタ、乾燥麺類、およびこれに類する製品”については、注釈に「野菜及び卵を含むパスタを除く」及び「*Triticum aestivum* から作られたパスタへの使用及び麺類への使用に限る」となっていた部分を、「麺類への使用に限る」と修正することで合意した。

議論の結果、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

EU、ノルウェー及びイスラエルは、カンタキサンチンは安全性の懸念があるとの理由で、当該基準を最終採択のために総会に諮るとした部会の決定に対して留保を示した。

カラメルIII (INS 150c) 及びカラメルIV (INS 150d)

カラメルIVの食品分類 01.6.5 チーズ類似品で注釈として”香りづけした製品にのみ使用”を追記することで合意された。

議論の結果、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

EU 及びノルウェーは、カラメルIII及びカラメルIVには安全性の懸念があるとの理由で、当該基準(カラメルIII及びカラメルIV)を最終採択のために総会に諮るとした部会の決定に対し、留保を示した。ブラジルは、カラメルIVを食品分類 11.6 “卓上甘味料 (高甘味料を含有するものを含む)” に使用できるとした決定に対し留保を表明した。

ベータカロテン (野菜)

食品分類 08.1.2 細断された生鮮肉、家禽肉、および狩猟肉で注釈として” Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000mg/kg” を追記することになっていたがベータカロテン、カロテノイドを使用する技術的な正当性がないため、注釈を削除することとなった。食品分類 06.4.2 乾燥パスタ、乾燥麺類、及びこれに類する製品で注釈が、「野菜および卵を含むパスタを除く」となっていた部分を「野菜を含むパスタを除く」に変更することとなった。

議論の結果、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

EU は、食品分類 06.4.2 (乾燥パスタおよび麺類、またはその類似製品) へのベータカロテンの使用基準案をステップ 5/8 で最終採択のために総会に諮るとした部会の決定に対して留保を示した。

カロテノイド (INS 160 a(i), 160a(ii), 160e, 160f)

食品分類 01.5.2 ミルクパウダー類似品、およびクリームパウダー類似品 で、個別食品規格との整合をとるため、新たな注釈” Excluding products conforming to the Standard for *Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form* (CODEX STAN 251-2006)” を加えた。

食品分類 09.1.1 生鮮魚 について、EU は、注釈 16 ” For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetable, meat or fish” は消費者に誤解を与えるため削除すべき提案したが、賛同は得られなかった。

議論の結果、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

EU は注釈 16 の使用の決定に対して留保を表明した。

エリスロシン (INS 127)

部会では、食品分類 04. 2. 2. 7 「発酵野菜及び海草製品、ただし食品分類 06. 8. 6、06. 8. 7、12. 9. 1、12. 9. 2. 1 及び 12. 9. 2. 3 の発酵大豆製品を除く」の注釈 161” 食品添加物の使用については、特に GSFA の前文第 3. 2 項（添加物使用の正当性）との合致を目指した輸入国の規制が適用される (Subject to national legislation of the importing country aimed, in particular, at consistency with Section 3. 2 of the Preamble)" を残すか削除するかについて議論がなされ、議論の結果注釈 161 は削除することで合意した。また、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

ブドウ果皮抽出物

食品分類 01. 4. 4 クリーム類似品 及び 01. 5. 2 ミルクパウダー類似品、およびクリームパウダー類似品 の注釈に”香りづけした製品にのみ使用 (For use in flavoured products only)" を追記することで合意された。

食品分類 01. 5. 2 ミルクパウダー類似品、およびクリームパウダー類似品で、個別食品規格との整合をとるため注釈に、" Excluding products conforming to the Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)" を追記することで合意された。

食品分類 04. 1. 2. 8、04. 2. 2. 3、04. 2. 2. 5 に付けられていた (注釈 161)" 食品添加物の使用については、特に GSFA の前文第 3. 2 項（添加物使用の正当性）との合致を目指した輸入国の規制が適用される (Subject to national legislation of the importing country aimed, in particular, at consistency with Section 3. 2 of the Preamble)" を削除し、新たな注釈として”加工段階で失われた本来の色調を回復するために限る (To restore the natural colour lost in processing only)" を追記することとなった。

議論の結果、部会はステップ 8 または 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

アルギン酸エチルラウロイル

食品分類 01. 7 乳製品ベースのデザート については、個別食品規格との整合性を取るため、注釈に「発酵乳の規格に適合するものは除く」と記載することで合意した。

食品分類 02. 2. 2 ファットスプレッド、乳製品スプレッド及び混合スプレッドについても、個別食品規格との整合性を取るため、脚注に「乳製品ファットスプレッドの規格に適合するものは除く」及び「ファットスプレッド及び混合スプレッドの規格に適合するものは除く」と記載することで合意した。

また、食品分類 14. 1. 2. 2 野菜ジュース、14. 1. 2. 3 濃縮果物ジュースはアルギン酸エチルラウロイルを使用する技術的正当性が不明であるとして作業を中止することで合意された。また、併せて 14. 1. 2. 1 果物ジュース、14. 1. 2. 4 濃縮野菜ジュースについても作業を中止することで合意された。

議論の結果、部会はステップ 5/8 で総会での採択を図ることで合意した。

EU 及びノルウェーは、アルギン酸エチルラウロイルの基準をステップ 5/8 で総会での採択

を図るとした部会の決定に対して留保を表明した。

ステビオール配糖体

部会は、ステップ 5/8 で総会での採択を諮ることに合意した。この決定に対し、EU 及びノルウェーが留保を表明した。

亜硫酸

食品分類 04.2.2.6 食品分類 04.2.2.5 を除く野菜（マッシュルーム、および菌類、根菜、および塊茎、豆類、および豆科植物、ならびにアロエを含む）、海草、ならびにナッツ、および種のパルプ、および調整品（例：野菜デザート、野菜ソース、砂糖漬け野菜）について亜硫酸の最大使用量を 500 mg/kg からどこまで下げることができるかについて議論され、300 mg/kg とすることで合意された。

部会は、ステップ 8 で総会の採択を諮ることに合意した。

GSFA の作業に関するその他の決定事項

米国を議長とする電子作業部会及び次回会期直前の物理作業部会の設置（当作業部会では、GSFA の Table 3 にある pH 調整剤、乳化剤、安定化剤、増粘剤のうち Table 1 及び Table 2 にある食品添加物条項の案又は原案について勧告を示すこと、その他関連する作業が行われる。また、時間的な制約から今回議論できなかった積み残しの添加物についてもここで議論される。）について合意した。また、本部会の議論の結果、総会への最終採択を図る添加物、廃止する添加物、作業の中止についてそれぞれ合意した。

議題 5 (d) アルミニウム含有食品添加物条項

アルミニウムへの暴露を制限する観点から JECFA がその PTWI を変更したことに伴い、前回会合で、アルミニウム含有食品添加物について具体的な数値基準がアルミニウムベースで設定されていないものを廃止する作業をすすめるために設置された電子作業部会（ブラジルが議長国）は作業部会で検討した 6 つの勧告を提示した。部会はその各々について議論した。その結果は次の通り。

勧告 1

部会は、アルミニウム含有食品添加物の最大使用量はアルミニウムベースでかつ具体的な数値を表記すべきであることで合意した。また、部会は数値表記されていない添加物条項は廃止又は作業を中止することで合意した。ただし、電子作業部会の報告書にある、各国からの提案をとりまとめた表のなかに、コメントが提出されなかった条項が明確に特定されていないため、条項の廃止や作業の中止に関する具体的な検討は次回第 44 回部会で行うことで合意した。

また、化合物の最大使用量をアルミニウム使用量に変換する際に、どのようにして変換するかについては、部会は何も決定しなかった。

勧告 2

部会は、勧告 2 は主に暴露評価のために用いる情報であることから、特段の行動を必要としないことを確認した。

勧告 3

部会は、この勧告の目的はアルミニウム含有食品添加物による重複した暴露を減らすことである点は認識したものの、CX/FA 11/43/10 の情報からは GSFA 中のどの条項に注釈 174(Singly or in combination: sodium aluminium silicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556), and aluminium silicate (INS 559)) を追加するべきか特定することはできなかった。

勧告 4

部会は、GSFA の表 3 にあるケイ酸アルミニウムナトリウム、ケイ酸アルミニウムカルシウム、ケイ酸アルミニウムの規定を廃止することを第 34 回総会に勧告することで合意した。

勧告 5

この勧告は、ケイ酸アルミニウムの機能から加工助剤を除外するというものであり、GSFA に含まれるアルミニウム含有食品添加物と関係がないため、部会としては特段の行動はとらなかつた。

勧告 6

部会は、アルミニウムレーキの使用に対する懸念に対して、JECFA による食品添加物の評価の優先順位付けの過程で具体的に対処すべきであることで合意した。

JECFA 事務局は、暴露評価の結果を考慮すると特定の食品を摂取する子供でアルミニウムの摂取量が PTWI を超過する可能性があることが示された。また、EU、インドネシア、NHF からアルミニウム含有食品添加物は安全性に懸念のあるものでありこれ以上使用すべきではないとの発言があった。

部会は、電子作業部会を設置し（ブラジルが議長）、今回提示された作業部会報告書の別添の表にあるアルミニウム含有添加物の基準提案（報告者注：日本からの提案も含む）をさらに検討し、アルミニウム含有食品添加物条項の採択、廃止または作業の停止について具体的に検討することになった（報告者注：その結果は、米国が議長を務める GSFA の作業部会に転送され、GSFA の改定の検討の際に合わせて議論される予定）。

議題 5 (e) 食品分類システムの改訂原案（食品分類 5.1、5.2、5.4）(N07-2010)（ステップ 3 でのコメント）

電子作業部会（議長国：米国）が作成した食品分類システムの改訂原案の作業文書（CX/FA 11/43/11）に対してブラジル等 8 カ国からコメントが提出されたため、米国がこれらのコメントを反映させた CRD15 を作成し、これをもとに議論が進められた。

その結果、部会は、以下の修正を加えた上でステップ 5/8 として総会に承認を求めるとなった。

05.1.4 ココア製品及びチョコレート製品

“Composite chocolate” という用語は産業界では使用しているが他のコーデックス規格では使用されていないため削除されることとなった。

05.2 ハードキャンディー、ソフトキャンディー、ヌガー等を含む菓子類(食品分類 05.1, 05.3, 05.4 以外のもの)

○定義説明にある “nutritive or non-nutritive high-intensity sweeteners” について既にこの食品分類に対して GSFA に適合する甘味料の使用は認められているので、付記す

る必要はないという意見と、甘味料の使用に関する文言を入れることがこの食品分類に含まれる全ての製品を表すために必要であるという意見に分かれた。

議論の結果、“and their dietetic counterparts”で国際的に取引されている製品で甘味料を含んでいるものは含まれることから、“manufactured with nutritive or non-nutritive high-intensity sweeteners”を削除する代わりにこれを付記することとなった。

05.2.1（飴類）, 05.2.2（ソフトキャンディー）、05.2.3（ヌガー、マジパン）

食品分類 05.2 の議論を踏まえ、“or sweeteners”を “and their dietetic counterparts” に修正することとなった。また、中東地域でよく消費されている “Halwa teheniaa” を食品分類 05.2.2 の定義説明の部分に追記することとなった。

議題 5 (f) 食品分類 16.0 の名称と説明書の改訂

食品分類 16.0（複合食品：分類 01～15 に当てはまらない食品）の名称と説明の改訂、本食品分類の具体例について議論した。16.0 の分類が必要な理由が不明確であり、また、当該分類を作ると、さらに添加物摂取量が高まることを懸念し、当該分類は不要であるとの意見（EU など）と、すでに市場に出されている複合食品の分類は必要とする意見（米国、豪州など）とに分かれ、結論が得られなかつたことから、米国を議長国とする電子作業部会が設置され、次回会合までに討議文書を作成することとなった。

議題 5 (g) 注釈 161 の使用に関する討議文書

オランダを議長とする電子作業部会が提示した討議文書（注釈 161（食品添加物の使用については、特に GSFA の前文第 3.2 項（添加物使用の正当性）との合致を目指した輸入国の規制が適用される）の使用）について議論した。

米国、日本、豪州、その他多くの国が、注釈 161 の使用に反対した。その主な理由は、コーデックス基準は SPS 協定との関係において科学的根拠に基づいて設定されるべきであり、コンセンサスによって基準を決めるべきであること、当該注釈の使用は、食品規格の調和という目的に沿わず、貿易に不当な障壁を生じうことなどである。（すでにある注釈をすぐに撤廃できないとしても、今後あらたな注釈はつけるべきでないとの妥協案も示されたが、EU は納得しなかった。）

一方、EU は、GSFA の添加物条項の策定・修正の議論において、CCFA が従うべき手続き（Preamble 3.2 に規定されている手続き）が適切かつ一貫性をもって適用されていないことが問題であり、（その結果 EU が受け入れられない基準が設定されることから）注釈 161 の使用は必要であるが、一方でその使用を限定し、ケースバイケースで付記するかどうかを検討するのが適当であるとコメントした。

議論の結果、注釈 161 の扱いについては合意点が全く見いだせなかった。部会は、南アフリカを議長とする電子作業部会を設置し、注釈 161 の使用に関する事項に対処するため、GSFA の Preamble 3.2 の統一的な適用を促進するために必要な勧告を策定する作業を行うことで合意した。

議題 5 (h) GSFA 前文第 4 項「食品中の添加物のキャリーオーバー」の改訂に関する討議文書

多くのコーデックス個別規格で引用されている「キャリーオーバーの原則」（注：すでに廃番になり、WEB 上にもない国際食品規格集第1巻に言及されている）を、GSFA 前文のセクション 4 にある「食品中の添加物のキャリーオーバー」の用語に置き換えることが第 32 回総会で決定されたが、これに伴い、前回会合が GSFA 前文のセクション 4 の改訂の必要性を検討したところ、GSFA 前文のセクション 4 と「キャリーオーバーの原則」との間に違いがあり、上述のように個別基準にある関連用語を置き換えるに伴い、GSFA 前文第 4 項目を修正する必要があるかどうかを検討する必要があるとされたことから、電子作業部会（議長国：ブラジル）が必要な検討を経て示した 4 つの勧告（(GSFA 前文セクション 4 の改訂の必要性と修正案) について本部会は具体的に検討した。その結果、

○勧告 I : セクション 4.1 の a, b 及び c にある修正（テキストの追加）は、CCFA が行っている GSFA の作業の目標、つまり、GSFA をコーデックスの Single reference にし、個別規格の添加物条項は GSFA を Refer するという方針と反することになるため適当ではないため受け入れず、現行のテキストを維持することとした。

○勧告 II: GSFA 前文セクション 4.2 では、乳幼児粉乳及び関連製品に関する食品分類（分類 13.1 及び 13.2）で、原料に由来する添加物のキャリーオーバーを認めないとしていることと、特定の個別食品規格でそれら食品分類でのキャリーオーバーの規定があることとの矛盾を解決するため、CCNFSDU に対し、説明を求めることで合意した。

○勧告 III: キャリーオーバーを認めないと他の食品カテゴリーがあるかどうかの確認はすでに関連部会に問い合わせることは（検討が必要な事象が存在しないことから）特段必要がないことが確認された。

○勧告 IV: 個別規格にある Volume 1 のキャリーオーバーの原則のリファレンスを全て削除し GSFA の Section 4 のリファレンスに置き換えることは適当であり、すでに実施されていることが確認された。

Preamble の Section 4 の修正案は、次回総会での最終採択を図ることで合意された。また、部会は、CCNFSDU に対し、食品分類 13.1（乳児用調整粉乳、フォローアップ粉乳、及び特殊医療用粉乳）と食品分類 13.2（乳幼児用代替食品）においてキャリーオーバーが適切でないかどうかの検討をするよう依頼することで合意した。

議題 6. 食用塩に関する食品規格の改訂原案（CODEX STAN 150-1985）

電子作業部会（議長国：イスラエル）が提示した食用塩の規格の改訂原案が議論された。

添加物のセクションは特段の変更はせず、汚染物質のセクションでは、Copper の規定を Section 3.2 に移動し、衛生のセクションは個別基準のフォーマットにあるテキストをそのまま適用することで合意した。また、分析・サンプリング方法のセクションについては、分析方法の選択を可能とする”method listing approach “を採用していいかについて CCMAS の助言を求めてることで合意した。部会は修正原案を総会でのステップ 5 での採択を図ることで合意した。

議題9. JECFAによる評価のための食品添加物優先リスト

(a) JECFA評価の優先リストへの追加及び変更に関する提案

回付文書(CL2010/10-FA)に応じて、各国が、JECFAのリスク評価を優先するよう要請した食品添加物(我が国が提案した、二酸化チタンの規格(Specification)の変更提案を含む)について議論した。具体的には、会期内作業部会(議長国:カナダ)の検討結果(CRD 5)について議論し、部会は、それに示された要望リストに合意した。

調製粉乳及び乳幼児用特殊医療用粉乳へのペクチンの使用に対する安全性評価はメンバーによって支持され、優先順位リストに含まれた。作業部会はレバウジオシドAを含む53の新しい香料物質と2010年からの133の積み残しの安全性評価と規格を支持したが、JECFA事務局は、レバウジオシドAは甘味料ステビオール配糖体の成分でステビオール配糖体の関係で評価しており、再評価は行わないが、JECFAは技術使用や現在の規格の見直しが必要かどうかについて、確認できるとした。huito or jaguaについては、情報が不十分であることから、優先順位リストへの追加は来年まで延期された。

(b) JECFAでの食品添加物再評価のメカニズムに関する討議文書

食品添加物の定期的な再評価システムの構築が必要であるとの観点から、JECFA事務局が作成した優先順位付けの手続きを含めた再評価の提案に関する討議文書について議論した。

部会は、カナダを議長国とする電子作業部会を設置し、次の付託事項(TOR)に示す作業を実施することで合意した。

- i 再評価のための食品添加物の優先順位付けの評価基準を確立すること。
- ii 1956年以来JECFAによって評価された107の食用色素の詳細なリストを作成すること。
- iii これら着色料の情報をメンバーや他の組織から収集すること。
- iv JECFAによる再評価のための考慮を含むCCFAによるアクションのために、食用色素の優先順位リストは優先順位づけ評価基準に基づいて確立すること。

議題10. 加工助剤のデータベース作成に関する討議文書

加工助剤については、CCFAではこれまでニュージーランドの好意で加工助剤の目録が作成・維持されてきたが、今後加工助剤に関するデータベースの構築について検討することを前提に、ニュージーランドが作成した討議文書が議論された。

討議文書は、データベースの構造や内容及び掲載のための基準として、第33回総会(2010)が採択した「加工助剤に関するガイドライン(CAC/GL 75-2010)」を踏まえつつ、現行の目録の様式にそったデータベースを構築することが勧告されているが、データベースに掲載する使用に関する情報は、単なる例示とするのか、情報に示された方法に使用を限定するのか、さらに、データベース構築後それをどのように維持管理していくかについて議論するよう勧告している。

議論の結果、部会は、段階的アプローチに従うという議長の提案に同意し、まずは、中国がデータベースの手本を策定して主たる構成を次回部会に提示してさらに議論することで合意した。

食品添加物部会（CCFA）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
食品添加物の一般規格（GSFA）の食品添加物条項案及び原案	8, 5/8	・第34回総会
GSFAの食品分類（5.1, 5.3及び5.4）の改訂原案	5/8	・第34回総会
食品添加物国際番号システム（INS）の修正原案	5/8	・第34回総会
食用塩の規格（CODEX STAN 150-1985）の改訂原案	5	・第34回総会 ・第33回分析サンプリング法部会
GSFAの食品添加物条項案及び原案	3/6	・第44回食品添加物部会
GSFAの食品添加物条項への追加情報	3/6	・第44回食品添加物部会
INSの修正	1, 2, 3	・電子作業部会〔議長国：イラン〕
第74回JECFAから提起された食品添加物の同一性及び純度に関する規格	1, 2, 3	・第44回食品添加物部会
GSFAの食品添加物条項の一部	廃止	・第34回総会
GSFAの食品添加物条項案及び原案	作業中止	・第34回総会
食品添加物部会で適用されるリスクアナリシス原則	-	・コーデックス事務局
アルミニウム含有食品添加物条項（採択、作業中止、廃止の勧告）	-	・電子作業部会〔議長国：ブラジル〕
食肉の規格の食品添加物条項とGSFAの整合に関する討議文書	-	・電子作業部会〔議長国：オーストラリア〕
GSFAの食品分類16.0の解説のための討議文書	-	・電子作業部会〔議長国：米国〕
GSFAの注釈161の使用に関する討議文書	-	・電子作業部会〔議長国：南アフリカ〕
JECFAによる食品添加物再評価のためのメカニズムに関する討議文書	-	・電子作業部会〔議長国：カナダ〕
加工助剤のデータベース	-	・中国
GSFAに関する情報	-	・コーデックス事務局
個別食品規格の食品添加物条項に関する情報	-	・コーデックス事務局
加工助剤として使用される物質の一覧に関する情報	-	・ニュージランド

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 5 回汚染物質部会 (CCCF)

日時 : 2011 年 3 月 21 日 (月) ~3 月 25 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/タスクフォースからの付託事項
3 . (a)	FAO 及び WHO (JECFA を含む) からの関心事項
3 . (b)	その他国際機関からの関心事項
4 .	核果蒸留酒中のエチルカーバメート低減のための実施規範原案 (ステップ 4)
5 .	食品中のメラミンの最大基準値原案 (液体乳幼児用調製乳) (ステップ 4)
6 .	穀物及びその加工品中のデオキシニバレノール (DON) 及びそのアセチル化体に関する最大基準値原案 (ステップ 4)
7 .	乾燥イチジク中の総アフラトキシンの最大基準値原案 (ステップ 4)
8 .	GSCTFF の修正
9 . (a)	ソルガム中のカビ毒に関する討議文書
9 . (b)	コメ中のヒ素に関する討議文書
9 . (c)	新たな手法に基づくリスク評価を踏まえたリスク管理オプションについてのガイダンスに関する討議文書
9 . (d)	ココア中のオクラトキシン A に関する討議文書
9 . (e)	食品中のフランに関する討議文書
9 . (f)	食品中及び飼料中のピロリジジンアルカロイドに関する討議文書
1 0 .	ナチュラルミネラルウォーターの改訂規格における特定の物質についての健康関連の基準規定の承認
1 1 .	JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
1 2 .	その他の事項及び今後の作業
1 3 .	次回会合の開催日程及び開催地
1 4 .	報告書の採択

第 5 回食品汚染物質部会 (CCCF) 概要

1. 開催日及び開催場所

2011 年 3 月 21 日 (月) ~3 月 25 日 (金)
ハーグ (オランダ)

2. 参加国及び国際機関

62 加盟国、1 加盟機関、15 國際機関

3. 我が国からの出席者

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長	日下 英司
農林水産省 消費・安全局農産安全管理課 課長補佐	浜谷 直史
厚生労働省 医薬食品局食品安全部基準審査課規格基準係長	内海 宏之
東京国税局 課税第二部 鑑定官室 鑑定指導室 鑑定官	大江 吉彦
(独)酒類総合研究所品質・安全性研究部門 主任研究員	橋口 知一
国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部 部長	小西 良子

4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 4. 核果蒸留酒中のエチルカーバメート低減のための実施規範原案 (ステップ 4)

電子作業部会 (議長国 : ドイツ) が作成した核果蒸留酒中のエチルカーバメート低減に関する実施規範の修正原案について検討が行われた。

(前回部会で提示された原案からの) 主な修正事項として、青酸の除去や蒸留過程におけるエチルカーバメート生成防止方法に関する記述の修正や、実施規範において定義されている “stone fruits distillates” の用語を一貫して用いることとした点が説明され、これらについて特段の意見はなかった。結果、本実施規範原案について、EU が提案したテキスト上の修正を行った上で、ステップ 5/8 で総会に最終採択を諮ることで合意された。

議題 5. 食品中のメラミンの最大基準値原案 (液体乳幼児用調整乳) (ステップ 4)

前回部会において多数の代表団が支持した「液体の乳児用調製乳 (liquid infant formula) 中に 0.5 mg/kg」とするメラミンの最大基準値原案について

検討が行われた。

当該原案は、液体調製乳が調製粉乳を希釈して製造されるものではないという認識の下、この数値以下であれば WHO の定めたメラミンの耐容摂取量を超えないという仮定に基づいて提案されていたが、EU 等のいくつかの代表団は、たとえ液体調製乳の製造工程が調製粉乳と異なるとしても、調製粉乳の最大基準値 (1 mg/kg) と整合すべきと主張し、産業界からもより低いレベルでも達成可能である旨が言及されたことから、一般に調製粉乳を飲用に調製する際の希釈係数 (7~8 倍) を考慮して 0.125 mg/kg 又は 0.15 mg/kg とする最大基準値が提案された。

また、米国、EU 等は、最大基準値設定の目的は、主としてメラミンが混入された食品と、容器包装からの移行によりメラミンが含まれ得る食品とを区別することにある点に言及し、各国で設けられている溶出基準を考慮し、メラミンの検出が食品に接触する素材からの移行に起因することが証明された場合は、最大基準値を適用しない旨の注釈を付することを主張し、いくつかの代表団がこれを支持した。これに対して、最大基準値を 0.15 mg/kg とすることは支持するものの、特に影響を受けやすい乳児を対象とした食品にあっては、可能な限りメラミンのレベルを低くすべきとの立場から、当該注釈を付することに反対する旨のコメントも多数寄せられた。

この点について議長より、除外規定の適用の考え方については既に前回部会で合意されており、液体調製乳について同様に適用することはこれと矛盾するものではない旨の説明がなされ、その結果、0.15 mg/kg とする最大基準値原案について、ステップ 5/8 で総会に最終採択を諮ることで合意された。しかしながら、コスタリカ、ペルー及びウルグアイは除外規定の注釈を付することについて留保の意を表明した。

議題 6. 穀物及びその加工品中のデオキシニバレノール (DON) 及びそのアセチル化体に関する最大基準値原案（ステップ 4）

電子作業部会（議長国：カナダ）が作成した討議文書についてカナダより説明が行われ、DON の最大基準値設定の是非や、最大基準値を設定する場合の DON アセチル化体を含めることの妥当性などの論点が示された。

日本や EU 等は、さらに広範な地域からアセチル化体を含めて含有実態データを収集した上で ALARA の原則に沿った最大基準値案を検討すべきと主張し、多くの代表団から支持発言を得る一方で、JECFA 事務局からは、データの提出要請は何年にも渡って再三繰り返されており、新規データが収集できるとは考え

ににくいとのコメントがなされ、また、一部の代表団からは、昨年十分なデータが集まつたことから新規作業として承認された経緯を考慮すべきとの意見が出された。これに対して、我が国から、既存のデータで最大基準値案を検討するのであれば、高パーセンタイル値もしくは複数の最大基準値案をおいた場合のインパクトを明らかにすべきと主張した結果、この点について作業部会で検討することとされた。

議論の結果、穀物中の DON の最大基準値設定については作業を進めること（アセチル化体については、第 8 回部会を目途に対象に含めることを検討）とした上で、部会で論点となつた①実施規範の策定の是非、②未加工品に対する最大基準値設定の必要性、③国際貿易を考慮した最大基準値設定の対象とする加工品の詳細な定義、④サンプリングプランについて、電子作業部会（議長国：カナダ）を再設置して検討することで合意され、ステップ 2/3 に戻されることとなつた。

また、アセチル化体については、DON も含めてデータ収集を各国に懇意するとともに、分析法の特定を分析・サンプリング法部会（CCMAS）に依頼することで合意された。

議題 7. 乾燥イチジク中の総アフラトキシンの最大基準値原案（ステップ 4）

電子作業部会（議長国：トルコ）が提案した「直接消費用の乾燥イチジク中に $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ 」とする総アフラトキシンの最大基準値原案について検討が行われた。

日本は、前回部会において、摂取寄与の低い食品への最大基準値の設定について、CCCF に適用されるリスク分析の原則に従っていないという点を指摘しており、今次会合においても、提案された最大基準値の設定に反対するものではないが、今後、最大基準値設定に関する新規作業を採択するに当たっては、この原則を厳格に適用すべきである旨を再度指摘した。

原案は広く支持されたが、EU 等は、ロットにおけるアフラトキシンの不均一的な分布に鑑み、最大基準値の適切な運用に資するために、併せてサンプリングプランを提示することが不可欠である旨を指摘し、原案を支持しないとの立場を示した。さらに、①現状の産業実態を最大基準値により正確に反映させるためには、トルコ以外の主要な生産国からも汚染実態や加工に関するデータを収集する必要があること、②乾燥イチジク中のアフラトキシン汚染防止及び低減に関する実施規範（CAC/RCP 65-2008）による取組の効果が、提案された最大基準値に正確に反映されているのか不明であること、③「乾燥イチジク」という用語の適用範囲が、すべての形態の乾燥イチジクに当てはまるのか、直接消

費用のみに限定されるのか不明であることなどが指摘された。

これに対してトルコより、①乾燥イチジクの世界市場の主要部分を占める国や主要な生産国も電子作業部会に参加していたが、より低い最大基準値を提起し得るデータの提出はなく、原案に反対する意見もなかったこと、②トルコにおいては、CCCFで実施規範が採択される以前より長きに渡って規範内容と同様の取組が行われてきたこと、③前回部会において、直接消費用が乾燥イチジクの主要な流通形態であると認識されていることとの整合から、「乾燥イチジク」の用語は直接消費用に適用されるものであることが説明された。また、サンプリングプランについては、最大基準値と密接に関連するものであり、併せて示されるべきであることは同様に認識された。

この結果、 $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ とする最大基準値原案をステップ 2/3 に戻し、次回会合でこの原案に対応するサンプリングプランの検討を行うことで合意された。

議題 9(a). ソルガム中のカビ毒に関する討議文書

電子作業部会（議長国：スーダン）が作成した討議文書についてスーダンより説明が行われ、ソルガム中のマイコトキシンの汚染実態に関する情報は不十分であることが報告されるとともに、①ソルガム中のマイコトキシンの汚染実態に関するさらなるデータ収集及び調査を行うこと、②ソルガム中のアフラトキシンの管理に関する実施規範を既存の穀物中のマイコトキシン汚染防止及び低減に関する実施規範（CAC/RCP 51-2003）の附属文書として作成することが提案された。

これに対して JECFA 事務局より、前回会合においてソルガム中のマイコトキシンに関するデータが不足していることが議論されたことを受けて、コーデックス・トラストファンドの枠組みにおいて、FAO と WHO の共同によるアフリカの 4 つの国を対象としたソルガム中のマイコトキシン及びその產生菌の分析のためのパイロットプロジェクトを 2011 年から 3 年間実施予定であることが情報提供された。

これを受けて、議長より、同パイロットプロジェクトにおいてカバーされていない実施規範の策定に議論を絞るべきであることが提案され、部会はこれを支持した。なお、カメリーンより、実施規範は小規模農家においても適用可能なものとすべきであることが強調された。

この結果、電子作業部会（議長国：ナイジェリア）を再設置して、新たな附属文書を既存の実施規範に追加することの実行可能性を検討するために、次回会合までに討議文書を更新することで合意された。なお、最大基準値の検討や

汚染実態データの収集については、コーデックス・トラストファンドの枠組みでカバーされていることから、部会ではこれ以上議論しないこととされた。

議題 9(b). コメ中のヒ素に関する討議文書

電子作業部会（議長国：中国）が作成した討議文書について中国より説明が行われ、コメ中のヒ素の最大基準値設定の是非、最大基準値を設定する場合の対象化学種などの論点が示された。

日本、米国、韓国及びタイはさらなるデータ、特に無機ヒ素に関する含有実態データや分析法情報の収集が必要であり、現時点での最大基準値設定は時期尚早として反対したが、いくつかの代表団が、さらなるデータの収集は必要であるものの、最大基準値の設定が必要であるとの考えを表明した。この議論に対する結論に到らないまま、最大基準値を設定する場合に「無機ヒ素」を対象とするか「総ヒ素」を対象とするかに議論が移り、EU等から無機ヒ素に絞るべきとの意見が出されたものの、総ヒ素に対する無機ヒ素の割合分析方法の問題から、現段階では総ヒ素を対象とすべきとの意見が多く出された。

最終的には、当面、無機ヒ素のデータ収集を継続するとともに、新規作業として第34回総会の承認を経た後、電子作業部会（議長国：中国）を再設置し、その時点で収集された情報に基づいて最大基準値設定について作業を進めることとし、その中で対象となる化学種を明確にしていくことで合意された。

議題 9(c). 新たな手法に基づくリスク評価を踏まえたリスク管理オプションについてのガイダンスに関する討議文書

電子作業部会（議長国：米国）が作成した討議文書について米国より説明が行われ、当該文書の作成課程において、検討の進め方やガイダンスの目的等について多数の指摘がなされたことが報告された。

これに対して、日本を含めEU諸国、ブラジル、オーストラリア等の多数の代表団からコメントが寄せられ、結果、①本ガイダンスは加盟国にとってとりわけ有益な情報を含むものであり、さらなる検討が行われるべきであるが、②リスク評価とリスク管理の間のインターフェイス及びリスク評価結果の解釈に焦点を絞るべきであること、③リスク管理者にとってより理解しやすい用語を用いるべきであることが概ね認識された。また、JECFA事務局より、JECFAで用いられているリスク評価手法については、今般刊行された環境保健クライテリアのドキュメント240に詳述されていること、本ガイダンスにおいて、リスク管理オプションを構築するための種々のリスク評価結果の記述については、あくまで簡素にすべきであることが指摘された。

一方、本ガイダンスにケーススタディを含めることについては、現時点では支持が得られなかった。また、既に手続きマニュアルにおいて十分なガイダンスが示されているとの立場から、本作業の必要性に疑念を示す意見も見られたが、EUより、本ガイダンスの目的は、種々のリスク評価結果を踏まえて最大基準値や実施規範に加えさらなるリスク管理オプションを示すことであり、さらに、現時点で本作業は未開の分野であり、手続きマニュアルにおいて概説されている既存のガイダンスに影響を及ぼすものではないことが指摘された。

これらの議論の結果、さらに作業を進めることに概ね支持が得られたことから、電子作業部会（議長国：米国、共同議長国：オランダ）を再設置することで合意され、次回会合までに、①種々のリスク評価結果の記述とこれらに関連しリスク管理者にとって不明確な点、②種々のリスク評価結果の解釈と取り得るリスク管理オプションの記述に焦点を当て、最大基準値や実施規範に加えたさらなるリスク管理オプションに関する討議文書を作成することとされた。

議題 9(d). ココア中のオクラトキシン A に関する討議文書

電子作業部会（議長国：ガーナ、共同議長国：ブラジル）が作成した討議文書についてガーナより説明が行われ、電子作業部会の勧告のうち、特に、現時点で得られている知見を考慮し、将来的にココア中のオクラトキシン A の汚染防止及び低減に関する実施規範を策定する可能性について強調された。

日本をはじめ米国、フィリピン、ナイジェリア、タンザニア等の多数の代表団が、電子作業部会の勧告に従い、①ココア産業に対してオクラトキシン A レベルのモニタリングの実施を懇願すること、②小規模農家を対象としてオクラトキシン A レベルの数年間にわたるデータを蓄積するための調査を実施すること、③乳幼児及び小児におけるココアの摂取量調査を実施すること、④これらの情報を入手可能となった時点で実施規範の策定可能性について検討を行うことを支持した。

これに対し、ブラジル等は、入手可能なデータに基づいて実施規範策定のための新規作業を開始すべきであると主張し、EU、イス、スーダンがこれを支持した。

また、カメリーン等は、多く生産国ではココアの生産は主として小規模農家によって行われていることから、これらにも適用可能な実施規範となるよう、小規模農家における生産・加工の実態やオクラトキシン A の汚染実態に関する情報収集が必要であることを主張し、実施規範の検討は時期尚早であるとの立場を示した。

これらの議論の結果、電子作業部会（議長国：ガーナ）を再設置し、実施規範の策定を念頭に置きつつ上記の議論を踏まえて、次回会合までに討議文書を更新することで合意された。

議題 9(e). 食品中のフランに関する討議文書

電子作業部会（議長国：米国）が作成した討議文書について米国より説明が行われ、これまでの研究で、食品中のフラン低減に関する実用的で、かつ、一貫して効果の認められる対策は見いだされておらず、フラン低減に関する実施規範の策定は時期尚早であることが報告された。

カナダより、将来的な実施規範策定の基礎となり得る実用的な対策には、低減手法に関するさらなる情報が必要であり、これにはフラン類似物質（2-メチルフラン、3-メチルフラン等）に関するものも含まれるべきとの指摘がなされたが、このほか特段の意見はなく、今後、より十分な情報が入手可能となった時点で作業を再開し、電子作業部会を再設置して討議文書の検討を行うことで合意された。

議題 9(f). 食品中及び飼料中のピロリジジンアルカロイドに関する討議文書

電子作業部会（議長国：オランダ）が作成した討議文書についてオランダより説明が行われ、特に食品及び飼料中のピロリジジンアルカロイドの含有実態について報告された。

日本は、討議文書において提案されているピロリジジンアルカロイドの汚染防止及び低減に関する実施規範の策定又は最大基準値の設定等のリスク管理措置の必要性を検討する前に、まずは JECFA にリスク評価を求めるべきであるとコメントし、オーストラリアからも同趣旨のコメントが寄せられた。これに対して、EU 及び米国より、実施規範の策定については直ちに検討を開始することが可能である旨のコメントが寄せられた。

議論の結果、部会としては、電子作業部会の勧告に従い、①分析法の開発及びバリデーションを可能とするため、加盟国に対し標準物質の開発を懇意すること、②食品及び飼料中の含有実態に関するさらなるデータの蓄積を行うこと、③JECFA に対し、食品及び飼料中（飼料から畜産物への移行による）のいかなるピロリジジンアルカロイドが主として人の健康に関連しているのかを明らかにし、入手可能なデータに基づいてリスク評価を行うこと（フル評価の実施が不可能な場合はデータギャップを明らかにすること）、④汚染防止及び低減に関する実施規範に関する作業を開始することについて、概ね合意した。また、最大基準値の設定については、当面の間、検討を行わないことで合意された。

議長の提案により、電子作業部会（議長国：オランダ）を再設置し、上記の議論を踏まえて、特に、既存のデータをさらに精査するとともに、実施規範策定の可能性について検討を行い、次回会合までに討議文書を更新することで合意された。また、併せて加盟国に対し、標準物質の開発並びに食品及び飼料中の含有実態に関する情報収集を懇意のこととされた。

議題 10. ナチュラルミネラルウォーターの改訂規格における特定の物質についての健康関連の基準規定の承認

電子作業部会（議長国：米国、共同議長国：オランダ）が作成した討議文書について米国より説明が行われ、ナチュラルミネラルウォーターの改訂規格（CODEX STAN 108-1981）の「セクション 3 組成と品質関連事項；3.2 特定の物質についての健康関連の基準」中の物質について、安全性の基準と品質の基準を区別するためのクライテリアを作成した上で、安全性の基準と見なされる物質を GSCTFF に統合することが可能か否かの検討が行われたことが報告された。

報告によると、電子作業部会において提案されたクライテリアに基づき、セクション 3.2.1 から 3.2.16 の物質については、銅を除いて安全性の基準に分類されたが、他方、現行において「定量限界値未満」とされているセクション 3.2.17 から 3.2.20 の物質については、①農薬及び PCB 類並びに多環芳香族炭化水素（PAH）は安全性の基準であり、界面活性剤及び鉱油は品質の基準であるとする意見と、②同規格中「セクション 2.1 ナチュラルミネラルウォーターの定義」において「明らかに普通の飲料水とは区別されるもの」とされていることを踏まえ、泉源の清浄性の観点から、いずれの物質も品質の基準（定量限界未満）であるとする意見に別れ、合意が得られなかった。

これに対して日本は、品質の基準のクライテリアを定義し、最大基準値の検討を行うことは本部会の所掌範囲外であるとの観点から、①セクション 3.2 のタイトルを “Health-related limits for certain substances” から “Substances for quality parameters” に改めるとともに、②手続きマニュアルに記載されている個別食品規格のフォーマットに従って新たに “Contaminants” のセクションを設け、③3.2.17 から 3.2.20 の物質のうち、農薬及び PCB 類並びに PAH について、安全性の観点で最大基準値の設定が検討されるならば、“Contaminants” のセクションに加えた上で GSCTFF に統合し、④一方、これらの物質について、品質の観点での最大基準値設定の要否について CCNMW に対して検討を再付託することを提案し、議長より、確かに品質の基準の検討に関する本作業部会の委任事項は、本部会の所掌範囲を超えるものであったとの認識が示された。

ナチュラルミネラルウォーターの改訂規格において、セクション 3.2.17 から 3.2.20 の物質はナチュラルミネラルウォーターに存在すべきでなく、定量下限値未満のレベルでしか認められないという規定はないものの、部会の一般的な認識として、これらの物質は品質の基準であると考えられた。また、同改訂規格においてこれらの物質に付されている「適切な分析方法が確立するまでの間、一時的に支持される」旨の注釈については、提案されているレベル（定量限界値未満）ではもはや安全上の懸念はないことから、これを削除することのみを総会に回答することで合意された。なお、セクション 3.2.1 から 3.2.16 のうち、安全性の基準に該当する物質を GSCTFF に統合することについては、さらなる作業は行わないこととされた。

議題 11. JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト

会期中に開催された作業部会（議長国：オランダ）から提案があったとおり、第 74 回 JECFA において議論することが予定されているフモニシン及び青酸配糖体については優先評価リストから削除し、グリシジルエステル（グリシドール脂肪酸エステル）、（議題 9(f) に関する合意を受けて）ピロリジジンアルカロイド及び非ダイオキシン様 PCB を新たに優先評価リストに掲載することで合意された。

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 43 回残留農薬部会

日時　： 2011 年 4 月 4 日（月）～4 月 9 日（土）

場所　： 北京（中国）

議題

1	議題の採択
2	報告者の選任
3	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
4	FAO/WHO 合同残留農薬専門家会合（JMPR）から生じた関心事項
(a)	2010 年 JMPR からの一般審議事項の報告
(b)	CCPR で生じた特定の懸案に対する 2010 年 JMPR の回答
5	食品又は飼料中の農薬最大残留基準値（MRL）案（ステップ 7）及び原案（ステップ 4）
6	MRL 推定のための農薬の投下量と残留濃度の比例性適用に関する討議文書
7	食品及び動物用飼料のコーデックス分類
(a)	食品・飼料分類の改訂案（ステップ 7）：ナッツ類（Tree nuts）、ハーブ類（Herbs）及びスパイス類（Spices）
(b)	食品・飼料分類の改訂原案（ステップ 4）：熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食するもの）（Assorted tropical and sub-tropical fruits-edible peel）、熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食さないもの）（Assorted tropical and sub-tropical fruits-inedible peel）
8	食品群への農薬最大残留基準値の外挿のための代表作物（Representative Commodities）の選定に関する原則及びガイダンス

(a)	食品群への農薬最大残留基準値の外挿のための代表作物（Representative Commodities）の選定に関する原則及びガイダンス（Principles and Guidance）（ステップ7）
(b)	食品群への農薬最大残留基準値の外挿のための代表作物（Representative Commodities）の選定に関する原則及びガイダンス（Principles and Guidance）への附属書原案（ステップ4）
9	Minor Uses 及び Specialty Crops に係るコーデックス MRL 策定の促進のためのガイダンスに関する討議文書
10	残留農薬の分析法に関する検討事項
(a)	残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案（ステップ4）
(b)	コーデックス残留農薬部会における残留農薬の分析方法の取扱いに関する討議文書
11	コーデックス残留農薬部会が適用するリスク分析の原則の改訂
12	コーデックス MRL の設定
(a)	農薬に関するコーデックス優先リストの策定
(b)	リンデンに対するコーデックス MRL 設定状況の検討
13	その他の事項及び今後の作業
(a)	CCPR に対する科学的助言の提供に関する JMPR の資源問題についての討議文書
(b)	茶における農薬の MRL の評価
14	次回会合の日程及び開催地
15	報告書の採択

第 43 回残留農薬部会 (CCPR) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時：2011 年 4 月 4 日（月）～4 月 9 日（土）

場所：北京（中華人民共和国）

2. 参加国及び国際機関

58 加盟国、1 加盟機関（EU）、7 國際機関（参加者総数 189 名）

3. 我が国からの出席者

厚生労働省食品安全企画情報課国際食品室長

日下 英司

厚生労働省食品安全基準審査課課長補佐

茂野 雄城

国立医薬品食品衛生研究所食品部長

松田 りえ子

農林水産省消費・安全局農産安全管理課課長補佐

入江 真理

農林水産省消費・安全局農産安全管理課農薬国際調整係長

高岸 克行

内閣府食品安全委員会事務局評価課係長

工藤 喜彦

4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 3 : Codex 総会及びその他の部会からの付託事項

第 33 回総会（2010 年 7 月）及び第 26 回コーデックス一般原則部会（CCGP）（2010 年 4 月）の結果が報告された。第 33 回総会から提示された CCPR が適用するリスク分析の原則（CCPR-RA ドキュメント）等への飼料に関する記述の修正提案や、第 26 回 CCGP から提示された “Hazard” の用語の定義の修正提案については、本部会では反映する必要がないことが合意された。また、CCPR-RA ドキュメントと、コーデックス委員会の枠組みの中で適用されるリスク分析の作業原則（Codex-RA ドキュメント）との整合性については、概ね齟齬はないとの第 26 回 CCGP の結論を受けて、これ以上本部会では議論する必要がないことが合意された。

議題 4 (a) : 2010 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）における一般的検討事項の報告

2010 年 JMPR における以下の一般検討事項が報告された。

- ① JMPR の能力と資源に関する検討
- ② JMPR により実施される食事リスク評価：評価をさらに充実させるための適切な消費量データの必要性

- ③ 消費量データに関する JMPR の必要性 : GEMS/FOOD プログラムの活動の更新
 - ④ マイナー作物の残留レベルの推定に必要な農薬使用に関する情報
 - ⑤ MRLs の外挿のための代表作物の選定に関する原則及びガイダンス
 - ⑥ MRLs の統計的計算
 - ⑦ MRL 推定の統計的計算に用いるための作物残留試験から得られる反復サンプルの適切な残留値
 - ⑧ MRL 推定のデータ選択をする際の比例性の適用
 - ⑨ 残留試験を評価する際の専門家の判断に関するさらなる検討
 - ⑩ OECD Feed table の使用
 - ⑪ 食品中の農薬の MRL 設定及び食事摂取を通じた残留農薬のリスク評価に関する発展途上国へのトレーニング
- ⑥について、CCPR から JMPR に対し、既に公表された OECD MRL Calculator を、Maximum Residue Level を提案する際の専門家の判断を補助するツールとして使用するよう提言することが合意された。

議題 4 (b) : Codex 残留農薬部会で生じた特定の懸案に対する 2010 年 JMPR の回答

議題 5 の議論の中で、必要に応じ報告されることとなった。

議題 5 : 食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案及び原案の検討

32 農薬に係る残留基準の検討が行われた。結果以下のとおり。

○ 残留基準がステップ 8 に進められた農薬

Chlorpyrifos-Methyl (90)	Haloxyfop (194)	Fluopicolide (235)
	Triazophos (143)	

○ 残留基準がステップ 5/8 に進められた農薬

Endosulfan (32)	Chlorothalonil (81)	Dinocap (87)	Triazophos (143)
Cadusafos (174)	Bifenthrin (178)	Fenpyroximate (193)	Fludioxonil (211)
Novaluron (217)	Bifenazate (219)	Boscalid (221)	Difenoconazole (224)
Chlorantraniliprole (230)	Chlothianidin (238)	Cyproconazole (239)	Dicamba (240)
Etoxazole (241)	Flubendiamide (242)	Fluopyram (243)	Meptyldincap (244)
Thiamethoxam (245)			

○ 残留基準がステップ 5 に進められた農薬

Bifenthrin (178)	Difenconazole (224)	Clothianidin (238)
------------------	------------------------	-----------------------

○ 既存残留基準の削除が提案された農薬

Endosulfan (32)	Chlorothalonil (81)	Chlorpyrifos-Methyl (90)	Triazophos (143)
Cadusafos (174)	Bifenthrin (178)	Fenpyroximate (193)	Haloxylfop (194)
Fludioxonil (211)	Novaluron (217)	Boscalid (221)	Difenconazole (224)
Chlorantraniliprole (230)			

○ 残留基準のステップを進めなかった農薬

(ステップ 7 に維持)

Phorate (112)	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin) (118)
Oxamyl (126)	Tebuconazole (189) Esfenvalerate (204) Metalaxyl-M (212)

(ステップ 6 に維持)

Chlorpyrifos-Methyl (90)	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)	Fenbuconazole (197)
--------------------------	-------------------------------------	---------------------

議題 6 : MRL 推定のための農薬の投下量と残留濃度の比例性適用に関する討議文書

豪州が作成した討議文書が紹介され、一定の範囲内の農薬投下量において、GAP よりも 25%以上高い又は低い農薬投下量で実施した作物残留試験データから、GAP に従った場合の残留データを推定する方法を JMPR の評価に適用すること（以下、「比例性適用」）が提案された。

これに対し、JMPR 事務局から比例性適用については 2010 年 JMPR 報告書において、比例性の使用原則を推奨していること、またその原則の使用例や統計法について例示していること、更には 2011 年度の JMPR において一般的検討事項の一部として検討される予定であるとの情報提供があった。このことから、部会としては次回部会までに 2011 年 JMPR 報告書を参考とし検討することで合意された。

議題 7 (a) : 食品・飼料分類の改定案：ナッツ類 (Tree nuts) 、ハーブ類 (Herbs) 及びスパイス類 (Spices)

ハーブ類の検討において Edible Flower のサブグループを設置することが提案され、ステップ 6 としてコメントを求めることがされた。その他の分類の改訂案については、

ステップ 7 に留めることとなった。なお、スパイス類の Yuzu peel の主要な一般名を Yuja Peel に変更し、ステップ 7 に留めることとされた。

議題 7 (b) : 食品・飼料分類の改定原案：熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食するもの）(Assorted tropical and sub-tropical fruits-edible peel)、熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食さないもの）(Assorted tropical and sub-tropical fruits-inedible peel)

我が国及び韓国等から、Jujube、Kumquats 及び Limequats、Persimmon 等の分類変更及び Langstat 等の類似名の追加が提案されたが、今後さらなる検討を要するため保留され、現行の案をステップ 5 に進めることが合意された。また、オランダ及び米国を共同議長国とする電子作業部会を再び開催し、数種類の野菜類について議論を行うことが認められた。

議題 8 : 食品群への農薬最大残留基準値の外挿のための代表作物 (Representative Commodities) の選定に関する原則及びガイダンス

グループ MRL (定められた食品群全体に効力が及ぶ基準値) を設置する際に用いる代表作物を選定する際の「原則及びガイダンス」の作成が検討されてきた。これは、グループ MRL の設定のために代表となる作物を選定し、それについて作物残留試験を実施してグループ MRL を設定すれば、マイナー作物に多くの MRL を設定するための一手段となるとの考え方に基づくものである。

今次会合における議論の結果、必要な修文を加えた上で、各食品群の代表作物の例を掲載した Table1 を含む文書全体をステップ 7 とすることで合意した。Table 1 については、今後の食品及び飼料の Codex 分類の最終結果を踏まえて修正することが確認された。

議題 9 : Minor Uses 及び Specialty Crops に係るコーデックス MRL 策定の促進のためのガイダンスに関する討議文書

CCPR 及び JMPR における Minor Uses 及び Specialty Crops の定義に関する電子作業部会の検討結果が報告され、合意可能な定義を検討することは困難であるとの見解が示された。その結果、今後は定義の議論を継続するのではなく、Minor Crops / Specialty Crops の MRL 設定に必要な作物残留データの最小例数を決めるためのクライテリアについて検討することが合意された。また、本件の検討にあたり、米国、ケニア及びタイを議長とする電子作業部会を設置するとともに、次回会合の前に物理的会合を開催することが合意された。

議題 10 : 残留農薬の分析法に関する検討事項

(a) 残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案

当該議題については全体会合と並行してオーストラリアを議長国とする作業部会が開催され、その結果が報告された。

我が国からは、不確かさを推定する方法として提案のあった Horwitz 式は低濃度域で実際よりも大きい不確かさが推定されることから、Thompson 式を提案したところ、参考として記載されることとなった。その他の文書も含め修正が行われた結果、次回総会においてステップ 5 / 8 に進めることで合意された。

(b) コーデックス残留農薬部会における残留農薬の分析方法の取扱いに関する討議文書

前会合において提起された、IAEA のホームページに掲載されている 2003 年に改訂された勧告農薬分析法 (CODEX STAN229-1993) の今後の取扱いについて、オーストラリアより討議文書が準備され、全体会合と並行して行われたオーストラリアを議長国とする作業部会において議論された。その結果が全体会合において報告・議論された。

議論の結果、当該分析法の取扱いについては、①CODEX STAN229-1993 を廃止し、② IAEA に対し、当該ホームページを維持・更新するよう要求するとともに、③IAEA のホームページをコーデックスのホームページに直接リンクを張ることで合意された。

議題 11：コーデックス残留農薬部会が適用するリスク分析の原則の改定

本件については、定期的再評価を維持することは合意されているものの、「健康に懸念が生じなければ既存の MRL を維持すべきであり、定期的再評価の際に農薬メーカーからのデータ提供がなく評価に必要なデータが不足しているとの理由のみで既存の MRL を廃止することは適切ではない」との基本スタンスを有する途上国と、「15 年も経過すれば安全性に関連する科学的知見や農薬の使用方法も変化していることから、適切なデータや情報に基づく評価を行い、既存の MRL を見直すべき」とする先進国との考え方には大きな隔たりがあったところ。

今回提示された討議文書においては、リスク分析の原則の改訂について、一般原則部会で提起された改訂も含めた改定案が提案された。特に「5.5 定期的な再評価」については 2 つ改正案が提案された。部会としては、「5.5 定期的な再評価」に焦点を当てて議論することで合意したもの、2 つの改定案のどちらを採択すべきかの議論が得られなかつたことから、関心のある国で同事項について作業部会を開催し議論を行うことになった。

当該作業部会においてブラジルからの提案をもとに議論が進められた。改訂に当たっては、本体と「5.5 定期的な再評価」を切り離し議論を進めてはとの提案もあったが、EU より当該議論は一体として行うべきとの意見があり、一体として進めることで合意された。また、総会への付託事項である同原則の改訂期限が 2013 年であることから、当該期限に間に合わないのではという懸念も示された。

その結果、アルゼンチン及びブラジルを議長とする電子作業部会を設置して詳細内容を検討し、可能であればその検討結果を踏まえて本文全体の修正案を次回会合までに検討することが合意された。また、必要であれば次回会合の前に物理的会合を開催することが合意された。

議題 12：コーデックス MRL の設定

(a) 農薬に関するコーデックス優先リストの設定

JMPR における農薬の毒性、残留に関する審議の優先リストについて検討された。 JMPR のキャパシティから見て、2012 年及び 2013 年の新規評価並びに定期的再評価の対象物質の数が既に埋まっていることが報告された。一方、定期的再評価を行うことが必要な農薬が既に 40 以上あることから、農薬に関するコーデックス優先リストの作業部会に対し、特に人の健康上の懸念が高い農薬を毎年 2、3 化合物提示する権限を付与することが合意された。

(b) リンデンに対するコーデックス MRL 設定状況の検討

ストックホルム条約の附属書に掲載されたリンデンについて、手続きマニュアル上は直ちにアクションをとる必要がないことが指摘され、今後の取扱いの決定にあたり、加盟国が食品中の当該農薬の残留量のモニタリングを行い、そのデータを JMPR に 2 年以内に提供し、2014 年に JMPR で評価することが合意された。

議題 13 その他及び今後の作業

(a) CCPR に対する科学的助言の提供に関する JMPR の資源問題についての討議文書

増大する作業負担に対する JMPR のキャパシティ及び資源に関する問題点及び解決策について討議文書が示され、主な論点として、新たな資金提供の枠組みの創設、JMPR 専門家の増員、会合の開催回数の増加が議論された。

本件については、CCPR 単独では解決不可能であるとの結論が得られ、関心のある加盟国から総会に懸念を表明することが合意された。

(b) 茶における農薬の MRL の評価

茶に関する FAO Intergovernmental Group (IGG) より、茶の暴露評価に際し、MRL 設定の際のリスク推定の際に、浸出液の農薬量を使用することが提案された。

JMPR 事務局から、既に JMPR においては暴露評価の際に浸出液中の農薬量を使用しているとの紹介があった。また、MRL は国際的に流通する物品に設定されることから、茶葉に設定されていることが述べられた。部会としては茶の摂取に関するリスク評価をさらに進めるため、加工係数に関するさらなる調査研究を行うことの重要性が強調された。

(参考)

残留農薬部会 (CCPR) 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
農薬最大残留基準値 (MRL) 案及び改定案	8	・ 第 34 回総会
MRL 原案及び改定原案	5/8	・ 第 34 回総会
MRL 原案	5	・ 第 34 回総会 ・ 第 44 回 CCPR
MRL の削除が提案された農薬	—	・ 第 34 回総会
食品及び飼料のコーデックス分類の改定原案：ナツツ類、ハーブ類及びスパイス類	7 6	・ 第 44 回 CCPR (他の食品・飼料分類の見直しの終了後) ・ 第 44 回 CCPR (Edible Flower のサブグループ設置のみ)
食品・飼料分類の改定案：熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食するもの）、熱帯性果実及び亜熱帯性果実類（皮を食さないもの）	5	・ 第 34 回総会 ・ 電子作業部会（議長国：米国、オランダ） ・ 第 44 回 CCPR
食品・飼料分類の改定案：各種野菜	2/3	・ 電子作業部会（議長国：米国、オランダ） ・ 第 44 回 CCPR
食品群への MRL 外挿のための代表作物の選定に関する原則及びガイダンス原案	7	・ 第 44 回 CCPR (食品・飼料分類の果実類の見直し終了後)
残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案 (CAC/GL 59-2006)	5/8	・ 第 34 回総会
Codex 残留農薬部会が適用するリスク分析の原則の改訂	—	・ 電子作業部会・物理的作業部会（議長国：アルゼンチン、ブラジル）

		・ 第 44 回 CCPR
MRL を設定するためのデータ選定における比例性の適用	—	・ 2011 年 JMPR ・ 第 44 回 CCPR
Minor Uses 及び Specialty Crops に係るコーデックス MRL 策定の促進のためのガイダンス	—	・ 電子作業部会（議長国：米国、共同議長国：ケニア、タイ） ・ 第 44 回 CCPR
農薬に関するコーデックス優先リストの設定（定期的に再評価される新規農薬と農薬）	1/2/3	・ 第 34 回 CAC ・ 電子作業部会（議長国：オーストラリア） ・ 第 44 回 CCPR
リンデンに対するコーデックス MRL 設定の検討	—	・ 2015 年 JMPR ・ 第 48 回 JMPR ・
残留農薬の分析手法（CODEX STAN 229-1993, REV. 1-2003）の廃止	—	・ 第 34 回総会
残留農薬の分析手法の情報リスト	—	・ IAEA、Codex 事務局
茶における農薬の MRL 評価	—	・ JMPR
CCPR に対する科学的助言の提供に関する JMPR の資源問題	—	・ CAC（関心国があれば）

FAO/WHO 合同食品規格計画

第 31 回魚類・水産製品部会報告書 (CCFFP)

日時 : 2011 年 4 月 11 日 (月) ~ 4 月 16 日 (土)
 場所 : トロムソ (ノルウェー)

議題

1.	議題の採択
2. a)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
b)	FAO/WHO から提起された事項
3.	フィッシュソース規格案 (ステップ 7)
4.	くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案 (ステップ 7)
5.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (くん製魚を含むその他のセクション) (ステップ 4)
6.	魚類及び水産製品に関する実施規範のセクション 3.4.5.1 (水) の修正原案 (ステップ 4)
7.	急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案 (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 にて保留)
9.	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)
10.	なま及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンの分析法リスト原案 (ステップ 4)
11.	生鮮／活及び冷凍アワビ (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案 (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.	魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物規定案
14.	証明書の様式
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.	報告書案の採択

第 31 回魚類・水産製品部会 (CCFP) 概要

1. 開催日及び開催場所

2011 年 4 月 11 日 (月) ~4 月 16 日 (土)
トロムソ (ノルウェー)

2. 参加国及び国際機関

56 加盟国、1 加盟機関 (EC)、1 国際機関及び FAO (参加者総数 149 名)

3. 我が国からの出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課	豊福 肇
(国立保健医療科学院国際協力研究部上席主任研究官)	
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係長	出口 晴之
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 課長補佐	近藤 喜清
農林水産省水産庁漁政部加工流通課課長補佐	大橋 貴則

4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 3 フィッシュソース規格案 (ステップ 7)

タイとベトナムから提出された改訂案を基に議論を行った。pH に関する規定 (pH は 5 から 6.5 の範囲であること) に明確な科学的な理由が無いと考えられるため、我が国からは当該規定の削除を提案した。しかし、タイから、原料の魚は優良な品質の新鮮な魚を用いるべきであり、pH はその指標となる (pH が低いということは腐敗変敗や酸の添加が疑われ、伝統的な製品では pH は原案の範囲に入るも) と説明があった。これに対し、我が国から発酵を促進するため麹を添加した場合、麹が炭水化物の元になり酸形成を促進するため、pH は 5 より低くなると主張した。議論の結果、伝統的な製品では pH は 5-6.5 であるが、発酵を促進する原材料を添加した場合には 4.5 以上であることという規定を追加して合意された。

第 5 章汚染物質の項について、原料とする魚に人の健康へのリスクとなり得る量のバイオトキシンが含まれないようにすべき旨、養殖魚を原材料とする場合には Codex の動物用医薬品の残留の基準を遵守すべきという記述を追加するという我が国の主張が認められた。

総窒素量について、原案にある 10g/1 は特定の製法に限定しすぎている数値であり、良品のフィッシュソースであっても 7.5g/1 という国もあるとフィリピンが主張した。議論の結果、国によっては規制当局がより低い総窒素量を設定

することもできるという規定を追加することが合意され、本規格案についてはステップ 8 に進めることで合意された。

ヒスタミンに関する基準については、CCFH が承認したとおり、今次会合においても原案通りで合意されたが、近い将来ヒスタミンの基準とサンプリングプランの見直しが必要であることを前提に、FAO/WHO から科学的アドバイスを求め、その結果を踏まえ、疫学的データ、サンプリングプラン等のレビューを行う新規作業の Project document を作成する電子的作業部会を設置することが合意された（議長国：日本、アメリカ）。

議題 4 くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案（ステップ 7）

ボツリヌス制御に関する例を示した添付文書 2 については、塩分濃度 5%では品温は 3 から 10°C に、10°C 以上の保管で制御するためには塩分濃度は 10%以上必要との旨の記述を追加し、また同菌の制御に必要な水分活性値を 0.94 未満に修正した。制御の例では、通気性のある包装は同菌の増殖及び毒素産生を必ずしも防ぐものではないことを明記し、CCFH が提案した酸素を透過させる包装の定義は専門的すぎるとの理由で削除することが合意された。

討議の結果、適宜修正された本規格原案は、添加物のセクションを除いて合意され（Step7）、食品添加物のセクションは食品添加物の電子的作業部会によるドラフトに戻し、ステップ 6 でコメントを求め、次回会合で議論することになった。

議題 5 魚類及び水産製品に関する実施規範原案（くん製魚を含むその他のセクション）（ステップ 4）

本会合直前の物理的作業部会で検討された原案を用いて議論した。討議の結果、ステップ 5/8 に進めることで合意された。なお、衛生に関する部分は CCFH へ承認のため送られる。

議題 6 魚類及び水産製品に関する実施規範のセクション 3.4.5.1（水）の修正原案（ステップ 4）

CCFH での合意を踏まえた、「規制当局が承認する場合には、飲料水の処理より高濃度の塩素の使用は、一次生産から消費までのフードチェーンのなかで、規制当局の承認対象となる」という記述を追加すること、「海水に塩素を使用する場合にはクロラミン等の副産物が生成される可能性に注意を払うこと」という脚注をつけることで合意し、ステップ 5/8 に進めることで合意された。

議題 7 急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案（ステップ 4）

カナダが議長国として、部会開催中の作業部会で議論し修正した案を基に、本会合では議論した。

スコープに、水分及び食品添加物（ポリリン酸塩等）を使用した卵つき冷凍ホタテ貝柱を追加することが合意され、その場合には、二枚貝規格のマリンバイオトキシンのセクションに規定されている制御を適用することとされた。

規格案は、1) 水分添加を行わないホタテ貝柱と、2) 水分、食品添加物（ポリリン酸塩等）場合により塩分を添加したホタテ貝柱に分けること、添加物についてはGFSIの表1に示されているリン酸はP₂O₅として5,000mg/kgを限度として使用することを認めることで合意された。

水分を添加した場合には、原材料リストにその旨及びその%を表示するかについては、次回本部会で検討することになった。討議の結果、本規格原案はステップ5に進めることで合意された。

議題8 ホタテ貝の加工に関する実施規範原案（ステップ4にて保留）：

議題7の規格原案がStep5に進んだことを踏まえ。次回会合開催前日にカナダを議長国とする物理的作業部会を開催し、議論することが合意された。

議題9 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）

現在の手続きで十分であるという意見と、新たな手続きが必要との意見がだされた。討議の結果、原案は非常に複雑でわかりにくいことから、次回会合で合意が得られない場合には本作業を中止することを視野に入れ、よりシンプルで、簡易な手続きを次回会合までに検討する電子的作業部会（議長国：フランス）を設置することが合意された。

議題10 なま及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンの分析法リスト原案（ステップ4）

Codexにおける検査法の整理にあっては、一義的にCCMASのクライテリアに適合していることが必要であるとする見解の取扱いが焦点となった。マウスバイオアッセイは多くの国で、スクリーニング法だけでなく、規制を行うための方法として使用している一方、CCMASのクライテリアに適合していない。討議の結果、本会合前に回覧されたPerformance criteria (PC) は参照法及び確認法のPCとタイトルを変え、再度Step3で意見を求めるこ、これが合意された場合には二枚貝の規格から検査法を削除し、科学の進歩に伴い日々進化する検査法に関する情報の更新・提供についてはFAOに任せることとされた。

さらに、バイオトキシンのスクリーニング法に関するクライテリア/パラメーターの作成、参照法及び確認法並びにスクリーニング法のクライテリアは実施

規範に残すか、バイオトキシンの要件が適用される他の食品の規格の場合はどうするか等を検討する新規作業提案を次回総会に諮ることが合意された。

議題 11 生鮮／活及び冷凍アワビ (*Haliotis* 属) の規格原案（ステップ 4）

アワビは採取海域によっては貝毒汚染のリスクがあるため、採捕する国の規制当局 (Competent Authority) がリスク評価を行い、リスクがある場合にはモニタリングを行うこと、二枚貝のマリンバイオトキシンの規定を超えないこととする記述を加えることで合意され、本規格原案はステップ5に進めることができた。

議題 12 急速冷凍フィッシュティックの規格修正原案（窒素係数）（ステップ 4）

タイが提出したテラピアのデータを基に議論した。魚の漁獲時期、成熟度、等により窒素係数に変動があることから、当該数値は平均的な窒素係数であることを明記した上でテラピアの窒素係数は 2.88 として表に加えること、バリエーションを考慮し +/-10% を認めることとされ、本規格原案はステップ 5/8 に進めることができた。なお、South Atlantic Hake の窒素係数は Step2/3 に戻して再ドラフトし、コメントを求め、次回会合で議論することとなった。

議題 13 魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物規定案

CCFFPが作成した既存の規範の添加物規定の見直しとGSFAへの変更の提案、CRD30 Appendix Iに示された手続き案を考慮に入れ、くん製魚における食品添加物の規定を見直し改訂すること等を目的とした電子作業部会（米国、EUが共同議長）を設置することが合意された。

議題 14 証明書の様式

「証明書の一般様式」のテクニカルガイダンスに、1) 魚種は一般名及び科学的名称を記載すること、2) Attestion は個別ロットの証明ではなく、Codex の規定に基づく衛生規範及び HACCP を実施している施設で製造、加工、取扱い等されたという旨を記載する修正を CCFICS に求め、それが達成された際には魚のモデル証明書は廃止 (revoke) することで合意した。

議題 15 その他の事項及び今後の作業

乾燥海苔の新規作業提案については、CCFFP の ToR の範囲外であること、食品衛生リスクが明確でないこと、CCFFP の作業量等を勘案した結果、当該食品の規

格は、本部会で行うよりも、アジア調整部会で作業すべきということで合意した。

イランから提案のあった、キャビアの実施規範は、前回会合でキャビアの規格が作成されたことを踏まえ、魚及び魚製品の実施規格の一部として作成する新規作業提案を次回総会に諮ることとで合意された。

議題 16 次回会合の日程及び開催地

次回(32nd)CCFFP 会合はインドネシアで開催される予定（仮日程は 2012 年 10 月 1 日から 5 日）

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
魚類及び水産製品に関する実施規範のセクション 6 (養殖水産品) の序言修正	-	・第 34 回総会
フィッシュソース規格案	8	・第 34 回総会
魚類および水産製品に関する実施規範原案(くん製魚のセクション及び関連定義等)	5/8	・第 34 回総会
魚類および水産製品に関する実施規範のセクション 3.4.5.1 (水) の修正原案	5/8	・第 34 回総会
急速冷凍フィッシュステイックの規格修正原案	5/8	・第 34 回総会
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案	7	・第 32 回 CCFFP
急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案	5	・第 34 回総会 ・第 32 回 CCFFP
生鮮/活及び冷凍アワビ (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案	5	・電子作業部会 ・第 32 回 CCFFP
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案における食品添加物規定	6	・電子作業部会 ・第 32 回 CCFFP
ホタテ貝の加工に関する実施規範原案	3	・物理的作業部会 ・第 32 回 CCFFP
生及び活二枚貝の規格におけるマリンバイオトキシンの参考法及び確認法の Performance criteria 原案	3	・第 32 回 CCFFP
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定原案	2/3	・電子作業部会 ・第 31 回 CCFFP
急速冷凍フィッシュステイックの規格修正(Atlantic Hake の窒素係数)	2/3	・第 30 回 CCFFP
生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンのスクリーニング法の Performance criteria 原案	1/2/3	・第 34 回総会 ・電子作業部会 ・第 32 回 CCFFP
魚類および水産製品に関する実施規範原案(キャビアのセクション)	1/2/3	・第 34 回総会 ・電子作業部会 ・第 32 回 CCFFP
魚類および水産製品に関する実施規範原案(その他のセクション)	-	・第 32 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する規格における添加物規定	-	・電子作業部会 ・第 31 回 CCFFP
ヒスタミンに関する討議文書	-	・電子作業部会 ・第 32 回 CCFFP

FAO/WHO 合同食品規格計画

第 16 回生鮮果実・野菜部会

日時：2011年5月2日(月)～5月6日(金)

場所：メキシコシティ(メキシコ)

議題

1.	議題の採択
2. (a)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
2. (b)	生鮮果実・野菜の規格化に関する他の国際機関からの付託事項
2. (c)	生鮮果実・野菜の UNECE 規格:アボカド
3.	コーデックス規格案及び関連文書案の検討(ステップ7)
(a)	アボカドの規格の改訂案
(b)	ツリートマトの規格案
4.	コーデックス規格原案及び関連文書原案の検討(ステップ4)
(a)	チリペッパーの規格原案
(b)	ザクロの規格原案
5.	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案
6.	生鮮果実・野菜の規格(品質の許容範囲の規定を含む)の輸出入時に おける適用に関する討議文書
7.	新規作業の提案
8.	その他の事項及び今後の作業
9.	次回会合の日程及び開催地
10.	報告書の採択

第 16 回生鮮果実・野菜部会(CCFFV)概要

1. 開催日及び開催場所

2011 年 5 月 2 日 (月) ~5 月 6 日 (金)
メキシコシティ (メキシコ)

2. 参加国及び国際機関

41 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 國際機関、2 地域機関及び FAO
(参加者総数 97 名)

3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 課長補佐 近藤喜清

4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

議題 1 議題の採択

議題 7 (新規作業の提案) を議題 4 (コーデックス規格原案及び関連文書原案の検討 (ステップ 4)) の後に議論することとなった。

議題 2a コーデックス総会(CAC)及びその他の部会からの付託事項

Part 1: CAC からの付託事項

昨年の総会において、リンゴの規格が最終採択、アボカド及びツリートマトの規格原案がステップ 5 で採択、ザクロの規格策定が新規作業として採択されたことが報告された。

・“国際連合欧州経済委員会(UNECE)規格”から“国際連合(UN)規格”への名称変更

昨年の総会において、①当該名称変更は国際連合社会経済理事会(ECOSOC)の承認が得られないとのWHO法務担当官の見解が確認されたこと、及び②CCFFVに対し、UNECEとの作業の重複を避けつつ、調和した規格の策定に向け協力・調整する必要があることが勧告されたことが報告された。

Part 2: 執行委員会(CCEXEC)からの付託事項

・生鮮果実・野菜のコーデックス規格を策定(改訂及び修正を含む)するための個別の意思決定・優先順位付けの基準の作成

手続き規則中に現存するガイダンスは十分機能しており、特別な意思決定・優先順位付けの基準を策定する必要ない旨合意された。

Part 3: FAO/WHO 欧州地域調整部会(CCEURO)からの付託事項

- ・生鮮キノコ“アンズタケ(シャントルレ)”の欧州地域規格(CODEX STAN 40-1981)を国際規格へ変更する必要性

アンズタケの貿易は主に欧州内に限られ、貿易量も国際規格を必要とするものではないことから、当該地域規格を国際規格とする必要がないことが合意された。

議題 2b 生鮮果実・野菜の規格化に関する他の国際機関からの付託事項

UNECE から、農業品質規格(Agricultural Quality Standards)に関する UNECE 作業部会の活動、特に、生鮮果実・野菜の規格策定について紹介があった。当該作業部会は、その策定した規格のタイトルに「UNECE 規格」の文言を用い続けることを決定したこと、5月1日に開催されたコーデックスと UNECE の共同ワークショップは有益であり同様のワークショップを生産者、流通業者、品質検査官を対象に開催することが求められたこと、及び、コーデックスと UNCEC の規格の標準様式を速やかに調和させる必要性が強調されたことが報告された。また、コーデックス事務局は、コーデックス規格の執行に向けたコーデックスメンバー国への技術支援を行っていないが、FAO/WHO あるいは他の国際機関によるキャパシティビルディングに参加していることが確認された。

経済協力開発機構(OECD)からは、コーデックスのバナナ規格をOECD加盟国用のバナナ規格として採用した旨報告があった上で、当該バナナ規格に関するOECD解説資料(brochure)の作成作業への協力要請があり、関心のある国は直接OECD事務局に連絡することとなった。

議題 2c 生鮮果実・野菜の UNECE 規格:アボカド(FFV-42)

議題 3 のアボカド規格案に関する議論の参考として UNECE のアボカド規格が紹介された。

議題 3 コーデックス規格案及び関連文書案の検討(ステップ 7)

(a) アボカド規格の改定案(新規作業採択 2008 年)

キューバから規格改定案の概要の説明があり、また、議長から、本件は 2011 年に完成させるスケジュールであるため、本年の総会で最終採択を求められるよう議論すべきである旨注意喚起を行った後、規格改定案がパラグラフ毎に審議された。

サイズ分けに関する規定に関し、アボカドは重量、4 kg トレイ中の個数、あるいは直径でサイズ分けできることに合意した。また、次回会合で議論するために、同一パッケージ中の均一性(産地、品種、等級、サイズ)及び異なるサイズの許容範囲に関する規定案を作成する電子作業部会(議長:スペイン)の設置が合意された。

本規格改定案はステップ 7 で保留し、次回会合でサイズ分け及びそれに関する異なるサイズの許容範囲と表示、並びに、腐敗の許容の可能性について議論することとなった。

(b) ツリートマトの規格案(新規作業採択 2008 年)

コロンビアから規格案の概要の説明があった後、パラグラフ毎に審議された。

対象種の学名の追加、商用最小許容サイズ (45 g、35 mm) の追加等の修正がなされた。

本規格案はステップ 8 で次回総会（本年 7 月）での最終採択を求めることがなった。

議題 4 コーデックス規格原案及び関連文書原案の検討（ステップ 4）

(a) チリペッパーの規格原案(新規作業採択 2008 年)

メキシコから規格原案の概要の説明があった後、総論的議論の後、セクション毎に審議がなされた。

規格の対象を一部の商業種に限定するのではなく、様々な種を対象とするよう修正がなされた。消費者のために、カプサイシン含量に基づき辛さを 4 段階に分け、その表示を行うこととなった。

本規格原案はステップ 5 / 8 で次回総会での最終採択を求めることがなった。

(b) ザクロの規格原案(新規作業採択 2010 年)

本件の主導国であるイランが欠席のため、特段の内容説明もなく、総論及びセクション毎の審議が行われた。

次回会合で議論するために、サイズ分けや同一性について検討する電子作業部会（議長：米国）の設置が合意された。

本規格原案はステップ 5 で次回総会での採択を求めることがなった。

議題 5 生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案

議題 6 生鮮果実・野菜の規格(品質の許容範囲の規定を含む)の輸出入時における適用に関する討議文書

流通上の様々なポイントにおける品質の許容範囲の規定のあり方の議論は、規格の様式の議論と関連することから、両議題が一緒に議論された。

UNECE 規格との調和を求める当部会の付託事項 (Termes of References) の意味及び、当部会と UNECE との具体的な協力の在り方等について議論されたが、今次会合では十分な議論時間が取れなかつたため、次回会合での議論に向け、コーデックス事務局が UNECE 事務局と協力して、双方の規格の様式の比較表を準備することとなった。

議題 7 新規作業の提案

(a) パッションフルーツの規格策定に関する新規作業提案

パッションフルーツについては、規格の対象がゴールデンパッションフルーツであることが確認された。貿易上の問題点等に具体的な修正を加えた案を提案国（コロンビア）から執行委員会に直接提出することとなった。また、総会で新規作業の承認が得られる場合には、電子作業部会（議長：コロンビア）を設置し、次回会合での議論に向け、ゴールデンパッションフルーツの規格原案を準備することとなった。

その他の新規作業提案に関し、次回会合において、バニラ（提案国：メキシコ）、オクラ（同：インド）及びカシューナッツ（同：セネガル）を議論したい旨それぞれの提案国から表明があった。

議題 8 その他の事項及び今後の作業

特になし。

議題 9 次回会合の日程と開催地

次回（第 17 回）部会は、ほぼ 18 カ月後にメキシコで開催。

各作業の状況のまとめ

事項	ステップ	今後のアクション
ツリートマトの規格案	8	・第 34 回総会
チリペッパーの規格原案	5/8	・第 34 回総会
アボカドの規格案 (CODEX STAN 197-1995 の改訂)	7	・電子作業部会 (スペイン) (サイズに関する規定) ・第 17 回 CCFFV
ザクロの規格原案	5	・第 34 回総会 ・電子作業部会 (米国) ・第 17 回 CCFFV
ゴールデンパッショングルーツの規格修正原案	1/2/3	・第 34 回総会 ・電子作業部会 (コロンビア) ・第 17 回 CCFFV
生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案 (輸出入検査時における適用と品質の許容範囲に関する事項を含む)	-	・コーデックス及び UNECE 事務局 ・第 17 回 CCFFV
生鮮果実・野菜のコーデックス規格に関する新規作業提案	-	・第 17 回 CCFFV

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 39 回食品表示部会

日時 : 2011 年 5 月 9 日 (月) ~ 5 月 13 日 (金)

場所 : ケベックシティ (カナダ)

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.	コーデックス規格案における表示事項の検討
4.	FAO 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する WHO の世界的な戦略の実施について
(a)	任意又は義務的に常に表示される栄養成分リストに関する栄養表示ガイドライン改定案 (ステップ 7)
(b)	栄養・健康強調表示に関するガイドラインにおける栄養成分強調表示及び比較強調表示に関する追加条件の討議文書
(c)	WHO 世界戦略で示された原材料を示す標準化されたシンボルマークの使用に関する考察
(d)	義務的栄養表示
5.	有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン
(a)	附属文書 1 : エチレンの他の製品への使用の追加(ステップ 7)
(b)	エチレンのかんきつ類の成熟、パインアップルの開花誘発並びにばれいしょ及び玉ねぎの発芽抑制のための使用のセクション 5.1 の要件に対する正当性 附属文書 2 : 新たな資材の追加
(c)	有機養殖漁業
6.	遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示

資料 11-(1)

(a)	「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」の修正案（ステップ7）
(b)	遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する提言案（ステップ4）
7.	栄養参照量 (NRVs) の定義に関する提言案と CL 2010/21-FL への回答（ステップ3）
8.	包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN 1-1985) の修正に関する討議文書 - 包装食品の内容量表示に関する国際法定計量機関 (OIML) よりの推奨
9.	規格化された食品の一般名称の変更
10.	偽装有機食品の疑いがあるときの権限当局による情報交換に関する討議文書
11.	その他の事項、今後の作業及び次回会合の日程及び開催地
12	報告書の採択

第 39 回食品表示部会 (CCFL) 概要

1. 日時及び開催場所

2011 年 5 月 9 日 (月) ~5 月 13 日 (金)

ケベックシティ (カナダ)

2. 参加国及び国際機関

60 加盟国、1 加盟機関 (EU)、24 国際機関 合計 247 名

3. 我が国からの出席者

消費者庁食品表示課長 相本浩志

消費者庁食品表示課課長補佐 今川正紀

消費者庁食品表示課係長 勝山佳菜子

農林水産省消費・安全局表示・規格課課長補佐 渡辺裕子

農林水産省水産庁漁政部加工流通課課長補佐 大橋貴則

国立感染症研究所名誉所員 吉倉廣

テクニカルアドバイザー

財団法人日本健康・栄養食品協会 浜野弘昭

4. 概要

議題 1 議題の採択

議題の採択に先立ち、議題 4 (b) については、7 日 (土) に開催された物理的作業部会の議論を踏まえた討議文書が作成中であることから、10 日 (火) 午前以降に議論することが議長より報告された。

WHO の世界戦略に関連する議題をまとめて議論するため、議題 7 が議題 4 の直後に議論されることとなり、議題 5 については、使用可能資材の検討方法を議論した後に個別の資材について検討するため、議題 5 (a) の前に議題 5 (b) が議論されることとなった。議題 6 については、議題 6 (b) の提言案文書を作成した後に、当該提言案文書で使用される用語の定義に絞って議題 6 (a) として議論されることとなり、議題 8 については国際法定計量機関(OIML)より討議文書が提出されなかつたことから、本部会においては議論されないこととなった。

また、議題 11 において、FAO 及び WHO より 2011 年 9 月 19 日から 20 日までニューヨーク (米国) で開催予定の非感染性疾患(NCDs)に係る国連サミットの関連情報が提供されることとなった。

これらの変更を行った上で議題が採択された。

議題 2 コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

第 38 回部会において総会への報告事項としたものについて、第 33 回総会における

決定事項が報告された。

その他の部会からの報告事項等として、執行委員会(CCEXEC)から、遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する作業の期限が 2011 年であること等がクリティカルレビューの結果示されていることが Codex 事務局から改めて報告された。また、栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)から、一般集団を対象とした NCDs のリスクに関する栄養素の栄養参考量(NRVs-NCD)を確立させるための一般原則の提案原案の作成作業に伴い栄養表示に関するガイドラインの修正が必要になることに対する意見が求められ、CCNFSDU における作業が終了した後に CCFL において検討することが合意された。

FAO からは、第 38 回部会において FAO へ推奨された栄養表示に関する制度設計作業についての進捗状況、人間の栄養における脂肪及び脂肪酸に関する専門家会合最終報告書、そして、近年ニュージーランドで開催されたタンパク質の性質に関する 2 つの会合について報告された。

WHO からは、CCFL の作業に関連する 4 つの主要な活動として、1)世界及び地域レベルにおける食塩/ナトリウムの低減戦略の実施について、2) WHO 栄養ガイダンス専門家諮問グループ(NUGAG)に関する最新情報、特に糖類、総脂質、ナトリウム及びカリウムの食事と健康に関する作業について、3) 栄養プロファイリングに関する各国における指針原理の試行及びカタログ編集について、4) 2011 年 9 月開催予定の NCDs に関する国連サミット及び 2011 年 4 月に開催された NCDs に関するモスクワ閣僚級会議について報告された。

議題 3 コーデックス規格案における表示事項の検討

加工果物・野菜部会から提案された①乾燥ココナツ（ドライココナツ）規格の改訂原案（ステップ 5 / 8）については、栄養成分強調表示との誤認を与える可能性があるとして、セクション 9.1.1 製品名から「減油乾燥ココナツ」という記載を削除した。また、②キノコ類規格の改訂原案（ステップ 5 / 8）及び③たけのこ缶詰規格の改訂原案（ステップ 5 / 8）については提案通りに、承認された。

FAO/WHO アジア地域調整部会から提案されたチリソースの地域規格原案（ステップ 5 / 8）については、セクション 8.1.2 から「貿易相手との合意に応じて」という記載を削除した。FAO/WHO 中米及びカリブ地域調整部会から提案された①コヨーテコリアンダー (culantro coyote) の地域規格原案（ステップ 5 / 8）及び②ルクマ (lucuma) の地域規格原案（ステップ 5 / 8）については提案通りに、承認された。

その他、魚類・水産製品部会から提案された魚ソースの規格、生鮮果実・野菜部会から提案された①ツリートマトの規格及び②チリペッパーの規格については、いずれも提案通りに承認された。

議題 4 FAO 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する WHO の世界的な戦略の実施について

(a) 任意又は義務的に常に表示される栄養成分リストに関する栄養表示ガイドライン改定案（ステップ 7）

ナトリウム（食塩）の表示に関する電子作業部会の議長国であるニュージーランドからナトリウム（食塩）の表示に使用する用語についての合意が得られなかつたことが報告された。

これまでと同様、科学的に正しい用語であるナトリウムを表示すべきとする国と消費者理解の観点を考慮して食塩を表示すべきとする国とで意見が分かれたが、表示については各国の裁量に任せるという旨の脚注を記載するという日本の提案が支持された。

最終的には、栄養表示ガイドライン（CAC/GL2-1985）のセクション3.2.1.2改定案の常に表示される栄養成分リストに、新たに飽和脂肪酸、ナトリウム、総糖類を追加し、ナトリウムの表示については、注釈部分に「各国において、総ナトリウム量を食塩相当量で「食塩」として表示することも可能である」旨を記載するとともに、トランス脂肪酸の表示については、セクション3.2.1.4の注釈部分に「トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮する必要がある」旨を記載することとし、セクション3.2の改定案をステップ8へ進め、第34回総会に諮ることが合意された。

(b) 栄養・健康強調表示に関するガイドラインにおける栄養成分強調表示及び比較強調表示に関する追加条件の討議文書

糖類、食塩（ナトリウム）及びトランス脂肪酸の強調表示（不添加表示、比較強調表示等）について、部会直前に開催された物理的作業部会の結果が議長国であるカナダから報告された。

最終的に、栄養・健康強調表示に関するガイドライン（CAC/GL23-1997）について、①糖類と食塩の不添加強調表示について追加するための提案文書及びその記載場所の検討を行うこと、②セクション6.3と6.4をa.「低減」の旨の強調表示について、b.「light」という用語の使用について、c.「供給できる」旨の強調表示についてという、比較強調表示に関する3つの文章に分けること及び③トランス脂肪酸の強調表示及びその条件を作成し追加することの3点を委託事項として、カナダを議長国とする電子作業部会を設置することが合意された。なお、当該作業については、2012年にステップ5として採択されることが推奨されていることから、次回部会までに提案原案をステップ3として回付することとしている。

(c) WHO世界戦略で示された原材料を示す標準化されたシンボルマークの使用に関する考察

WHOより、栄養プロファイリングに関するWHOの作業において、当該作業に関連する新たな情報はない旨が報告された。

当該作業を進めるための新たな情報がないことから、本議題を独立した議題として扱うことは中止すること及び今後新たな提案に際しては「その他の事項及び今後の作業」として取扱い可能である旨が合意された。

(d) 義務的栄養表示

WHO 世界戦略の実行を促進するために、義務的栄養表示に係るさらなる作業を実施することについて、多くの支持が表明された。

第 38 回部会において作成された討議文書を基に、義務的栄養表示の要請に関連する栄養表示に関するガイドライン(CAC/GL2-1985)の改定原案を作成してステップ 3 として回付し、次回部会において検討を行うために、オーストラリアを議長国とする電子作業部会を設置することが合意された。

議題 5 有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン

(a) 附属文書 1：エチレンの他の製品への使用の追加(ステップ 7)

本作業の電子作業部会の議長国であるガーナから、キウイとバナナ以外に追熟にエチレンを使用できる果物について、果物を特定することはできなかったものの、「収穫後に熟す果物」を有機ガイドライン(CAC/GL32-1999)の附属文書 1 パラグラフ 82 に追加するという案が作成されたことが報告された。しかし、この案ではりんごや洋なし等のエチレンの使用を必要としない果物まで含まれてしまうことから、追熟させるためのエチレンの使用が必要不可欠な理由を果物ごとに説明することにより、果物を限定すべきとの意見が出された。ランチブレイク中の非公式会合でも具体的な果物の案に合意することができず、関心のある国が必要なデータを提出し、米国を議長とする電子作業部会において再検討されることとなった。

(b) エチレンのかんきつ類の成熟、パイナップルの開花誘発並びにばれいしょ及び玉ねぎの発芽抑制のための使用のセクション 5.1 の要件に対する正当性

附属文書 2：新たな資材の追加

有機ガイドライン(CAC/GL32-1999)附属文書 2 に掲載されている有機生産に使用可能な資材について、その体系的な検討方法と、具体的な資材の追加についての検討が行われた。始めに本作業の電子作業部会の議長国である米国から、作業部会における検討結果が報告された。

体系的な資材の検討方法については、電子作業部会から提案された、2 年サイクルで検討する仕組みと、資材を検討するための定型様式について、各国が支持した。しかし、まだ改善の余地があることから、この作業を仕上げるため、米国を議長とする電子作業部会において、引き続き検討が行われることとなった。

また、個別の資材の採用可否については、スピノサド、炭酸水素カリウム、オクタン酸銅、エチレンのかんきつ類の成熟及びパイナップルの開花誘発のための使用を追加することが合意された。しかし、エチレンの発芽抑制のための使用については、低温保管等でも対応可能だという理由で追加は合意されず、再度電子作業部会で検討が行われることとなった。

(c) 有機養殖漁業

第 38 回部会において有機ガイドライン(CAC/GL32-1999)に水産物及び海藻の養殖に関する規定を追加するとの作業提案が合意され、提案者の EU が原案を作成し、各国に対しコメントが求められたところ。しかしコメントを提出した国が少なかったことか

ら、規格原案を再度各国に配付して追加コメントを求め(2011年7月末まで)、EUが修正案を作成して各国に配付し(2011年10月末まで)、詳細な議論は次回部会で行うということを前提に、総論、各論の順で各国が意見を述べた。

具体的には、日本等の主張により、EUが作成する修正案(ステップ3)については、FAOの養殖証明書のガイドライン等との整合性を図ることとされた上、各国から様々な技術的コメントが提起された(海藻の定義、対象の資源状態等)。

議題6 遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示

(a) 「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」の修正案(ステップ7)

第38回部会では、日本より、モダンバイオテクノロジー、遺伝子組換え生物の定義等に関する修正案を文書で提出し、検討が行われ、EU諸国、ブラジル、ケニア、消費者団体などより多くの支持が表明されたが、米国、アルゼンチン、コスタリカ等から、定義についてはすでに他のコーデックス文書で定義されていることから、あらためて定義する必要はない旨の主張がなされ、米国よりモダンバイオテクノロジーに関する説明を脚注に示す案も示されたことから、ステップを6に戻し、本部会までに、日本の修正案をもとに、各国の意見を求めることが合意された。

本部会では、用語の定義の案として、当初、「モダンバイオテクノロジー」を含めた4つの用語の定義について案が提示されていたが、最終的には、本部会における議題6(b)で作成した提言案に關係する用語に絞り、「モダンバイオテクノロジー」を除く3つの用語の定義については削除し、「モダンバイオテクノロジー」の定義については「モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則」(CAC/GL 44-2003)を参照する旨について、当該提言案の脚注に記載することが合意された。

(b) 遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する提言案(ステップ4)

1993年以降、遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関するガイドライン策定について議論してきたが、第36回部会において、ステップ4となっていたガイドライン原案を提言案(Recommendations)に代えて、今後は、2008年1月にガーナにおいて開催された作業部会で作成した文書(現行のコーデックス文書に掲載されている表示の規定のうち、遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示にも適用できる規定を整理した作業文書)をベースとして議論を進めていくことが合意されたもの。第37回部会において、本作業は中止されるべきと米国、アルゼンチン等が主張する一方、開発途上国がコーデックスの遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示ガイドランスを必要としていることなどから義務表示が必要であるとする国(EC、マリ等)とで意見が分かれたが、作業の継続に多くの支持があったことから、議論が継続されることとされた。

第38回部会では、提言案の冒頭文書案について、議長が提案したブラジル案の修正案(冒頭文書案1)及び部会中の非公式会合で作成された代替案(冒頭文書案2)の2案が示され、ステップ3として各国のコメントを求めることが合意された。さらに、本議題については、ガーナを議長国とし、EUがサポートする物理的作業部会が2010年

11月にベルギー（ブリュッセル）で開催され検討された。

本部会では、2010年11月にベルギーで行われた物理的作業部会において作成した3パターンの提言案（オプション1、2及び3）をもとに議論を行い、日本を含めた多くの国から支持のあったオプション1を選択して議論が進められた。

最終的には、本提言案の題名を「モダンバイオテクノロジー応用食品に対応する適切なコーデックステキストの編纂の提言案」とし、「目的」及び「考慮すべきこと」の項目に加え、また、日本が提起したハラール(HALAL)に関するコーデックス文書(CAC/GL 24-1997)のリストへの追加についても、関係諸国が追加を支持したことから、当該文書を含む既存の10テキストを「適切なコーデックステキストの編纂」の項目にリストアップし、議題6(a)で合意した「モダンバイオテクノロジー」の用語の定義を脚注とした提言案文書について、ステップ5/8として総会に諮ることが合意された。

議題7 栄養参考量(NRVs)の定義に関する提言案とCL 2010/21-FLへの回答（ステップ3）

事前にセキュラーレターにより示された2つの案文ではなく、CCNFSDUから提案された簡潔な案文を複数の国が支持したが、より多くの支持を得た「科学的データに基づく数値」である旨が記載されたオプション1の案文を基に議論を行うことが合意された。

最終的に、部会報告書の添付文書4に提示された提案原案をステップ5として総会に諮ることが合意された。

議題8 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(CODEX STAN 1-1985)の修正に関する討議文書—包装食品の内容量表示に関する国際法定計量機関(OIML)よりの推奨

討議文書が提出されなかったことから、議題から削除された。

議題9 規格化された食品の一般名称の変更

第37回部会において、本議題をCCFLにおける新規作業とすることに関して、個別部会や地域調整部会に対し助言を求めることがとされていた。CCASIAからは見解が示されず、CCPFVにおいては一致した見解が得られなかつたが、CCFO、CCMMP、CCEUROからは当該議論の必要性が見当たらないとの見解が示された旨が報告された。

多くの参加国が食品の一般名称は個別食品部会で個別の事情を考慮して議論しているとして当該作業の中止を提案した一方、当該作業は消費者の健康的な食品選択に役立ち、WHO世界戦略の実行の助けになるとして当該作業を支持した。

最終的に、カナダとハンガリーを議長国とする電子作業部会を設置し、その委託事項として、水平的なガイドラインを作成するのではなく、規格化された食品の一般的名称に関する既存のコーデックス文書のうち、健康的な食品の付加表示に役立つようなものの一覧表を作成することが合意された。

議題 10 偽装有機食品の疑いがあるときの権限当局による情報交換に関する討議文書

本新規作業の提案者である EU が、第 38 回部会以降に改訂した案(FAO が権限当局のリストを保持すること、有機ガイドラインのセクション 6.10 に「輸入食品の拒絶に係る関係国間の情報交換に関するガイドライン(CAC/GL 25-1997)」の該当箇所を追加すること)を説明。各国とも、偽装有機食品対策の必要性は共有するものの、CAC/GL 25-1997 で対応できるために本作業は不要だと多くの国が主張したことから、本作業は始めないこととなった。

議題 11 その他の事項、今後の作業及び次回会合の日程及び開催地

WHO より 2011 年 9 月にニューヨーク (米国) において開催予定の NCDs に係る国連サミットの関連情報として、2011 年 4 月にモスクワ (ロシア) で開催された健康な生活習慣及び NCDs の制御に係る世界閣僚級会議の結果及び NCDs の予防及び制御に係る WHO 報告書について報告された。

マレーシアより栄養表示に関するガイドライン(CAC/GL2-1985)におけるトランス脂肪酸の定義について、その由来に関する最新の科学的知見に基づいて検討し直すことが提案され、WHO からも最新の知見に関する報告がなされた。

トランス脂肪酸の定義の作成においては、CCNFSDU により提案された定義原案を基に検討されたものであることから、新たな科学的知見を踏まえたうえでトランス脂肪酸の定義を検討することについて CCNFSDU の意見を求めることが合意された。

第 40 回 CCFL は、2012 年 5 月 14 日 (月) から 5 月 18 日 (金) に、オタワ(カナダ)で開催される予定である。

食品表示部会 (CCFL) 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
任意又は義務的に常に表示される栄養成分リストに関する栄養表示ガイドライン改定案	ステップ 8	第 34 回 CAC
栄養・健康強調表示に関するガイドラインにおける栄養成分強調表示及び比較強調表示に関する追加条件の討議文書	ステップ 2 / 3	電子作業部会 [議長国 : カナダ] 第 40 回 CCFL
義務的栄養表示	ステップ 3	電子作業部会 [議長国 : オーストラリア] 第 40 回 CCFL
有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン 附属文書 1 : エチレンの他の製品への使用の追加	ステップ 7	電子作業部会 [議長国 : 米国] 第 40 回 CCFL
有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン エチレンのかんきつ類の成熟、パインアップルの開花誘発並びにばれいしょ及び玉ねぎの発芽抑制のための使用のセクション 5.1 の要件に対する正当性 附属文書 2 : 新たな資材の追加	ステップ 1/2/3	第 65 回 EXEC 第 34 回 CAC
有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン 有機養殖漁業	ステップ 3	E U 第 40 回 CCFL

遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する提言案	ステップ5/8	第34回CAC
栄養参照量(NRVs)の定義に関する提言案	ステップ5	第34回CAC 第40回CCFL
規格化された食品の一般名称の変更	—	電子作業部会[議長国:カナダ、ハンガリー]

第34回コーデックス総会の主な検討議題

日時：2011年7月4日（月）～7月9日（土）

場所：ジュネーブ（スイス）

主要議題の検討内容

仮議題3 FAO/WHO 地域調整部会の報告と地域調整国指名

事項	概要
地域調整部会の報告と 地域調整国指名	各地域調整部会の結果報告と次期地域調整国指名 が行われる。アジア地域については前回のアジア地域 調整部会において日本が次期地域調整国として指名 されている。

仮議題4 手続きマニュアルの修正

〈加工果実・野菜部会（CCPFV）〉

事項	概要
CCPFVの付託事項の修正 案	CCPFVの付託事項について、缶入り、乾燥、冷凍製品 及びジュース・飲料及びその関連製品に制限せず、全 種類の加工果実・野菜の規格及び関連文書を作成する こととする修正案。

仮議題5 ステップ8の規格案と関連文書（ステップ6, 7を省略するための勧告を付してステップ5で提出されたもの及び迅速化手続きのステップ5で提出されたものを含む）

Part 1 ステップ8、迅速化手続きのステップ5及びステップ5/8の規格案 及び関連文書

〈食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）〉

事項	概要
ナラシン（豚）及びチルミコシン（鶏及び七面鳥）に対する最大残留基	豚に対して成長促進目的で使用されるナラシン及び に鶏及び七面鳥に対して抗生物質として使用される チルミコシンのMRL案。この案には筋肉、肝臓、腎臓、

準値(MRL)案	脂肪及び皮（鶏及び七面鳥のみ）が含まれる。
----------	-----------------------

<抗菌剤耐性に関する特別部会 (TFAMR) >

事項	概要
食品由来の抗菌剤耐性に係るリスク分析に関するガイドライン案	家畜などに抗菌剤を使用した結果生じる「抗菌剤耐性」が食品を介してヒトに与える影響についてのリスク分析を示したガイドライン案。文章の重複を排除する観点から、当初策定された個別の3つのドキュメント（リスク評価、リスクプロファイル作成、リスク管理に関する指針）を統合して一つにとりまとめたもの。

<加工果実・野菜部会 (CCPFV) >

事項	概要
「乾燥ココナッツ」規格の改訂原案	1991年に策定された「乾燥ココナッツ」規格について、範囲に加工用を追加するなど近年の貿易実態を踏まえた改訂原案。
「マッシュルーム」規格の改訂原案（「野菜缶詰」規格の付属書として整理）	1981年に策定された「マッシュルーム」規格について、2009年に策定された「野菜缶詰」規格の付属書として整理するもの。
「たけのこ缶詰」規格の改訂原案	2003年に策定された「たけのこ缶詰」規格について、使用が認められる原料（糖分、酢など）の追加、分析方法の明確化などの改訂原案

<栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) >

事項	概要
栄養表示ガイドライン付属文書:一般集団を対象としたビタミン及びミネラルのNRVsを設定するための一般原則案	一般集団を対象としたビタミン及びミネラルのNRVsを設定するための一般原則案。

〈アジア地域部会 (CCASIA)〉

事項	概要
さご椰子粉の地域規格案	さご椰子粉（さごでん粉は含まない。）のアジア地域規格案。
チリソースの地域規格原案	チリソース（トマトベースのものを含む。）のアジア地域規格原案。

〈食品衛生部会 (CCFH)〉

事項	概要
鶏肉中の <i>Campylobacter</i> 及び <i>Salmonella</i> 属菌の管理 のためのガイドライン 原案	鶏肉における食品由来感染症の原因菌として最も一般的な <i>Campylobacter</i> 及び <i>Salmonella</i> 属菌について、一次生産から消費までの各段階における管理方法を整理したガイドライン原案。
ナチュラルミネラルウォーターの収集、加工、販売に係る国際衛生実施規範の改訂原案	ナチュラルミネラルウォーターの国際衛生実施規範をコーデックスの食品衛生の一般原則に合わせるとともに、微生物規格を食品中の微生物規格の設定と適用に関する原則の要件を考慮して整理した改訂原案。改訂に伴いナチュラルミネラルウォーター規格 (Codex STAN 108-1981) の section4.4 (微生物的要件) を削除することで合意されている。

〈油脂部会 (CCFO)〉

事項	概要
名前のついた植物油規格の修正案: パーム核ステアリン及びパーム核オレイン	パーム核ステアリン及びパーム核オレインの脂肪酸組成値について、実態に合わせて範囲を広げる修正案。
バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範: 許容される前荷に関する規準案	各国の規制当局が、食用油脂を大型船で輸送する際に、前荷として許容される物質を選定する際に利用する規準案。
バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範: 許容される前荷リスト案及び原案	食用油脂を大型船で輸送する際に、前荷として許容される物質のリスト案及び原案。

〈分析・サンプリング法部会 (CCMAS)〉

事項	概要
測定の不確かさに関するガイドライン改訂案	「測定の不確かさに関するガイドライン」(CAC/GL 54-2004) を適用する上で各国の助けとなる注釈 (Explanatory Note) を追加する改訂案。

〈食品添加物部会 (CCFA)〉

事項	概要
食品添加物の一般規格 (GSFA) の食品添加物条項の案及び原案	食品添加物と食品群の組み合わせで、計 193 となる食品添加物条項案及び原案。
GSFA 食品分類システムの改訂原案	GSFA 食品分類システムのうち、菓子類の分類を明確化するため記述を改訂するもの。
食品添加物の国際番号システム (INS) の修正原案	FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) による評価が終了した食品添加物等に国際番号 (INS) を割り当てるもの。既に掲載されている食品添加物についても、記載方法の統一などの観点から記述が修正されている。
食品添加物の同一性及び純度に関する規格原案	第 73 回 JECFAにおいて設定された、14 の食品添加物及び 167 の香料 (新規及び改訂) に関する規格原案。

〈汚染物質部会 (CCCF)〉

事項	概要
核果蒸留酒中のエチルカーバメート低減のための実施規範原案	発酵食品及びアルコール飲料において自然発生する遺伝毒性および発がん性物質であるエチルカーバメートを核果蒸留酒中で低減するための実施規範原案。
食品及び飼料中のメラミンの最大基準値原案 (乳児用調整乳)	乳児用調整乳におけるメラミンの最大基準値原案。調製粉乳を希釈した際の最大基準値と整合性をとるため最大基準値を 0.15mg/kg とすることで合意された。ただしメラミンの検出が食品に接触する素材からの移行に起因することが証明された場合は、最大基準値を適用しない旨の注釈が付されている。

<残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
農薬最大残留基準値 (MRL) 案及び改定案	第43回CCPRで審議された4農薬のMRL案。
MRL原案及び改定原案	第43回CCPRで審議された21農薬のMRL原案。
残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案 (CAC/GL 59-2006)	分析結果の不確かさの推定に関するガイドライン (CAC/GL 59-2006) に関して、残留農薬分析に特化したガイダンスを作る必要があることから、同ガイドラインに付属文書を追加するもの。

<魚類・水産製品部会 (CCFFP) >

事項	概要
フィッシュソース規格案	魚と塩(及び発酵を促進させる原料)を混合し発酵させた製品であるフィッシュソースの規格原案。なお、ヒスタミンに関する基準については、CCFHが承認したとおり合意されたが、今後、サンプリングプラン等に関する新規作業のProject documentを作成する電子的作業部会を設置することが合意された(議長国:日本、アメリカ)。
魚類及び水産製品に関する実施規範原案(くん製魚を含むその他のセクション)	魚類及び水産製品に関する実施規範のうち、くん製魚に関するもの。なお衛生に関する部分はCCFHへ承認のため送られる。
魚類及び水産製品に関する実施規範のセクション3.4.5.1(水)の修正原案	魚類及び水産製品に直接使用される水に対して塩素を使用する場合、残留量が飲用水の場合を超えない様にするべきであり、「高濃度の塩素の使用は一次生産から消費でのフードチェーンの中で規制当局の承認対象となる」との記載を追加する修正案。
急速冷凍フィッシュステイックの規格修正原案	急速冷凍ステイック規格に関して、窒素係数の表は平均的な窒素係数であり、バリエーションを考慮し $\pm 10\%$ を認めることを明記し、ティラピアの窒素係数として2.88を加える修正案。

〈生鮮果実・野菜部会（CCFFV）〉

事項	概要
ツリートマトの規格案	ツリートマト（又はタマリロ）のサイズ、等級分け等を規定した規格案。
チリペッパーの規格原案	規格の対象を一部の商業品種に限定するのではなく様々な品種を対象とするとともに、サイズ分け、消費者のために辛味に関する表示等を規定した規格原案。

〈食品表示部会（CCFL）〉

事項	概要
任意又は義務的に常に表示される栄養成分リストに関する栄養表示ガイドライン改定案	食事、運動及び健康に関するWHOの世界的な戦略の実施に関連し、「栄養表示ガイドライン」（CAC/GL 2-1985）のセクション3（栄養成分リスト）に記載する栄養成分について、セクション3.2.1.2の常に表示される栄養成分リストに、飽和脂肪酸、ナトリウム、総糖類を追加し、ナトリウムの表示方法について注釈を付すこと、さらに、セクション3.2.1.4の注釈としてトランス脂肪酸の表示を盛り込むこととする改定案。
モダンバイオテクノロジー応用食品に対応する適切なコーデックステキストの編纂の提言案	1993年以降、CCFLにおいて議論がなされてきた「遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関するガイドライン」の策定について、第36回CCFL（2008年）において、ガイドライン原案を「提言案（Recommendations）」に代えて議論がなされてきたもの。 本提言案の題名を「モダンバイオテクノロジー応用食品に対応する適切なコーデックステキストの編纂の提言案」とし、「目的」及び「考慮すべきこと」の項目に加え、既存の10テキストを「適切なコーデックステキストの編纂」の項目にリストアップし、「モダンバイオテクノロジー」の用語の定義を脚注とした提言案。

Part 2 最終採択に諮るその他の文章

〈食品添加物部会（CCFA）〉

事項	概要
GSFAの乾燥果実の保存料と抗酸化剤について	CCPFVからの提案を受けて、GSFAの乾燥果実の注釈を修正するもの。

の食品添加物条項の改訂	
GSFA 前文第 4 項「食品中の添加物のキャリーオーバー」の改訂	コーデックスの個別規格で引用されている「キャリーオーバーの原則」を GSFA 前文第 4 項「食品中の添加物のキャリーオーバーの原則」の用語に置き換えるに伴い、必要な修正を行うもの。
「食品添加物の分類名及び国際番号システム」(CAC/GL 36-1989) のセクション 1 の「INS のレイアウトについての説明文」の改訂	INS における記載方法の統一の観点から必要な修正を行うもの。

〈分析・サンプリング法部会 (CCMAS)〉

事項	概要
異なるステップのコーデックス規格における分析法の承認	メラミンの分析法、乾燥ココナッツの規格、食物纖維の分析、チリソースの規格、ナチュラルミネラルウォーターの規格、乳・乳製品の規格、砂糖・蜂蜜の規格及び油脂の規格に関して、更新を含め 120 以上の分析法の承認。

〈魚類・水産製品部会 (CCFFP) 〉

事項	概要
魚類及び水産製品に関する実施規範 (CAC/RCP 52-2003) のセクション 6 (水産養殖製品) の序言修正	OIE からの提案を受けて魚類及び水産製品に関する実施規範のセクション 6 (水産養殖製品) の序言の一部を修正するもの。

Part 3 総会で保留されている規格及び関連文書

〈食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) 〉

事項	概要
牛ソマトトロピン (BST) の最大残留基準値 (MRL) 案	乳分泌促進効果のある BST の MRL 案。前回第 33 回総会でも、加盟国からの具体的な要請がなされてないことから、議論は全くせず、引き続きステップ 8 のまま保留された。

ラクトパミンの最大残留基準値 (MRL) 案	成長促進作用のあるラクトパミンの MRL 案。第 32 及び 33 回総会において、コンセンサスが得られず、ステップ 8 で保留されているもの。非公式な会合 (Friends of the Chair meeting) を通じて、事態の解決に向けた方策を模索した上で、今回の総会で議論することとされている。
------------------------	---

仮議題 6 ステップ 5 の規格原案と関連文書

〈食品添加物部会 (CCFA) 〉

事項	概要
食用塩に関する食品規格の改訂原案 (CODEX STAN 150-1985)	汚染物質やサンプリング方法に関する項目の更新、コードックス手続きマニュアルの「個別食品規格の様式」との整合を図る改訂原案。

〈残留農薬部会 (CCPR) 〉

事項	概要
農薬の最大残留基準値 (MRL) 原案	第 43 回 CCPR で審議された 3 農薬の MRL 原案。
食品・飼料分類の改定原案 (熱帯及び亜熱帯性果実類 (皮を食するもの)、熱帯及び亜熱帯性果実類 (皮を食さないもの))	熱帯及び亜熱帯性果実類 (皮を食するもの) と熱帯及び亜熱帯性果実類 (皮を食さないもの) に関するコードックス分類の改定原案。

〈魚類・水産製品部会 (CCFFP) 〉

事項	概要
急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案	急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案。水分を添加した場合の原材料リストへの記載及び割合の表示については、引き続き部会で議論することとされている。
生鮮／活及び冷凍アワビ (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案	生鮮／活及び冷凍アワビ (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案。Part I が活アワビに、Part II が生鮮及び冷凍アワビに適用される。

〈生鮮果実・野菜部会（CCFFV）〉

事項	概要
ザクロの規格原案	ザクロのサイズ、等級分け等を規定した規格原案。

〈食品表示部会（CCFL）〉

事項	概要
栄養参照量（NRVs）の定義に関する提言案	CCNFSDU からの依頼に基づき、「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）に、栄養参照量（NRV）に関する定義を規定するもの。「科学的データに基づく数値」である旨を新たに追加した案が提案されている。

仮議題7 既存のコーデックス規格と関連文書の廃止

〈食品添加物部会（CCFA）〉

事項	概要
食品添加物の一般規格（GSFA）の食品添加物条項	第43回 CCFAで廃止が合意された食品添加物条項の承認。

〈残留農薬部会（CCPR）〉

事項	概要
農薬最大残留基準（MRL）	既存の13農薬のMRLの廃止。
勧告農薬分析法（CODEX STAN 229-1993）	勧告農薬分析法（CODEX STAN 229-1993）の廃止。（今後はIAEAに対し、ホームページに掲載されている分析法を維持・更新するよう要求するとともに、IAEAのホームページをコーデックスのホームページに直接リンクを張ることで合意）

〈魚類・水産製品部会（CCFFP）〉

事項	概要
くん製魚に関する勧告国際実施規範（CAC/RCP 25-1979）	魚類および水産製品に関する実施規範案（くん製魚のセクションおよび関連する定義）が採択された場合に廃止する。

仮議題8 コーデックス規格と関連文書の修正

〈既存のコーデックス規格と関連文書の編集上の修正〉

事項	概要
実施規範の題名	いくつかの実施規範についている Recommended と International を題名から削除し、地域実施規範については「Regional Code(地域名)」と修正するもの。
関連文書の題名	地域ガイドラインについて題名を「Regional Guidelines (地域名)」と修正するもの。

〈汚染物質部会(CCCF)〉

事項	概要
ナチュラルミネラルウォーターの規格(CODEX STAN 108-1981)からセクション 3.2.17～3.2.20 に関する注釈の削除	これらの物質に付されている「適切な分析方法が確立するまでの間、一時的に指示される」旨の注釈は提案されているレベル(定量限界値未満)では安全上の懸念はないことから削除するもの。

〈油脂部会 (CCFO) 〉

事項	概要
「オリーブ油及び精製オリーブ粕油」規格の汚染物質のセクションの修正	ハロゲン化溶剤の最大含有量の規定を汚染物質のセクションに保持しつつ、CCCF にハロゲン化溶剤が GSCTFF に含まれる汚染物質かどうか検討を依頼。 (第5回 CCCF では、ハロゲン化溶剤は汚染物質ではなく加工助剤として取り扱うことで合意。また、オリーブ粕油製造における当溶剤の使用が果たして必要かどうかについて CCFO に検討を依頼することに合意。)
個別規格における付属書の”自発的適用(Voluntary Application)”の取扱い	油脂製品の個別規格における付属書の voluntary application の用語の取扱いについて検討。現在の付属書は規格に維持し、付属書の voluntary application の記載を変更することで合意。

〈食品添加物部会(CCFA)〉

事項	概要
食品中の食品添加物使用の情報 (CAC/MISC 1-1989) と食品添加物摂取のシンプルな評価のガイドライン (CAC/GL 03-1989)	総会から食品添加物部会にこれらの文書の廃止または修正の必要性について検討を要請するもの。

〈食品衛生部会(CCFH)〉

事項	概要
ナチュラルミネラルウォーターの規格 (CODEX STAN 108-1981) からセクション 4.4 を削除	微生物の基準についてはナチュラルミネラルウォーターの収集、加工、販売に係る国際衛生実施規範 (CAC/RCP 33-1985) の改訂原案に含める決定がなされたことから、ナチュラルミネラルウォーターの規格から削除するもの。

〈食品表示部会(CCFL)〉

事項	概要
栄養・健康強調表示に関するガイドライン (CAC/GL 23-1997) の表の記載位置及び題名の修正	栄養素含有量の条件を示した表について、その記載位置をセクション 5. 栄養素含有量強調表示に変更すると共に、その題名を「栄養素含有量強調表示の条件を示した表」へ修正するもの。

〈魚類・水産製品部会(CCFFP)〉

事項	概要
個別規格のセクション 5 の参照の修正	既存の 17 の個別規格について、セクション 5 の参照を廃止された個別の実施規範から魚類・水産製品の実施規範 (CAC/RCP 52-2003) へ修正するもの。

〈生鮮野菜・果実部会(CCFFV)〉

事項	概要
生鮮果実・野菜の個別規格中の“丁寧な採取”	生鮮果実・野菜の個別規格における「丁寧な採取」に関する規定は、その遵守状況を検査で検証できなかった

(carefully picked)" の用語の取扱い	め、当該用語の取扱いについて個別規格間で整合性を図りつつ検討するもの。
-----------------------------	-------------------------------------

〈食品残留動物用医薬品部会(CCRVDF)〉

事項	概要
参照の修正	魚類・水産製品の実施規範(CAC/RCP 52-2003), 食肉の衛生実施規範(CAC/RCP 58-2005), 抗菌性物質耐性の最小化及び抑制のための実施規範(CAC/RCP 61-2005)の参照を、新たに策定された食料生産動物への動物用医薬品の使用に関連して各国が食品安全保証のための規制プログラムを設計・実施するためのガイドライン(CAC/GL 71-2009)へ修正するもの。

〈栄養・特別用途食品部会 (CCNFSDU)〉

事項	概要
参照の修正	既存の規格(CODEX STAN 72-1981 及び CODEX STAN 156-1987)の参照を新たに策定された乳幼児用調整粉乳の衛生実施規範(CAC/RCP 66-2008)へ修正するもの。

仮議題9 新規作業及び作業中止の提案

—新規作業—

〈食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF)〉

事項	概要
残留動物用医薬品分析のための一斉分析法の性能特徴の策定に関するガイドンス(食料生産動物への動物用医薬品の使用に関連して各国が食品安全保証のための規制プログラムを設計・実施するためのガイドライン)(CAC/GL)	コーデックスが既に策定済みの CAC/GL 71-2009(個別分析法を基本的に対象としたクライテリアを含む)と同様のクライテリアを一斉分析についても策定するための新規作業提案。

71-2009) の付属文書)	
JECFAによる評価及び再評価が必要な動物用医薬品の優先リスト	モネパンテル、モネンシン及びデラカンテルに加え、アプラマイシン、アモキシシリソ、ナラシン、ラクトパミン、トリクラベンドゾール及びイベルメクチンを優先リストに収載する。

〈栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) 〉

事項	概要
乳幼児用の精製穀物加工食品の規格基準 (CODEX STAN 74-1981)への低体重児用の新規Part Bの挿入	乳幼児用の精製穀物加工食品の規格基準に新たに低体重児用のパートを挿入し、穀物含有量、エネルギー密度、最小タンパク含有量などの条項を含む文書を作成する新規作業提案。

〈アジア地域調整部会 (CCASIA) 〉

事項	概要
テンペの地域規格	テンペの地域規格策定についての新規作業提案。
ドリアンの地域規格	ドリアンの地域規格策定についての新規作業提案。第31回総会において CCFFV から新規作業提案がなされ、CCFFV に国際規格の新規作業提案をするために必要な貿易及び貿易障害に関する情報が提供されなかつたことから検討ができず、CCASIA の新規作業として提案されるもの。
海苔製品の地域規格	主にアジア地域で製造・貿易されている海苔製品の地域規格を策定する新規作業提案。

〈食品衛生部会 (CCFH) 〉

事項	概要
食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (<i>Trichinella spiralis</i> 及び <i>Cysticercus bovis</i>) の管理のためのガイドライン	食肉において人畜共通感染症の原因となる寄生虫であるトリヒナ (<i>Trichinella spiralis</i>) 及び無鉤囊虫 (<i>Cysticercus bovis</i>) を管理するためのガイドラインを作成する新規作業提案。

生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範のメロンに関する付属文書	生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範の付属文書として、メロンに関する付属文書を作成する新規作業提案。
-------------------------------	---

〈油脂部会 (CCFO) 〉

事項	概要
魚油の規格	貿易量、貿易障害等に関するデータを補足して、魚類及び甲殻類から得られる魚油の規格を作成する新規作業提案
名前のついた植物油規格の修正：米ぬか	米ぬか油のデスマチルステロール、脂肪酸組成等の新たな実態データを踏まえて、実態に合うように規格を修正する新規作業提案。

〈分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 〉

事項	概要
国際食品貿易におけるサンプリング及び検査の原則案	市場流通前の手段による紛争発生の低減のため、輸出食品が輸入国の要求を満たすことを確認するために輸出国が行う予防措置及び、輸入時点におけるサンプリング及び検査の原則を作成する新規作業提案。

〈汚染物質部会 (CCCF) 〉

事項	概要
コメ中のヒ素の最大基準値	米に含まれるヒ素について最大基準値を策定する新規作業提案。最大基準値の対象となる化学種を「無機ヒ素」とするか、「総ヒ素」とするかは、今後の検討作業の中で明確にしていくこととされている。

〈魚・水産製品部会 (CCFFP) 〉

事項	概要
生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンのスクリーニング法に関するパフォーマンスクライテリア/パラメーター	バイオトキシンのスクリーニング法に関するパフォーマンスクライテリア/パラメーターを作成する新規作業提案。

魚類及び水産製品に関する実施規範（キャビアのセクションの作成）	魚類及び水産製品に関する実施規範に新たにキャビアのセクションを作成する新規作業提案（キャビアの規格（CODEX STAN 291-2010）の補足となるもの）。
---------------------------------	--

〈生鮮野菜・果実部会（CCFFV）〉

事項	概要
ゴールデンパッショングルーツの規格	ゴールデンパッショングルーツの品質に関する規格を策定する新規作業提案。

〈食品表示部会（CCFL）〉

事項	概要
有機食品の生産に使用可能な資材の追加	有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン（CAC/GL 32-1999）に、スピノサド、炭酸水素カリウム、オクタン酸銅、エチレンのかんきつ類の成熟及びパイナップルの開花誘発のための使用を追加するための新規作業提案。

〈加工果実・野菜部会（CCPFV）〉

事項	概要
急速冷凍野菜の規格	CCPFV の付託事項を修正し、全種類の急速冷凍野菜に関する規格を策定する新規作業提案。
果実缶詰の規格	CCPFV の付託事項を修正し、全種類の果実缶詰に関する規格を策定する新規作業提案。

〈残留農薬部会（CCPR）〉

事項	概要
農薬に関する優先リストの設定	JMPR に評価を依頼する残留農薬の優先リストを更新するもの。

—作業の中止—

〈油脂部会（CCFO）〉

事項	概要
「オリーブ油及び精製オリーブ粕油」規格のリノレン酸含有量の修正	オリーブ油及び精製オリーブ粕油について、リノレン酸含有量が 1.0% を超えるものの取扱いを規定する脚注の記載について議論したところ合意には至らず、当該作業を中止することで合意。

〈食品添加物部会（CCFA）〉

事項	概要
GSFA の食品添加物条項の案及び原案	食品添加物条項の案及び原案作成作業のうち第 43 回 CCFA で中止が合意されたもの。

〈食品表示部会（CCFL）〉

事項	概要
「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」の修正案	定義についての作業を中止して、「モダンバイオテクノロジー」を除く 3 つの用語の定義について削除し、「モダンバイオテクノロジー」の定義については「モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則」(CAC/GL 44-2003) を参照する旨について、本食品表示部会で作成した「モダンバイオテクノロジー応用食品に対応する適切なコーデックステキストの編纂の提言案」の脚注に記載する修正案。

〈乳・乳製品部会（CCMMP/CAC）〉

事項	概要
プロセスチーズの規格原案	第 33 回総会で規格作成の中止が合意され、地域調整部会に地域規格の必要性と作成の範囲を議論するよう求めていたもの。

仮議題 10 総会、部会及び特別部会の報告から提起された事項

総会からの要請に関連する事項

事項	概要
トレーサビリティ/製品トレースのガイドラインの策定	CCFICS からの勧告を踏まえ、第 32 回総会で地域調整部会に対してさらなるガイドラインが必要であるか否かを議論することを要請したもの。
動物飼料に関連するコーデックス文書のレビュー	第 33 回総会で既存のリスク分析の原則の動物飼料への適用可能性について関係する部会へ検討するよう照会したもの。
プライベートスタンダード	第 33 回総会で地域調整部会へさらなるプライベートスタンダードに関する問題の分析と第 34 回総会で検討するための勧告案を作成するよう照会したもの。

物理的作業部会の新たなオプション	第 64 回執行委員会から提案のあった物理的作業部会の作業の改善について、第 33 回総会で地域調整部会に照会したもの。
コーデックストラストファンドの中期レビューの結果	第 33 回総会で地域調整部会に対してさらなる検討を要請したもの。
食肉製品の規格の改訂	個別食品規格における食品添加物条項と GSFA の整合性をとるためのフローチャートを作成する作業を継続するとともに、5 つの食肉製品の規格における食品添加物条項を改訂するもの。

他の部会から付託された問題

〈生鮮果実・野菜部会(CCFFV)〉

事項	概要
アンズタケの地域規格の改定	アンズタケの貿易は主に欧州内に限られ、貿易量も国際規格を必要とするものではないことから、当該地域規格を国際規格とする必要がないことが合意されたもの。

〈魚類・水産製品部会(CCFFP)〉

事項	概要
GSFA における食品添加物規定	CCFA で採用された食用色素ベータカロテンの条項の注釈において魚への使用があるが、鮮魚への使用は偽装に使われ、鮮度について消費者が誤認するおそれがあると懸念を示したもの。

仮議題 11 財政及び予算に関する事項

事項	概要
財政及び予算に関する事項	資料未着であるが、コーデックス財政及び予算に関して、2010–2011 期支出状況及び 2012–2013 期予算が報告される予定。

仮議題 12 コーデックス委員会の戦略計画

事項	概要
一般的な実施状況	2008-2013 年の戦略的計画の各項目について、担当部会、実施期限、実施状況等が報告され、第 65 回 CCEXEC の検討結果とともに議論される。
新コーデックス戦略計画（2014-2019 年）の準備	第 33 回総会で次期の戦略計画を策定するために電子的作業部会にて用意された質問に対する地域調整部会の回答が報告され、第 65 回 CCEXEC の検討結果とともに議論される。

仮議題 13 コーデックス委員会とその他国際機関との関係

事項	概要
コーデックス委員会とその他の国際機関との関係	資料未着であるが、WTO、IAEA、OIE 等の国際政府間機関及び ISO 等の国際非政府間機関から、コーデックスの活動に関係する取組について報告がなされる予定。