

「第 66 回コーデックス連絡協議会」の概要について

消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、平成 27 年 11 月 2 日（月曜日）に、「第 66 回 コーデックス連絡協議会」を中央合同庁舎第 4 号館 12 階会議室において開催しました。主な質疑応答事項及び意見は以下のとおりです。

1. 経緯

(1) 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うためコーデックス連絡協議会を開催しています。

(2) 今回は、平成 27 年 9 月に開催された第 2 回スパイス・料理用ハーブ部会、10 月に開催された第 19 回生鮮果実・野菜部会の報告を行い、平成 27 年 11 月に開催される第 47 回食品衛生部会、第 37 回栄養・特殊用途食品部会の主な検討議題について説明し、意見交換を行いました。

2. 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第 2 回スパイス・料理用ハーブ部会

・ 議題 4「黒・白・緑コショウの規格原案」等について、「スパイス」や「ハーブ」の定義についてどのようになっているのか質問がありました。これについて、議題 8「スパイス・料理用ハーブのグルーピングに関する討議文書」において議論しているが、時間が掛かるため同時並行で個々の規格を作り、グループ規格ができた後に別添として個々の規格を載せることを検討している旨回答しました。

・ 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」に関連し、議題 7「タイムの規格原案」において、固結防止剤として二酸化ケイ素などの食品添加物の使用について合意されているが、それは他のスパイスにも適用するのか質問がありました。これについて、全てに適用するか否かについては、本部会では結論が得られず、個々の規格ごとに議論した旨回答しました。

・ 議題 9「新規作業提案」について、(i)承認勧告、(ii)条件付きで承認、(iii)再検討の 3つの分類になっているが、どのように決まったのか質問がありました。これについてコーデックス手続きマニュアルに従い、貿易量、生産量及び規格の必要性などを総合的に勘案して決定した旨回答しました。

・ 議題 5「クミンの規格原案」、議題 7「タイムの規格原案」について、サンプリング方法について結論が得られなかったとあるが、その争点について質問がありました。これについて、スパイス及び料理用ハーブはロット単位の大小など多様な状態で貿易されている中で、現規格案中のサンプリング方法が適当か否かが論点であった旨回答しました。

・議題 7「タイムの規格原案」について、「再加工」の定義について焦点が当てられているが、その定義はスパイスと料理用ハーブのことだけを指すのかと質問がありました。これについて、「再加工」とはここではあくまでスパイスと料理用ハーブのことだけを指す旨回答しました。

(2) 第 19 回生鮮果実・野菜部会

・「加工」と「生鮮」の違いは明確ではないのかとの質問がありました。これについて、ある程度ケースバイケースで対応していくことになる旨回答しました。

・我が国の生産、流通実態を各規格に反映するためにも次回以降は必ず出張者を出すべきとのご意見をいただきました。

(3) 第 47 回食品衛生部会

・仮議題 4「牛肉及び豚肉における非チフス性サルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案」について、各国間の農場の規模やと畜設備の違いをどのように考慮するのかとの質問がありました。これについて、本ガイドライン中のと畜等のプロセスはあくまでも一般的なモデルとして提示されるものであり、各国や各施設の実情に応じて柔軟に使用することが可能と記載されている旨回答しました。また、ガイドラインが策定され、国内で説明をする際には、結果だけではなく、部会でどのような議論があったのかという情報も提供いただきたいとのご意見がありました。これについて、ガイドラインに記載される科学的根拠を含めて説明していきたい旨回答いたしました。

・仮議題 8「食品衛生の一般原則及び HACCP に関する付属文書の改正」について、どの程度の改正になるのか、また取り扱うハザードの範囲を広げる可能性があるのかとの質問がありました。これについて、電子作業部会で議論している段階では、日本を含む多くの国が、HACCP の文章は中小企業も含めた全ての企業にわかりやすいものにすべきとの意見であり、これから HACCP を導入しようとしている企業にとっても使いやすいものとなるよう対応していきたい旨回答しました。また、電子作業部会ではテロやフードディフェンス等も新たに取り扱うべきとの意見も出ているが、詳細は今後部会で検討されることになると思われる旨、回答しました。

・同じく仮議題 8 について、ISO22000 の OPRP（オペレーション前提条件プログラム）の考えを取り入れるのかとの質問がありました。これについて、現時点では明示的に OPRP が議論の対象とはなっていないが、新たに OPRP を定義する必要があるかについては議論のあるところと考えられ、今後の議論を注視していきたい旨、回答しました。

・仮議題 6「水分含量が低い食品の衛生実施規範の付属文書原案」について、サルモネラの微生物基準の「例示」は、例示であっても WTO（世界貿易機関）では国際基準として扱われることも想定されるが、今後どのように対応していくのかとの質問がありました。これについて、作業部会では「例示」には概ね好意的な意見が多く、強い反対意見は出ていないが、あくまで「例」として記載されているもので

あり、WTO で参照されるものではないことを確認したい旨、回答しました。

(4) 第 37 回栄養・特殊用途食品部会

・仮議題 4「コーデックス栄養表示ガイドラインにおける表示を目的とした栄養参照量の追加/改訂原案」について、日本の鉄の数値の引用元について質問がありました。これについて、文献として引用可能な 2010 年の食品摂取基準の数値が引用されている旨、回答しました。

・仮議題 5「フォローアップフォーミュラのコーデックス規格の見直し」について、議論が平行線にあるが、改正の方向に進むのかとの質問がありました。これについて、国内の施策で十分に規制・管理ができていない国もあるので、コーデックスにおいて規格策定を目指しており、日本としても理解を示したい旨、回答しました。

・仮議題 7「EPA 及び DHA の非感染性疾患のリスクに関連する栄養参照量に関する原案」について、EPA・DHA での設定の議論が進んでいる中、n-3 系脂肪酸での設定を主張するのは難しいのではないかと、また提案されている 250mg は日本へどのような影響が想定されるかとの質問がありました。これについて、引用されている研究論文には信頼性の低いものも含まれているのに加え、一次予防と二次予防の研究の両方が含まれる等、分析手法に疑問があり、電子作業部会で反対を示している国との意見交換や部会の場で指摘していきたい旨、回答しました。また、今後、強調表示の議論に波及する可能性があるため、議論をよく注視していく必要がある旨、回答しました。

・仮議題 4 の亜鉛の設定値について、吸収率の違いによって複数の値を設定した経緯について、質問がありました。これについて、人種や地域性を考慮して、一つの値を設定しなかった旨、回答しました。

・仮議題 5「フォローアップフォーミュラのコーデックス規格の見直し」について、離乳食の摂取量は考慮しているのかとの質問がありました。これについて、離乳開始時期と離乳完了時期は対象者によって様々であることから、離乳食の摂取量は考慮しておらず、対象年齢と必要量のみで検討を進めている旨、回答しました。

・仮議題 6「育種選別による栄養強化に関する原案」について、伝統的な育種法によるものとして定義されているのか質問がありました。これについて、現在提示されている定義案では、「農業的手法の利用による」と示されているが、次回部会において、定義案中の用語の意味や対象範囲について情報収集し、明確にしていきたい旨、回答しました。

・同じく仮議題 6 について、栄養機能食品に生鮮食品も対象として含まれることになり、従来の育種法で開発・生産された生鮮野菜について、本議題案と重複するところがあると思うので、農林水産省とよく連携して、検討する必要があるのではないかとのご意見をいただきました。

・仮議題 9「トランス脂肪酸フリー強調表示の討議文書」について、各国の実態に応じた分析方法の活用は可能となるのか、質問がありました。これについて、分析・サンプリング法部会は栄養・特殊用途食品部会に対し、トランス脂肪酸の定量下限

は食品の種類に依存するため、全ての食品に対し単一の指標を設定することは不可能であり、食品品目ごとに指標を設けるようアドバイスしており、今後、指標を設ける品目と分析法とを併せて検討していくことになる旨、回答しました。

・仮議題 5「フォローアップフォーミュラのコーデックス規格の見直し」について、窒素－たんぱく質換算係数についての日本政府の考え方について質問がありました。これについて、日本の食品表示基準の通知では、乳・乳製品は 6.38 を使用しており、乳児用調製乳はこれまでどおり 6.38 を使用していくことになる旨、回答しました。

(5)その他

・前回の協議会で、食品輸出入検査・認証制度部会で議論されている「国内の食品管理システムの実施状況のモニタリングに関するガイダンス」について、どういうものを対象にしているのか質問がありました。これについて、対象は明確に定められておらず、本文書は食品分野にとって新しい考え方であり内容について未だ共通理解には至っていない旨回答しました。