

第 121 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 45 回 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 仮議題
4-(2)	第 45 回 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 主な検討議題
5-(1)	第 28 回 食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) 仮議題
5-(2)	第 28 回 食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) 主な検討議題
6-(1)	第 56 回 食品添加物部会 (CCFA) 仮議題
6-(2)	第 56 回 食品添加物部会 (CCFA) 主な検討議題

第 121 回コーデックス連絡協議会

日時：令和 8 年 3 月 4 日（水）

10:00 ～ 12:00

場所：AP 赤坂グリーンクロス E ルーム
（ハイブリッド開催）

議 事 次 第

1. 議題

今後の活動について

- ・ 第45回 分析・サンプリング法部会（CCMAS）
- ・ 第28回 食品残留動物用医薬品部会（CCRPDF）
- ・ 第56回 食品添加物部会（CCFA）

2. その他

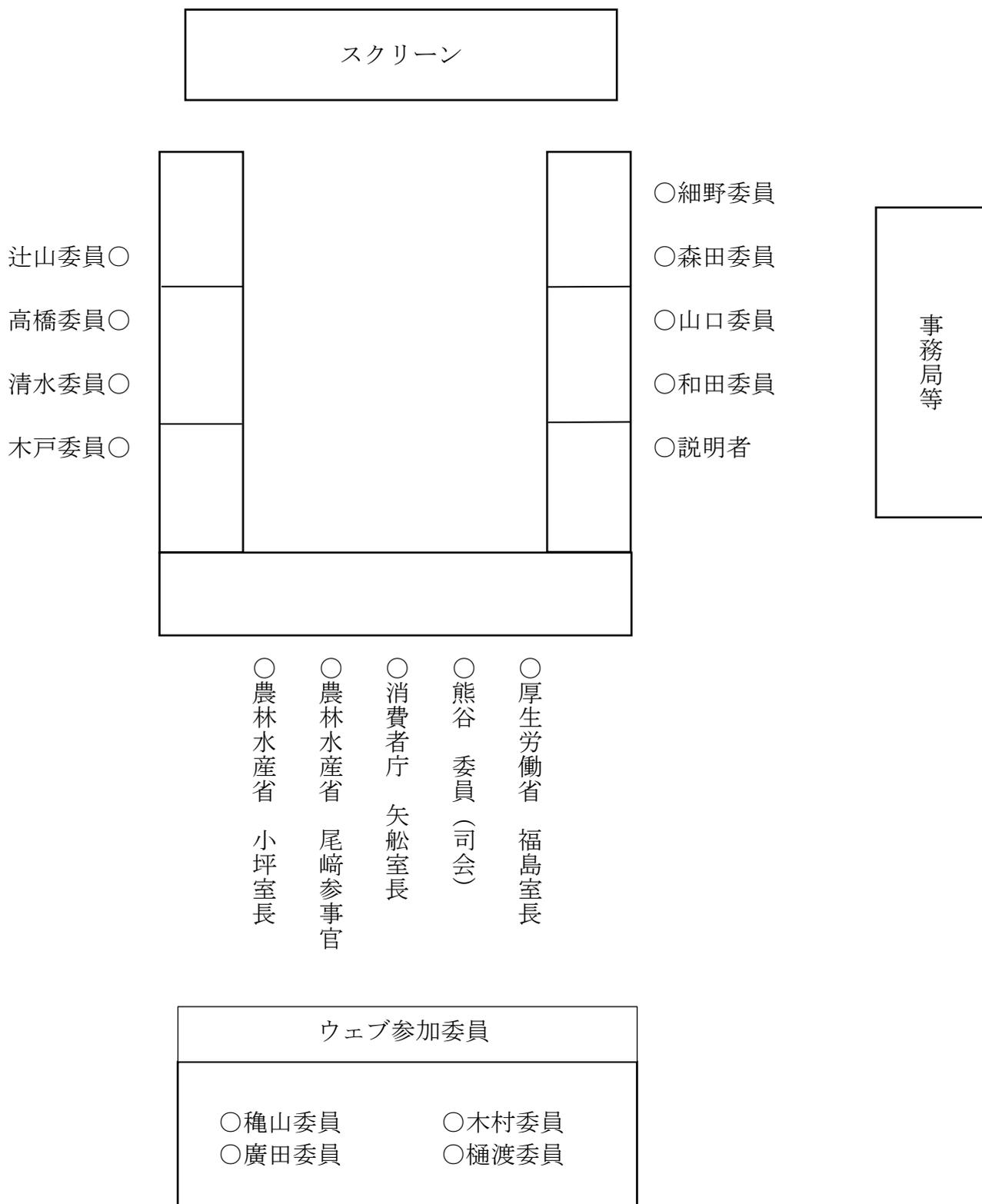
コーデックス連絡協議会委員

令和7年8月4日現在
(敬称略 50音順)

あきやま 穂山	ひろし 浩	星薬科大学 薬学部 薬品分析化学研究室 教授
きど 木戸	けいし 啓之	一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事
きむら 木村	たまよ たま代	主婦連合会 常任幹事
くまがい 熊谷	ひとみ 日登美	日本大学 生物資源科学部 特任教授
しみず 清水	たかし 隆司	一般社団法人 J ミルク 国際委員会事務局 事務局長
たかはし 高橋	ゆうこ 裕子	一般財団法人 消費科学センター 企画運営委員
つじやま 辻山	やよい 弥生	公益財団法人 日本乳業技術協会 業務執行理事
つるみ 鶴身	かずひこ 和彦	公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部長
にしむら 西村	りょう 亮	全国農業協同組合連合会 法務・リスク管理統括部 食品品質・表示管理課 課長
ひろた 廣田	ひろこ 浩子	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
ひわたし 樋渡	ゆき 由岐	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 食生活委員会 委員
ほその 細野	ひでかず 秀和	一般社団法人 全国清涼飲料連合会 技術アドバイザー
もりた 森田	まき 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
やまぐち 山口	りゅうじ 隆司	一般財団法人 食品産業センター 参与
わだ 和田	まさひろ 政裕	城西大学 薬学部 医療栄養学科 教授

第 121 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

令和 8 年 3 月 4 日 (水) 10:00~12:00
AP 赤坂グリーンクロス E ルーム



FAO/WHO 合同食品規格計画 第 45 回分析・サンプリング法部会

日時：2026 年 3 月 9 日（月）～3 月 13 日（金）

場所：ブダベスト（ハンガリー）

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	コーデックス規格中の分析条項及びサンプリングプランの承認
3.1	他の部会から送付された分析・サンプリング法
4	第 44 回会合（CCMAS44）における保留事項
4.1	個別食品規格（魚類・水産製品、油脂、穀類・豆類及び由来製品）の分析法の点検・更新
4.2	キノア中のタンパク質含量の分析法（ISO 1871）のリタイピング
5	分析・サンプリング法規格（CXS 234）中の分析法の点検・更新
5.1	フルーツジュースの分析法の点検・更新
5.2	ココア製品及びチョコレートの分析法の点検・更新
5.3	糖及びはちみつの分析法の点検・更新
6	予防的アレルギー表示に関する分析法
7	サンプリングプラン：討議文書
7.1	CXS 234 中のサンプリングプランの点検・更新
7.2	マイコトキシンを含むバルク品/不均質ロットのサンプリングプラン

8	CXS 234 において同一として用いられている分析法の原理の名称や形式の調和
9	分析法に関する国際機関間会合の報告
10	その他の事項及び今後の作業
11	次回会合の日程及び開催地
12	報告書の採択

第 45 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) の主な検討議題

日時：2026 年 3 月 9 日 (月) ～3 月 13 日 (金)

場所：ブダペスト (ハンガリー)

主要議題の検討内容

(全体)

本部会は、分析・サンプリング法に関する一般原則となる各種規格・ガイドラインの策定や、各部会で検討した分析・サンプリング法の承認等を担当している。

本部会への対応にあっては、我が国の実態にも留意しつつ、コーデックス手続きマニュアルに従うとともに、本部会での決定事項が既存のコーデックス文書や国際的な文書の記述と一貫性を持ち科学的に妥当な内容となるよう、また、文書を作成する際には、コーデックス文書の利用者が主に政府機関であることを踏まえ、関連文書の策定等にあっては過度に専門的な用語等を控えた明確で分かりやすい文書となるよう、対処したい。

仮議題 3：コーデックス規格中の分析条項及びサンプリングプランの承認

仮議題 3.1：他の部会から送付された分析・サンプリング法

(経緯)

個別の食品規格等に含めることが目的とされる分析・サンプリング法について、他の部会の提案と依頼に応じて検討・承認を行うことが CCMAS への付託事項 (Terms of Reference; ToR) の 1 つに定められている。CCMAS は、手続きマニュアルに定める分析法の選定規準に従い、個別食品部会等から提案された分析・サンプリング法が適切かを検討し、承認の可否を判断する。

今次会合では、以下の分析・サンプリング法の検討、承認が求められる予定である。

なお、本議題をはじめ、分析・サンプリング法については、本会合直前に開催される物理的作業部会 (PWG) で検討を行う。今次会合に向けて開催される PWG (2026 年 3 月 8 日) においては、米国が議長、日本、ハンガリー及びウルグアイが共同議長を務める。

コーデックス総会 (CAC) 関係

第 44 回 CCMAS (2025 年) において、タラ科魚類の塩蔵魚及び乾燥塩蔵魚に設定された分析条項に係る塩分飽和度の決定方法及びその試料調製の方法を分析・サンプリング法規格 (CXS 234-1999、以下「CXS 234」) から廃止することについて、第 48 回 CAC (2025 年) において懸念が示されたため、再検討を行う。

また、塩蔵魚等の塩分の分析法については、CXS 234 により数的性能規準が示され、本性能規準を満たす適用可能な分析法が例示されている。しかし、現在例示されている分析法が適当であるか第 48 回 CAC において懸念が示されたため、検討を行う。

食品汚染物質部会 (CCCF) 関係

第 18 回 CCCF (2025 年) において合意した総アフラトキシン及びオクラトキシン A 分

析のための特定のスパイス類を対象としたサンプリングプランについて、検討を行う。

また、第 18 回 CCCF において合意した総アフラトキシン分析法の数的性能規準（複数成分の総量（sum of components）を求める分析法のクライテリアアプローチ¹を用いたもの）について、検討を行う。加えて、総アフラトキシンまたは個別のアフラトキシン分子種に対して数的性能規準を設定する必要があるか、また、総アフラトキシンに対して数的性能規準を設定する場合、分析結果をどのように報告するかについても、検討を行う。

アジア地域調整部会（CCASIA）関係

第 42 回 CCMAS（2023 年）は、サンプリングの一般ガイドライン（CXG 50-2004、以下「CXG 50」）を改訂するとともに、該当する部会に対し、CXG 50 の改訂内容を踏まえ、個別食品規格等に規定されたサンプリングプランを再確認するよう要請した。本要請を受け、第 23 回 CCASIA（2025 年）において検討を行い、CCASIA が策定したすべての地域規格（急速冷凍餃子の規格を含む）に係るサンプリングプランが新たに提案され、CCMAS への承認を求めることに合意したため、検討を行う。

近東地域調整部会（CCNE）関係

第 12 回 CCNE（2025 年）において合意したマームール（maamoul）²の規格案に係る分析法について、検討を行う。

スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）関係

第 43 回 CCMAS（2024 年）において、スモールカルダモン、ターメリック、クローブ、乾燥唐辛子及びパプリカの規格に係る分析法について検討された際、一部の分析法については、提供された情報が不十分であるために承認せず、CCSCH に対して質問を投げかけていた。第 8 回 CCSCH（2025 年）より、本質問に対する回答があったため、これらの分析法について再検討を行う。

また、第 8 回 CCSCH においては、バニラ、ラージカルダモン、コリアンダーの規格に係る分析法についても CCMAS への承認を求めることに合意したため、検討を行う。

（対処方針）

分析法については、関連する情報提供文書（CXS 234 に収載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン、「構成成分の総量」という概念を用いる分析法のクライテリアアプローチ）にも従った、適切なものが CXS 234 に収載されるよう、対処したい。

サンプリングプランについては、CXG 50 及び関連する情報提供文書（CXG 50 に関す

¹ アフラトキシンの場合、4 つの分子種（B1, B2, G1, G2）が存在し、その総和（総アフラトキシン）に対して最大基準値が設定されている。このような場合を想定して数的性能規準を設定するための考え方が、CCMAS による情報提供文書（分析対象成分が複数存在し総量を求める分析法に関するクライテリアアプローチ）として公開されている。

² 中東で流通するバタークッキーの一種

る情報提供文書)にも従った、適切なものが承認されるよう、対処したい。なお、CCASIAで合意したサンプリングプランは、我が国より、CXG 50の改訂内容に基づき、適切と考えられるサンプリングプランを提案し、CCASIAにおいて支持されたものである。CCMASにおいても承認を支持する立場で対処したい。

その他の部会から分析法・サンプリングプランの提案があった場合には、情報収集に努め、我が国における輸出入時検査等への影響も踏まえつつ、適宜対処したい。

また、引き続きPWGの共同議長を担う旨表明する予定である。

仮議題4：CCMAS44における保留事項

仮議題4.1：個別食品規格（魚類・水産製品、油脂、穀類・豆類及び由来製品）の分析法の点検・更新

(経緯)

CXS 234に記載されている分析法のうち、魚類・水産製品、油脂、穀類・豆類及び由来製品の個別食品規格に関するものは点検作業を既に完了しているものの、CCMASによる作業結果を基にコーデックス事務局が該当する個別食品規格の修正作業を進める過程³で、本来CXS 234に移行されるべき分析法が移行されていない等の課題がいくつか特定された。これらの課題への対応については、第44回CCMAS(2025年)において検討を行う予定であったが、時間の制約上議論がなされなかったため、今次会合において検討することとしている。

(対処方針)

関連する情報提供文書(CXS 234に記載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン)にも従った、適切な分析法がCXS 234に記載されるよう、対処したい。

なお、今回の討議文書に対し、我が国の関連する事業者からの意見はない。

仮議題4.2：キノア中のタンパク質含量の分析法（ISO 1871）のリタイピング

(経緯)

CCMASは、承認と同時に分析法をType IからType IVに分類(タイピング)する。第43回CCMAS(2024年)において、キノア中のタンパク質の分析法(ISO 1871)はType IV分析法⁴として承認されたものの、分析法の原理の観点からは、本分析法は本来、Type I分析法⁴に分類されるべきものであるため、それに必要な妥当性確認結果に関する情報を回付文書により収集することとしていた。

第44回CCMAS(2025年)においては、妥当性確認結果に関する追加情報を基に、Type I分析法として承認可能であるか議論したが、①ISO 1871は分析の対象や条件等が特定されていない一般的なガイドラインであるため、Type I分析法としての承認のため

³ 個別食品規格に記載された分析・サンプリング法をCXS 234に集約し、CXS 234を分析・サンプリング法の唯一の参照先とすることが合意されている。

⁴ 第121回コーデックス連絡協議会資料 p.16-17「(参考)Codexにおける分析法の分類」参照

にはさらなる検討が必要である、②妥当性確認を実施した試験室間で分析条件が一致していない(分析法が特定されていない)、③追加情報の提出が遅く検討の時間が十分でない、との意見があり合意に至らず、今次会合において再検討することとしている。

(対処方針)

関連する情報提供文書(CXS 234 に記載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン)にも従った、適切にタイピングがなされるよう、対処したい。

仮議題 5 : 分析・サンプリング法規格 (CXS 234) 中の分析法の点検・更新

仮議題 5.1 : フルーツジュースの分析法の点検・更新 (文書未達)

(経緯)

第 42 回 CCMAS (2023 年) において、電子的作業部会 (EWG) (議長国 : ドイツ) を設置し、フルーツジュースの分析法の点検・更新作業を進めることに合意した。

第 43 回 CCMAS (2024 年) においては、欧州標準化委員会 (CEN) のフルーツ及び野菜ジュースを対象とする分析法開発を担当する技術委員会 (CEN/TC 174) が活動していないことが明らかになったことを踏まえ、EWG (議長国 : ドイツ) を再設置し、現在利用可能な国際果物野菜ジュース協会 (IFU) の分析法について検討することに合意した。

第 44 回 CCMAS (2025 年) においては、EWG の検討結果に基づき議論がなされ、一部の分析法の維持等は合意されたものの、残りの分析法については、分析法の性能規準についての情報不足や、CCMAS の ToR の範囲を超える個別品目規格自体の変更に関わる強い意見 (不正な成分を含むジュースの検出の必要性) があつたため、IFU が中心となって専門家会合 (専門家個人として出席し、国や組織を代表しない) を開催し、今次会合に向けて検討することとされていた。

(対処方針)

さらなる情報が得られた時点で対処方針を検討するが、我が国における影響も踏まえつつ、関連する情報提供文書 (CXS 234 に記載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン) にも従った、適切な分析法が CXS 234 に記載されるよう、対処したい。

仮議題 5.2 : ココア製品及びチョコレートの分析法の点検・更新 (文書未達)

(経緯)

第 43 回 CCMAS (2024 年) において、EWG (議長国 : セルビア、共同議長国 : 米国) を設置し、ココア製品及びチョコレートの分析法の点検・更新作業を進めることに合意した。

第 44 回 CCMAS (2025 年) においては、EWG の検討結果に基づき議論がなされ、一部の分析法の維持等は合意されたものの、残りの分析法については、個別食品規格に含まれる分析条項と、それを達成することが可能な分析法との対応が明確化されていなかったり、Type I や Type II⁴の分析法があるにも関わらず Type IV の分析法が併存したりする等、分析法の承認の原則から外れる事案等が散見されたため、EWG (議長国 : セルビ

ア、共同議長国：米国）を再設置し、今次会合に向けて検討することとしている。

（対処方針）

さらなる情報が得られた時点で対処方針を検討するが、我が国における影響も踏まえつつ、関連する情報提供文書（CXS 234 に記載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン）にも従った、適切な分析法が CXS 234 に記載されるよう、対処したい。

仮議題 5.3：糖及びはちみつの分析法の点検・更新

（経緯）

第 44 回 CCMAS（2025 年）において、EWG（議長国：ウルグアイ）を設置し、糖及びはちみつの分析法の点検・更新作業を進めることに合意した。今次会合では、EWG の検討結果に基づき、検討を行うこととしている。

（対処方針）

我が国における影響も踏まえつつ、関連する情報提供文書（CXS 234 に記載される分析法の提案・検討・承認手順に係る包括的ガイドライン）にも従った、適切な分析法 CXS 234 に記載されるよう、対処したい。

仮議題 6：予防的アレルギー表示に関する分析法

（経緯）

第 42 回 CCMAS（2023 年）において、食品表示部会（CCFL）に回答するため、EWG（議長国：米国、共同議長国：英国）を設置し、妥当性確認された分析法の選択及び妥当性確認に関する方法を検討するための討議文書を作成することに合意した。

第 43 回 CCMAS（2024 年）においては、世界中の分析法がリスト化されたものの、各分析法の目的適合性が判断できないとの議論がなされたため、EWG（議長国：米国、共同議長国：英国）を再設置し、各分析法の妥当性確認結果を収集し、AOAC I 及び CEN（欧州標準化委員会）のガイドラインの性能要求事項に基づいて評価することとしていた。

第 44 回 CCMAS（2025 年）においては、EWG による検討状況が示されたものの、文書の配布が遅く検討の時間が十分でなかったこと等から、EWG を再設置（議長国：米国、共同議長国：英国）し、作業を継続するとともに、CCFL への回答案を作成することに合意した。

今次会合では、評価結果及び回答案について検討することとしている。

（対処方針）

我が国を含む加盟国で使用される分析法情報の網羅的収集結果を含む、CCFL の付託に答えた文書が回答されるよう、適宜対処したい。

仮議題 7：サンプリングプラン：討議文書

仮議題 7.1：CXS 234 中のサンプリングプランの点検・更新

(経緯)

サンプリングの一般ガイドライン (CXG 50) の改訂作業の過程において、CXS 234に収載されたサンプリングプランの点検の必要性が指摘されたため、第43回CCMAS (2024年) において、EWG (議長国：ニュージーランド、共同議長国：ドイツ) を設置し、CXS 234に収載されたすべてのサンプリングプランを点検するとともに、サンプリングに関するどのような情報をどのような形式でCXS 234に収載するかを検討するための討議文書を作成することに合意した。

第44回CCMAS (2025年) においては、EWGにおける検討が不十分であったことから議論はほとんどなされず、EWG (議長国：ニュージーランド、共同議長国：ドイツ) を再設置し、EWGから提出された文書に含まれていたサンプリングプランの情報をCXS 234ではなく別に新しい規格を策定し収載するアプローチ等も踏まえ、討議文書の作成を継続することに合意した。

今次会合では、EWG の検討結果に基づき、サンプリングプランの収載場所について検討するとともに、サンプリングプランに係る情報を将来的にデータベース化することを見据えどのように作業を進めるべきか検討を行うこととしている。

(対処方針)

サンプリングプランの収載場所については、利便性の観点から、CXS 234に集約し、利用者にとって分かりやすくなるべきとの立場で対処したい。

データベース化については、採択されたサンプリングプランが速やかにCXS 234に収載されることが最重要であるため、データベースの管理を担うであろうコーデックス事務局の意見も踏まえるべきとの立場で対処したい。

仮議題7.2：マイコトキシンを含むバルク品/不均質ロットのサンプリングプラン

(経緯)

CXG 50の改訂及び改訂したCXG 50の理解促進及び同時に開発されたサンプリングアプリケーションの実用に向けた情報提供を目的とした情報提供文書の作成作業の過程において、食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (CXS 193-1995) に収載されている現行のマイコトキシン分析に関するバルク品を対象としたサンプリングプランの問題点やベイジアンアプローチの導入の可能性に関する意見があった。このため、第44回CCMAS (2025年) において、EWG (議長国：ニュージーランド、共同議長国：ドイツ) を設置し、マイコトキシン分析のためのバルク品/不均質ロットを対象としたサンプリングプランに関する討議文書を作成することに合意した。また、現行のマイコトキシン分析のためのバルク品を対象としたサンプリングプランは、CCCFにおいて策定されたものであるため、本作業をCCCFに通知するとともに、CCCFと密接に連携して作業を進めることとされた。今次会合では、EWGにおいて作成されたマイコトキシンに重点を置いたバルク品/不均質ロットのサンプリングプランに関する討議文書に基づき、ガイダンス策定作業を開始するか検討を行うこととしている。

なお、第18回CCCF (2025年) では、本作業について情報提供がなされ、マイコトキシン分析に係るサンプリングプランの策定はCCCFの管轄下であることが確認されている。

(対処方針)

マイコトキシ分析に係るサンプリングプランの策定は、CCCF の責任において行うものである。本件について CCMAS が検討することを妨げないが、あくまで CCCF に対する助言を行うという立場を踏まえ、今後、CXS 193 に収載されたマイコトキシ分析に係るサンプリングプランを CCCF が点検・更新する際に活用できるよう、EWG において作成されたマイコトキシに重点を置いたバルク品/不均質ロットのサンプリングプランに関する情報が適当な形で CCCF に回付されるよう、適宜対処したい。

またガイダンス策定作業については、EWG で提案されている特定のサンプリングプランを対象としたものではなく、バルク品全般を対象にする等より一般化したものを対象とする場合等、CCMAS の所掌範囲で行う作業であるならば、作業開始に支持して差し支えない。

仮議題8 : CXS 234において同一として用いられている分析法の原理の名称や形式の調和

(経緯)

第 42 回 CCMAS (2023 年) において、CXS 234 に示されている分析条項や、収載されている分析法の原理等に関する記述について、対象が同一であるにも関わらず異なる用語が使用されていることが指摘された (例えば、moisture content vs moisture)。これらについて整合をとるため、ブラジル及びチリが討議文書を作成することに合意した。

第 43 回 CCMAS (2024 年) においては、作業方針等が説明され、EWG (議長国 : ブラジル、共同議長国 : チリ) を設置し、検討が継続されたが、第 44 回 CCMAS (2025 年) では最終合意に至らなかった。今次会合では、再設置された EWG (議長国 : ブラジル、共同議長国 : チリ) の検討結果に基づき、検討を行うこととしている。

(対処方針)

分かりやすく一貫性のあるルールとなるよう、適宜対処したい。

第45回分析・サンプリング法部会 (CCMAS45)



農林水産省

仮議題一覧

開催日：2026年3月9日（月）～3月13日（金） **場所：**ブタペスト（ハンガリー）

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	コーデックス規格中の分析条項及びサンプリングプランの承認
3.1	他の部会から送付された分析・サンプリング法
4	CCMAS44における保留事項
4.1	個別食品規格（魚類・水産製品、油脂、穀類・豆类及び由来製品）の分析法の点検・更新
4.2	キノア中のタンパク質含量の分析法（ISO 1871）のリタイピング
5	分析・サンプリング法規格（CXS 234）の点検・更新
5.1	フルーツジュースの分析法の点検・更新
5.2	ココア製品及びチョコレートの分析法の点検・更新
5.3	糖及びはちみつの分析法の点検・更新
6	予防的アレルギー表示に関する分析法
7	サンプリングプラン：討議文書
7.1	CXS 234中のサンプリングプランの点検・更新
7.2	マイコトキシンを含むバルク品/不均質ロットのサンプリングプラン
8	CXS 234において同一として用いられている分析法の原理の名称や形式の調和
9	分析法に関する国際機関間会合の報告
10	その他の事項及び今後の作業
11	次回会合の日程及び開催地
12	報告書の採択

【CCMASの主な役割】

- 分析・サンプリング法に関する一般原則となる各種規格・ガイドラインの策定
- 各部会で検討した分析・サンプリング法の承認 等

【対処方針】

- 我が国の実態にも留意しつつ、以下のように対処
 - コーデックス手続きマニュアルに従い、既存のコーデックス文書等と一貫性を持つものとする
 - 科学的に妥当な内容とする
 - 関連文書の策定等にあっては、過度に専門的な用語等を控えた明確で分かりやすい文書とする

仮議題3：分析条項及びサンプリングプランの承認

【背景】

- 他の部会で策定される規格に分析条項やサンプリングプランが含まれる場合、CCMASの承認が必要
- 本議題をはじめ、分析・サンプリング法については、本会合直前に開催される物理的作業部会（PWG）で検討を行う
- 今次会合では、米国が議長、日本、ハンガリー、ウルグアイが共同議長を務める

【対処方針】

- 分析法については、関連する情報提供文書にも従った、適切なものが分析・サンプリング法規格（CXS 234）に収載されるようにする
- サンプリングプランについては、サンプリングの一般ガイドライン（CXG 50）や関連する情報提供文書にも従った、適切なサンプリングプランが承認されるようにする
- 引き続きPWGの共同議長を担う旨を表明予定

<例>

食品名	条項(分析対象)	分析法	分析原理	分析法のタイプ
<i>Commodity</i>	<i>Provision</i>	<i>Method</i>	<i>Principle</i>	<i>Type</i>
Degermed maize (corn) meal and maize (corn) grits	Moisture	ISO 712:1998 ICC Method No 110/1 (1986)	Gravimetry	I
Degermed maize (corn) meal and maize (corn) grits	Particle size (granularity)	AOAC 965.22	Sieving	I
Degermed maize (corn) meal and maize (corn) grits	Protein	ICC Method No 105/1 (1986)	Titrimetry, Kjeldahl digestion	I
Durum wheat semolina and durum wheat flour	Ash (semolina)	AOAC 923.03 ISO 2171:1993	Gravimetry	I
Durum wheat semolina and durum wheat flour	Moisture	ISO 712:1998 ICC Method 110/1 (1986)	Gravimetry	I
Durum wheat semolina and durum wheat flour	Protein (N x 5.7)	ICC Method No 105/1	Titrimetry, Kjeldahl digestion	I
Instant Noodles	Extraction of oil from instant noodles	described in the standard	Gravimetry	I
Instant Noodles	Acid Value	described in the standard	Titrimetry	I
Instant Noodles	Moisture	described in the standard	Gravimetry	I
Maize (corn)	Moisture	ISO 6540:1980 (confirmed 1994)	Gravimetry	I
Peanuts (raw)	Aflatoxins, total	AOAC 991.31	Immunoaffinity column (Aflatest)	II
Peanuts (raw)	Aflatoxins, total	AOAC 993.17	Thin layer chromatography	III
Peanuts (intended for further processing)	Aflatoxins, total	AOAC 975.36	Romer minicolmn	III
Peanuts (Cereals, shell-fruits and derived products (including peanuts))	Sum of aflatoxins B ₁ , B ₂ , G ₁ and G ₂	EN 12955 : 1999-07 ISO 16050:2003	HPLC with post column derivatization and immunoaffinity column clean up	III
Peanuts (intended for further processing)	Aflatoxins, total	AOAC 979.18	Holaday-Velasco minicolumn	III
Pearl millet flour	Ash	AOAC 923.03	Gravimetry	I
Pearl millet flour	Colour	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed., D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605-612, Food Trade Press Ltd, London, 1969.	Colorimetry using specific colour grader	IV

4

Codexにおける分析法の分類(1)

- コーデックス規格の分析条項 (provision) のための分析法
- 校正やルーチンの検査、規制 (regulatory purposes) に使える

Type I 分析法 (Defining Methods)

- 分析法の定義自体により分析値を決定づける分析法
- 1つの品目/分析対象について1分析法のみ承認が可能

例：水分の分析法（常圧、○℃で、○時間加熱した減量）
特定の変換係数を用いて計算

Type II 分析法 (Reference Methods)

- 紛争解決や校正のために使用が推奨される参照法
- Type III分析法から1つ選択。
- 1つの品目/分析対象について、1分析法のみ承認が可能

5

Codexにおける分析法の分類(2)

Type III 分析法 (Alternative Approved Methods)

- コーデックスの要求に適合している分析法（国際的なプロトコルに基づき複数試験室での妥当性確認がされている）
- 管理、検査、規制のための分析に用いられる分析法
- 複数の分析法を承認可能

Type IV 分析法 (Tentative Methods)

- Type I～Type III分析法ではない分析法
- 従来使われていた分析法、最近開発された分析法
- コーデックスの分析法の性能規準に適合するかデータが不足している分析法（複数試験室で妥当性確認がされていない）

6

仮議題4.1：個別食品規格（魚類・水産製品、油脂、穀類・豆类及び由来製品）
の分析法の点検・更新

【経緯】

- 点検作業が既に完了されたたCXS 234上の分析法のうち、その後課題等が特定されたものについて、再検討を行うもの
- CCMAS44において検討を行う予定であったが、時間の制約上、今次会合で検討を行う

【対処方針】

- 関連する情報提供文書にも従った、適切な分析法がCXS 234に収載されるよう、対処したい。

7

【経緯】

- CCMAS43においてType IV分析法として承認された分析法について、分析法の原理の観点からは、本来Type I分析法として承認されるべきものであるため、検討を継続しているもの
- CCMAS44において、妥当性確認結果に関する追加情報を基に議論が行われたが、合意に至らなかったため、再検討を行う

【対処方針】

- 関連する情報提供文書にも従った、適切にタイピングがなされるよう、対処したい。

仮議題5：分析・サンプリング法規格の点検・更新(1)

【経緯】

<フルーツジュース>

- 個別規格において、品質や真正性（authenticity）を確かめる分析法に係る数的要求（numerical provisions）がない
- 真正性を確かめるための分析法が必要と国際果物野菜ジュース協会（IFU）が主張
- IFUが中心となって専門家会合（専門家個人として出席し、国や組織を代表しない）を開催し、その検討結果を基に、今次会合において検討する

仮議題5：分析・サンプリング法規格の点検・更新(2)

<ココア製品及びチョコレート>

- 前回会合において議論されたが、分析法の承認の原則から外れる事案等が散見されたため、今次会合において再検討する

<糖及びはちみつの分析法の点検・更新>

- 前回会合において作業を開始することに合意したため、今次会合において検討する

【対処方針】

- 関連する情報提供文書にも従った、適切な分析法がCXS 234に記載されるよう、対処したい。

10

仮議題6：予防的アレルギー表示に関する分析法

【経緯】

- CCMAS43において、以下の作業を実施することに合意
 - 収集された分析法について、各分析法の妥当性確認結果を収集
 - AOAC I及びCEN（欧州標準化委員会）のガイドラインの性能要求事項に基づいて評価
 - 要求事項を満たすかどうかを整理
- CCMAS44においては、本作業について十分に検討できなかったこと等から、作業を継続するとともに、CCFLへの回答案を作成することに合意
- 今次会合では、評価結果及び回答案について検討する

【対処方針】

- 我が国を含む加盟国で使用される分析法情報の網羅的収集結果を含む、CCFLの付託に答えた文書が回答されるよう、適宜対処したい。

11

仮議題7.1：CXS 234中のサンプリングプランの点検・更新(1)

【経緯】

- CXS 234に収載されたすべてのサンプリングプランを点検し、サンプリングに関するどのような情報をどのような形式で収載するかを検討
- サンプリングプランの情報をCXS 234ではなく別に新しい規格を策定し収載するアプローチや、サンプリングプランに係る情報を将来的にデータベース化することを見据えどのように作業を進めるべきかについても検討を行う

【対処方針】

- サンプリングプランの収載場所については、利便性の観点から、CXS 234に集約し、利用者にとって分かりやすくなるべきとの立場で対処したい。
- データベース化については、採択されたサンプリングプランが速やかにCXS 234に収載されることが最重要であるため、データベースの管理を担うであろうコーデックス事務局の意見も踏まえるべきとの立場で対処したい。

12

分析・サンプリング法規格（CXS 234）に収載されているサンプリング法

PART B – METHODS OF SAMPLING BY COMMODITY CATEGORIES AND NAMES

Commodity categories	Method of sampling	Notes
Cereals, pulses and legumes and derived products		
Wheat protein products including wheat gluten	ISO 13690	
Fats and oils		
Olive oils and olive pomace oils	ISO 661 and ISO 5555	
Fish oils	ISO 5555	
Milk and milk products		
Milk products	ISO 707 IDF 50	General instructions for obtaining a sample from a bulk
Milk products	ISO 5538 IDF 113	Inspection by attributes
Milk products	ISO 3951-1	Inspection by variables
Processed fruits and vegetables		
Desiccated coconut	Described in the standard	
Certain canned vegetables, jams and jellies	Described in the standard	
Chilli sauce	Described in the standard	
Table olives	Described in the standard	
Miscellaneous products		
Food grade salt	See Appendix XXV Part B	

仮議題7.1 : CXS 234中のサンプリングプランの点検・更新(2)

Example of proposed format of sampling plan information

CXS 234- 1999 (Last amendment: 2024*) * The most updated version of the method should be used, in application of ISO/IEC 17025. The present list of methods reflects the amendments adopted by the 47th Session of the Codex Alimentarius Commission in

				Part III. METHODS OF SAMPLING BY COMMODITY CATEGORY, NAMES AND PROVISION:			
Commodity Category	Commodity	Provision		Sampling Plan Type	Physical sampling procedure	Sampling plan details	Notes
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Milkfat	**	Variables plan	ISO 707 IDF 50	(n = 20, k = 1.5)	
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Milk protein	**	To be defined	ISO 707 IDF 50	(n = 20)	Input to PSNF calculation
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Scorched particles	**	To be defined		(PRQ = 5%, CRQ = 20%)	
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Scorched particles	**	Attributes Plan		(n = 10, c = 1)	
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Solubility index	**	To be defined	ISO 707 IDF 50	(n = 13, c = 2)	ISO 2859-1:1999 Table 2-A AQL = 15%
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Water ^{max} (moisture)	**	To be defined	ISO 707 IDF 50	(PRQ = 5%, CRQ = 15%)	
Milk and milk products	Milk powders and cream powders	Water ^{max} (moisture)	**	To be defined	ISO 707 IDF 50	(PRQ = 5%, CRQ = 15%)	
Milk and milk products	Milk fat products	Copper	**	Compositional Proportion	ISO 707 IDF 50	(PRQ = 5%, CRQ = 10%)	
Milk and milk products	Milk fat products	Iron	**	Compositional Proportion	ISO 707 IDF 50	(PRQ = 5%, CRQ = 10%)	

14

仮議題7.2:マイコトキシンを含むバルク品/不均質ロットのサンプリングプラン(1)

【経緯】

- CCMASにおける議論の中で、食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（[GSCTFF](#)）に収載されている現行のマイコトキシン分析に関するサンプリングプランの問題点等が指摘
- CCMAS44において、マイコトキシンを含むバルク品/不均質ロットのサンプリングプランに関する討議文書を作成することに合意
- 今次会合においては、EWGにおいて作成された討議文書に基づき、ガイダンス策定作業を開始するか検討を行うことが提案
- CCCF18では、本作業についてに対し情報提供がなされ、マイコトキシン分析に係るサンプリングプランの策定はCCCFの管轄下であることが確認されている

【対処方針】

- マイコトキシン分析に係るサンプリングプランの策定は、CCCFの責任において行うものである。本件についてCCMASが検討することを妨げないが、あくまでCCCFに対する助言を行うという立場を踏まえ、今後、CXS 193に収載されたマイコトキシン分析に係るサンプリングプランをCCCFが点検・更新する際に活用できるように、EWGにおいて作成されたマイコトキシンに重点を置いたバルク品/不均質ロットのサンプリングプランに関する情報が適当な形でCCCFに回付されるよう、適宜対処したい。
- ガイダンス策定作業については、EWGで提案されている特定のサンプリングプランを対象としたものではなく、バルク品全般を対象にする等より一般化したものを対象とする場合等、CCMASの所掌範囲で行う作業であるならば、作業開始に支持して差し支えない。

16

仮議題8 : CXS 234において同一として用いられている 分析法の原理の名称や形式の調和

【経緯】

- CXS 234に示されている分析法の原理や条項に関する記述について、対象が同一であるにも関わらず異なる用語が使用されていることが指摘（例：moisture content vs moisture）
- これらについて整合をとることを目的に作業開始

【対処方針】

- 分かりやすく一貫性のあるルールとなるよう、適宜対処したい。

17

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 28 回食品残留動物用医薬品部会

日時：2026 年 3 月 23 日（月）～27 日（金）

場所：ミネアポリス（米国）

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/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）を含む FAO/WHO からの関心事項
4	FAO/IAEA 合同食品・農業核技術センターからの関心事項
5	動物用医薬品の承認審査資料の調和に関する国際協力（VICH）を含む国際獣疫事務局（WOAH）からの関心事項
6	第 98 回 JECFA（2024）の評価を受けた動物用医薬品の食品中の最大残留基準値（MRL）案 魚類（切り身）及びはちみつ中のフマギリン DCH の最大残留基準値（MRL）（ステップ 7）
7	食品中の動物用医薬品に対する MRL の外挿
7.1	ラクダ科動物の各種組織におけるアルベンダゾール、イベルメクチン、オキシテトラサイクリンの MRL の外挿（ステップ 4）
7.2	食品中の動物用医薬品に対するひとつ以上の種への MRL の外挿に関するその他の事項：肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対する MRL の外挿
8	飼料への動物用医薬品の非意図的かつ不可避なキャリーオーバーに関するアクションのガイダンス及びアクションレベルの設定

8.1	適用できるコーデックス MRL がない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン（ステップ4）
8.2	飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーによるナイカルバジンおよびラサロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定（ステップ4）
9	コーデックス残留農薬部会（CCPR）及び CCRVDF における作業の調整
10	JECFA による評価又は再評価を必要とする動物用医薬品の優先順位リスト案
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
13	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2026年3月22日（日）に仮議題10に関連する作業部会が開催される予定。

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 28 回食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) の主な検討議題

日時：2026 年 3 月 23 日 (月) ～27 日 (金)

場所：ミネアポリス (米国)

主要議題の検討内容

仮議題 6 第 98 回 JECFA (2024) の評価を受けた動物用医薬品の食品中の最大残留基準値 (MRL) 案

○魚類 (切り身) 及びはちみつ中のフマギリン DCH の最大残留基準値 (MRL) (ステップ 7)

(経緯)

CCRVDF の各会合においては、従前より FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) による評価又は再評価を必要とする動物用医薬品の優先順位リスト案を検討し、JECFA への評価要請を行った上で、その評価結果に基づいて提案される残留動物用医薬品の食品中の最大残留基準値 (Maximum Residue Limits: MRLs) 案について議論をしている。

前回会合では、第 98 回 JECFA による評価が行われ、MRL 案が提案されたフマギリン DCH^{*1} (魚 (切り身) 及びはちみつ) について議論が行われたところ、慢性毒性試験や代謝データ等の不足が著しく懸念される結果となった。さらに、はちみつ中の指標残留物が DCH とされているが、DCH はフマギリン DCH の使用のみではなく環境由来でも検出されるため、指標残留物として不適切であること、魚における指標残留物をフマギリンとしているが、DCH の代謝・残留データが欠落しており、フマギリンを指標残留物とする科学的根拠が弱いこと等の理由から、複数の加盟国が現段階で MRL 案を支持できない旨を表明していた。そのため、ステップ 5 での予備採択を第 47 回総会に諮るとともに、懸念点がある場合には、1 か月以内に意見を提出することに合意した。

前回会合後、第 47 回総会にてステップ 5 で MRL 案が予備採択されたが、カナダ及び米国から現在の MRL 原案はデータ不足のため科学的に支持できず、特にはちみつの MRL 案を上回る量の残留が確認されていることから再考を必要とする旨の意見書が提出されている。

今回会合では、前回の会合からの継続的な検討品目であるフマギリン DCH の MRL 案について引き続き議論される予定である (資料未着)。

※1 fumagillin dicyclohexylamine (DCH) : フマギリン (抗生物質) のジシクロヘキシルアミン塩をいう。

(対処方針)

追加提示されるデータと検討結果を確認し、健康影響評価を含め科学的に妥当な場合には、支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

仮議題 7 食品中の動物用医薬品に対する MRL の外挿

(経緯)

前回会合までに、JECFA の評価を基に設定されたある動物種の MRL を、動物種や組織の関係性、代謝等の要件を満たす場合に限り、他の動物種の MRL として適用する外挿の手法をコーデックス手続マニュアルに定められている CCRVDF のリスクアナリシスの原則に反映し、この外挿手法を用いて、いくつかの化合物の MRL の外挿をするために電子的作業部会 (EWG) (議長国：英国、共同議長国：コスタリカ) を設置し、MRL の外挿に関する課題について継続的に議論を行っているところである。

(課題 1) ラクダ科動物の各種組織におけるアルベンダゾール、イベルメクチン、オキシテトラサイクリンの MRL の外挿 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合において、ラクダ科動物を除く異なるグループの動物種 (反芻動物、非反芻動物及び鳥類) で同一の MRL が設定されていること及び M:T 比 (総残留物量に占める指標残留物量の比) の同一性があることの二つの条件を満たす場合に、外挿できることとされ、外挿規準が設定された。

前回会合後、EWG においてラクダ科動物への具体的な化合物 (アルベンダゾール、イベルメクチン及びオキシテトラサイクリン) の MRL の外挿について議論された。その結果、アルベンダゾール及びイベルメクチンはラクダ科動物において外挿規準を充足しないため、外挿が推奨されないが、オキシテトラサイクリンは外挿規準を充足するため、外挿が推奨されるとの提案がされている。また、オキシテトラサイクリンの外挿について合意される場合には、同様にテトラサイクリン、クロロテトラサイクリンについても、外挿規準を満たすことから、外挿が推奨されるとの提案がされている。

今回会合では、EWG の結果を踏まえ、外挿規準に基づいて判断されたアルベンダゾール、イベルメクチン及びオキシテトラサイクリンのラクダ科動物への MRL の外挿の可否等について議論される予定である。

(対処方針)

既に合意され、手続マニュアルに記載された外挿規準に沿った検討であることから、EWG の提案を支持して差し支えない立場で、適宜対処したい。

(課題 2) 食品中の動物用医薬品に対するひとつ以上の種への MRL の外挿に関するその他の事項：肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対する MRL の外挿

(経緯)

前回会合において、肝臓及び腎臓以外の可食臓器への外挿について継続作業することとなった。

前回会合後、EWG においては、外挿のための透明な規準の策定及び外挿値の食事性ばく露量の計算方法や監視や検査に利用できるガイダンスを作成する方針で作業が進められた。その結果、対象種で最も高い MRL からばく露量推定を行い、外挿値を検討すること、既存の MRL と区別するために「その他内臓アクションレベル (Other Offal Action Levels (ooALs)) 」と呼称すること等を含む外挿規準案が提案されている。また、今後の作業として、2・3 物質で試験的に運用すること、策定された値を活用するためのガイドラインを作成すること等が提案されている。

今回会合においては、EWG にて議論された肝臓及び腎臓以外の可食臓器への MRL 外挿規準案、今後の作業等について議論する予定である。

(対処方針)

外挿規準が設定されることは貿易に関する国際調和に資すること、消費者の安全を守るために科学的に妥当なばく露評価がされていることから、EWG での議論を踏まえた外挿規準案を支持して差し支えないとする立場、また、今後の作業については、国内での消費の実態が相当量あることから、パイロットの実施、ガイドライン作成について支持し、適切な消費者保護につながるように、健康影響評価が適切になされるか等を注視するため、パイロットの実施、ガイドライン作成に参加していく立場で、適宜対処したい。

仮議題 8 飼料への動物用医薬品の非意図的かつ不可避なキャリーオーバーに関するアクションのガイダンス及びアクションレベルの設定

(経緯)

飼料中の非意図的かつ不可避なキャリーオーバー^{※2}によって食品中に残留する動物用医薬品について、コーデックス MRL が設定されていない場合の対応について国際貿易上の課題にあたる事案が繰り返し発生していたことを受け、前回会合までに、アクションレベル^{※3}の設定及びアクションレベルの取扱いに関するガイドラインを作成することが合意され、第 47 回総会において正式採択された。これを受け、EWG (議長：カナダ、副議長：豪州・米国) が再設置され、キャリーオーバーに由来する残留物が食品中で検出された際の行政対応ガイドライン案の作成及び優先順位リストにある動物用医薬品 (ナイカルバジン及びラサロシド) についてアクションレベルの設定について議論された。

※2 飼料中の非意図的かつ不可避な動物用医薬品のキャリーオーバーとは、飼料工場において、動物用医薬品 (国内では、飼料添加物を含む。) を扱った後に、清掃等の対策を実施したにもかかわらず、起きてしまう飼料への当該動物用医薬品の非意図的かつ不可避な混入である。

※3 アクションレベルとは、飼料中の非意図的かつ不可避な動物用医薬品のキャリーオーバーによって生じる非対象動物中の最大残留濃度であり、食品として許容されるものと認識されるが、この値を超えれば、措置が執られるべきもの。

(課題 1) 適用できるコーデックス MRL がない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン (ステップ 4)

(経緯)

前回会合後、飼料への非意図的かつ不可避なキャリーオーバーに由来する食品中の残留動物用医薬品を検出した際に規制当局がとるべきアクションのガイダンス案の検討が EWG において行われた。

今回会合においては、このガイダンス案について、議論する予定である。

(対処方針)

国内においては、これまでのところ、キャリーオーバーが大きく問題となる事例は把握されていないが、ガイダンス案については、JECFA の許容一日摂取量 (ADI) 等の健康影響評価を踏まえた内容となっており、支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

(課題 2) 飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーによるナイカルバジンおよびラサロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定 (ステップ 4)

(経緯)

前回会合後、キャリーオーバーにより鶏卵に含まれるナイカルバジン及びラサロシドのアクションレベルについて、EWG において、課題 1 のガイドライン補完案を用いた具体的なアクションレベル案の値及びその算出に用いる科学的根拠 (手法・データ等) について検討が行われた。

今回会合においては、ナイカルバジン及びラサロシドのキャリーオーバーによる鶏卵中のアクションレベル案等について議論が行われる予定である。

(対処方針)

提案された値については、諸外国のキャリーオーバーの実態、JECFA の ADI 等の健康影響評価を踏まえたものであり、設定されたアクションレベルで想定されるばく露量においても健康影響において十分なマージンが確保されるため、支持して差し支えない立場で、適宜対処したい。

仮議題 9 コーデックス残留農薬部会 (CCPR) 及び CCRVDF における作業の調整

(経緯)

コーデックス残留農薬部会 (CCPR) 及び CCRVDF において、農薬及び動物用医薬品の両方の用途で使用される化合物に対する両部会間での調整、特に、動物由来食品の定義や両部会間で調和の取れた単一の MRL の設定について、合同 EWG (議長国: 米国、共同議長国: ブラジル) を設置し、作業対象の化合物の整理、差異のある MRL の調和

案作成、食用部位についての記載の統一作業を進めてきた。

今回合会においては、今後より作業を進めるために、合同 EWG の継続支持、合同バーチャル会議の開催承認、各国の積極参加促進等について議論する予定である。

(対処方針)

提案の取組みは、CCRVDF/CCPR 間及び JECFA/JMPR 間の整合性を高めることから、積極的に支持し、参加する立場で、適宜対処したい。

仮議題 10 JECFA による評価又は再評価を必要とする動物用医薬品の優先順位リスト案

(経緯)

前合会では、各国より提案のあった動物用医薬品、及び物理的作業部会での各国からのコメントや情報を踏まえた、優先順位リスト案を総会に諮ることに合意し、総会に採択された。

今回合会では、本合会の直前に、優先順位リスト案作成に係る物理的作業部会を開催し、各国からのコメントや情報について検討する予定である。

(対処方針)

コーデックス手続マニュアルにおける優先順位リストに掲載するための要件(対象化合物が潜在的に公衆衛生上又は国際貿易上の問題を起こす可能性があること等)を満たしていることが確認され、各国等から期日までに JECFA にデータを提出できることが確認できた化合物については、優先順位リストへの掲載を支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

第28回食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDf)

日時：2026年3月23日～27日

場所： ミネアポリス（米国）



消費者ホットライン188
イメージキャラクター イヤヤン

議題案

- 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合同食品添加物専門家会議（JECFA）を含むFAO/WHOからの関心事項
- 4 FAO/国際原子力機関（IAEA）からの関心事項
- 5 動物用医薬品の承認審査資料の調和に関する国際協力（VICH）を含む国際獣疫事務局（WOAH）からの関心事項
- 6 第98回JECFA（2024）の評価を受けた食品中の動物用医薬品の最大残留基準値(MRL) 魚類（切り身）及びはちみつ中のフマギリンDCHの最大残留基準値（ステップ7）
- 7 食品中の動物用医薬品のMRLの外挿
 - 7.1 ラクダ科動物の各種組織におけるアルベンダゾール、イベルメクチン、オキシテトラサイクリンのMRLの外挿（ステップ4）
 - 7.2 食品中の動物用医薬品に対するひとつ以上の種へのMRLの外挿に関するその他の事項：肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿

- 8 飼料への動物用医薬品の非意図的かつ不可避なキャリアオーバーに関するアクションのガイダンス及びアクションレベルの設定
- 8.1 適用できるコーデックスMRLがない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン (ステップ4)
- 8.2 飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーによるナイカルバジンおよびラサロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定 (ステップ4)
- 9 コーデックス残留農薬部会 (CCPR) 及び食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) における作業の調和
- 10 JECFAによる評価又は再評価を必要とする動物用医薬品の優先順位リスト案
- 11 その他の事項及び今後の作業

仮議題6 第98回JECFA (2024) の評価を受けた動物用医薬品の食品中の最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ7)

【経緯】

- ・ CCRVDFの各会合において、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)による評価結果に基づき残留動物用医薬品の食品中の最大残留基準値 (Maximum Residue Limits:MRLs) 案について議論。
- ・ 今回会合では、前回会合に引き続き、第98回JECFAの評価においてMRL案が勧告されたフマギリンDCH (抗生物質) の議論を行う予定。

仮議題6 第98回JECFA（2024）の評価を受けた動物用医薬品の食品中の最大残留基準値（MRL）案（ステップ7）

フマギリンDCH(抗生物質) DCH:ジシクロヘキシルアミン

食品	MRL案 (mg/kg)
魚類の切り身	0.01※1
はちみつ	0.02※2

指標残留物はそれぞれ以下
※1 フマギリン
※2 DCH

(国内の状況) 基準値なし

前回会合後に加盟国から提出された懸念

- ・評価に関するデータ（毒性試験、代謝試験等）の不足
- ・提案されたMRL設定の根拠に用いた安全係数の妥当性
- ・MRL設定対象物質は適切か？

【対処方針】

- ・追加提示されるデータと検討結果を確認し、健康影響評価を含め科学的に妥当な場合には、支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

4

仮議題7 食品中の動物用医薬品に対するMRLの外挿

【経緯】

- ・前回会合までに、JECFAの評価を基に設定されたある動物種のMRLを、動物種や組織の関係性、代謝等の要件を満たす場合に限り、他の動物種のMRLとして適用する外挿の手法を導入することに合意。（コーデックス手続マニュアル、CCRVDリスクアナリシスの原則にも反映済）
- ・今回の会合では、電子的作業部会（EWG）（議長国：EU、共同議長国：コスタリカ）で議論を行った、①ラクダ科動物、②肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿に関する2つの課題について議論する予定。

5

仮議題7.1ラクダ科動物の各種組織におけるアルベンダゾール、イベルメクチン、オキシテトラサイクリンのMRLの外挿（ステップ4）

課題①

ラクダ科動物に対するMRLの外挿

【外挿規準】

- ・ラクダ科動物にMRLを外挿するには、動物用医薬品の代謝が種を超えて同様であるという要件を満たす必要。
- ・具体的には、
 - ①ラクダ科動物を除く異なるグループの動物種（反芻動物、非反芻動物等）で同一のMRLが設定されていること
 - ②M:T比（総残留物量に占める指標となる物質の残留量の比）の同一性があることの二つの条件を満たす場合に、外挿が可能。



今回会合では、具体的な動物用医薬品（アルベンダゾール、イベルメクチン及びテトラサイクリン）のMRLのラクダ科動物への外挿の可否について議論される予定

6

仮議題7.1ラクダ科動物の各種組織におけるアルベンダゾール、イベルメクチン、オキシテトラサイクリンのMRLの外挿（ステップ4）

課題①

ラクダ科動物に対するMRLの外挿

【EWGでの議論の結果】

Chemical	外挿規準	優先順位リスト
アルベンダゾール	充足しない	記載済み
イベルメクチン	充足しない	記載済み
オキシテトラサイクリン*	充足する	記載済み

*テトラサイクリン、クロロテトラサイクリンも同様に外挿を提案
優先リスト追加必要である場合、対応後外挿

【対処方針】

・合意された外挿規準に沿った検討であることから、EWGの提案を支持して差し支えない立場で、適宜対処したい。

7

仮議題7.2食品中の動物用医薬品に対するひとつ以上の種へのMRLの外挿に関するその他の事項：肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿

課題②

肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿

【EWGでの作業内容】

(外挿規準案の作成)

- ・対象種で最も高いMRLからばく露量推定を行い、外挿値を検討すること
- ・既存のMRLと区別するために「その他内臓アクションレベル (Other Offal Action Levels (ooALs))」の呼称を提案
- ・肝臓及び腎臓以外の可食臓器への外挿は課題が多いと認識された。

(今後の作業の提案)

パイロット運用の実施、策定された値を活用するためのガイドラインの作成



今回会場では、EWGで議論された肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿規準案及び今後の作業について議論される予定

8

仮議題7.2食品中の動物用医薬品に対するひとつ以上の種へのMRLの外挿に関するその他の事項：肝臓及び腎臓以外の可食臓器に対するMRLの外挿

【対処方針】

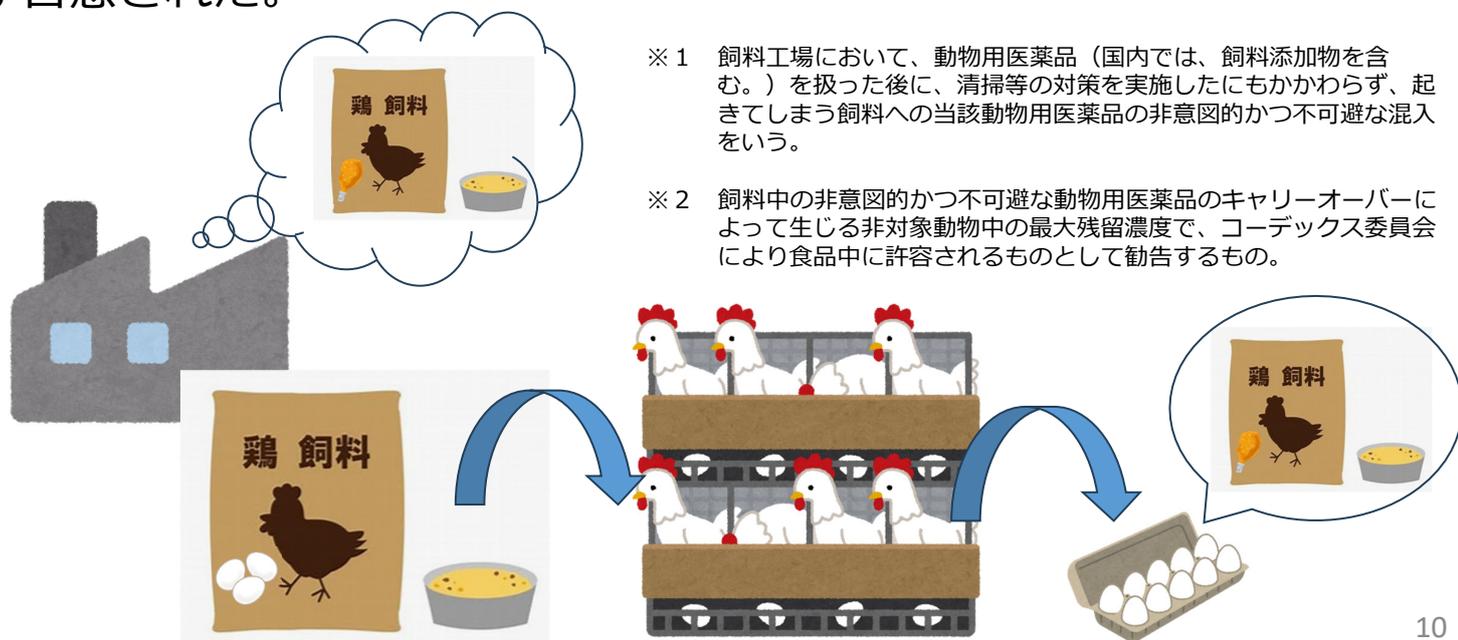
- ・外挿規準が設定されることは貿易に関する国際調和に資すること、消費者の安全を守るために科学的に妥当な暴露評価がされていることから、EWGでの議論を踏まえた外挿規準案を支持して差し支えないとする立場、また、今後の作業については、国内での消費の実態が相当量あることから、パイロットの実施、ガイドライン作成について支持し、適切な消費者保護につながるように、健康影響評価が適切になされるか等を注視するため、パイロットの実施、ガイドライン作成に参加していく立場で、適宜対処したい。

9

仮議題8 飼料から畜産食品への非意図的かつ不可避なキャリーオーバーに関するアクションレベル設定のための規準及び手順

【経緯】

- ・ 前回会合において、飼料中の非意図的かつ不可避な動物用医薬品のキャリーオーバー※¹について、アクションレベル※²を設定し、その値を超えたときにとるべきアクションのガイドラインを作成することが合意された。



10

仮議題8.1 適用できるコーデックスMRLがない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン（ステップ4）

課題①

飼料中の非意図的かつ不可避な動物用医薬品のキャリーオーバーについて、アクションレベルを超えたときにとるべきアクションのガイドラインの案の作成

【ガイドライン案の内容】

（適用範囲）

- ・ Codex MRLが存在しない食品でキャリーオーバーが疑われる場合
- ・ 当該動物用医薬品の MRL が同一動物種のもので他食品に存在する場合
- ・ 対象動物での使用が認められている（承認がある）場合

（基本原則）

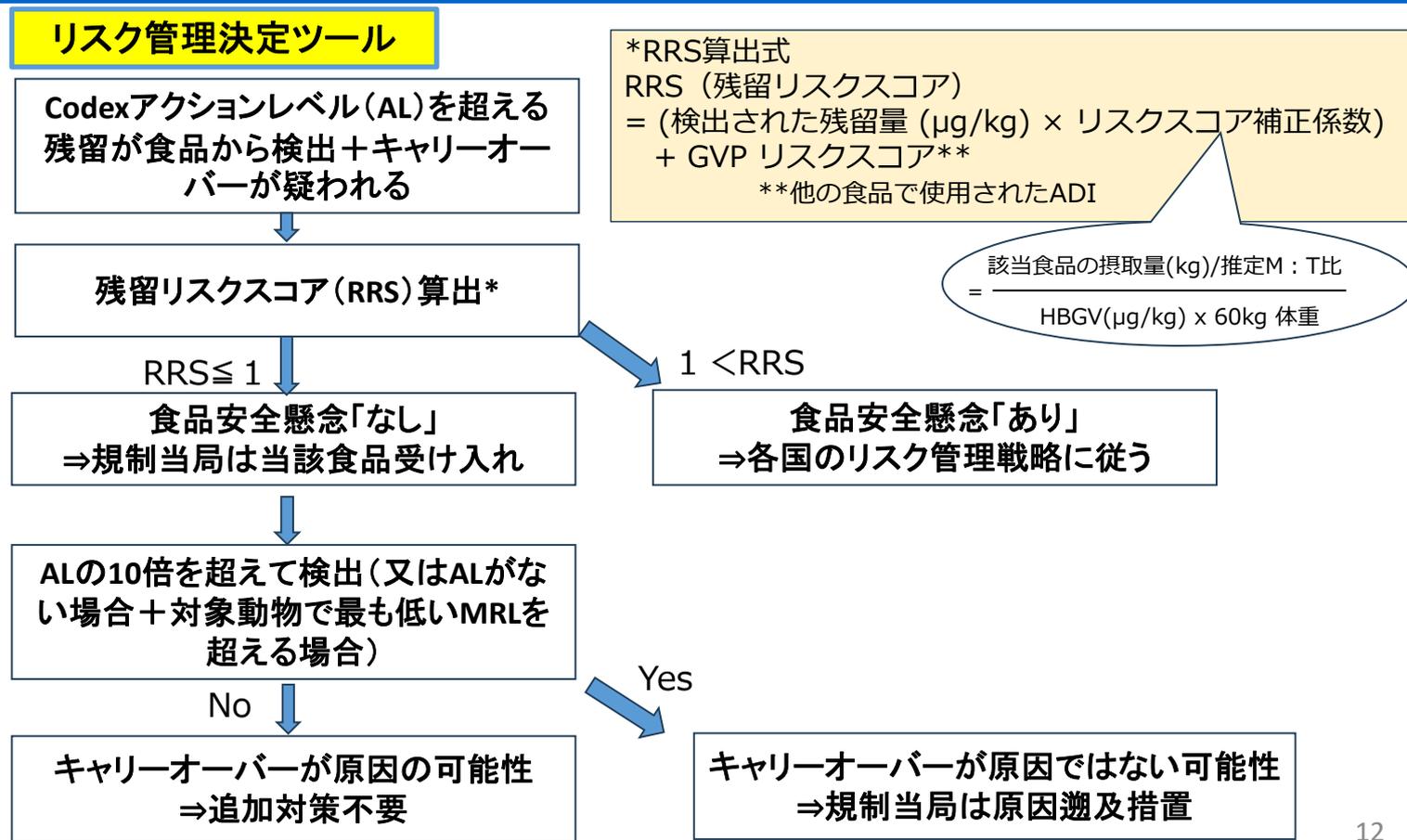
- ・ Codex アクションレベル(AL) に基づくリスクベース管理を行う。
- ・ AL以下は食品安全上問題なし、AL超過でも必ずしも安全性に問題があることを意味しない。

（とるべきアクションの概要）

- ・ AL以下の検出の場合：対応不要
- ・ ALがない場合または超過時：リスク管理決定ツールに従って判断

11

仮議題 8.1 適用できるコーデックスMRLがない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン (ステップ4)



12

仮議題 8.1 適用できるコーデックスMRLがない場合に、動物用医薬品の飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーにより食品中で残留が検出された際に規制当局が取るべきリスクに基づく対応に関するガイドライン (ステップ4)

【対処方針】

- ・ 国内においては、これまでのところ、キャリアオーバーが大きく問題となることは把握されていない
- ・ ガイダンス案については、JECFAの許容一日摂取量 (ADI) 等の健康影響評価を踏まえた内容となっており、支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

※国内における残留基準*を超過する食品を受け入れる内容ではない。

* : ナイカルバジンについては、鶏卵中に含有されてはならないこと、ラサロシドについては0.2ppm (海外における意図的な適正使用に基づく) のMRLが設定されている。(8.2参照)

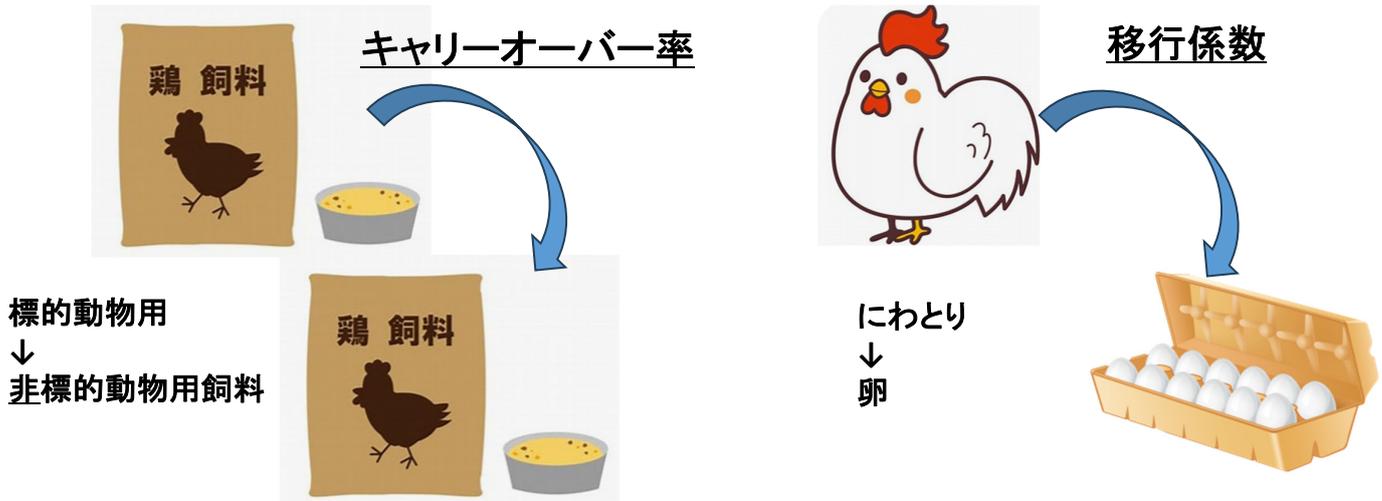
仮議題 8.2 飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーによるナイカルバジン及びラサロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定（ステップ 4）

課題②

ナイカルバジン及びラサロシドのキャリーオーバーによる鶏卵中のアクションレベルの設定

【アクションレベル設定方法案】

$$\text{非対象動物食品中濃度} = \text{対象動物用飼料中濃度} \times \text{キャリーオーバー率} \times \text{移行係数 (TF)}$$



14

仮議題 8.2 飼料中の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーによるナイカルバジン及びラサロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定（ステップ 4）

EWG提案 アクションレベル計算方法

$$\text{非対象動物食品中濃度} = \text{対象動物用飼料中濃度} \times \text{キャリーオーバー率} \times \text{移行係数 (TF)}$$

キャリーオーバー率、移行係数の想定により2つのオプション

アクションレベル計算値（飼料工場での測定値_論文）

	ナイカルバジン		ラサロシド	
	オプション1	オプション2	オプション1	オプション2
キャリーオーバー率	1%	1.76%	1%	—
移行係数(TF)	0.10		0.101	
計算値(アクションレベル) (µg/kg)	200	352	126	—

MRLs

	ナイカルバジン(Nicarbazin)	ラサロシド(Lasalocid)
コーデックス委員会	MRLなし	MRLなし
国内(使用規制、残留規制)	採卵鶏への使用禁止	採卵鶏への使用禁止 (幼すう・中すうに限り使用可能)
	鶏卵中に含有してはならない	鶏卵中MRL: 0.2 ppm

仮議題8.2 飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーによるナイカルバジン及びピラソロシドの鶏卵中の残留に対するアクションレベルの設定（ステップ4）

【対処方針】

- 提案された値については、諸外国のキャリアオーバーの実態、JECFAのADI等の健康影響評価を踏まえたものであり、設定されたアクションレベルで想定される暴露量においても健康影響において十分なマージンが確保されるため、支持して差し支えない立場で、適宜対処したい。

16

仮議題9 コーデックス残留農薬部会（CCPR）及びCCR/VDFにおける作業の調整

【経緯】

- これまで、コーデックス残留農薬部会（CCPR）及びCCR/VDFにおいて、農薬及び動物用医薬品の両方の用途で使用される化合物に対する両部会間での調整等を進めてきたところ。
- 今回例会においても、今後の両部会での連携すべき事項や作業等について、合同EWG（議長国：米国、共同議長国：ブラジル）で作成された討議文書について議論する予定。
- 合同EWGからは、①課題の優先順位付け等の上で合同EWGの継続、②農薬及び動物用医薬品の両方の用途で使用される化合物について、両部会間で調和の取れた単一のMRLの設定、③JECFA及びFAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）間における食品の記述に関する調和等が提案。
- 議論を進めるため、CCPRとの合同バーチャル会議スケジュールの総会提案への支持を依頼予定。

【対処方針】

- 提案の取組みは、CCR/VDF/CCPR間及びJECFA/JMPR間の整合性を高めることから、積極的に支持し、参加する立場で、適宜対処したい。

17

仮議題10 JECFA による評価又は再評価を必要とする動物用 医薬品の優先順位リスト案

【経緯】

- ・ 毎回、各国より提案のあった動物用医薬品についてCCR/VDFで検討を行い、優先順位リスト案をCACに諮っている。
- ・ 今回会合の前日（3/22）に、優先順位リスト案作成に係る物理的作業部会を開催し、各国からのコメントや情報について検討する予定。

【対処方針】

- ・ コーデックス手続マニュアルにおける優先順位リストに掲載するための要件を満たしていることが確認され、各国等から期日までにJECFAにデータを提出できることが確認できた化合物については、優先順位リストへの掲載を支持して差し支えないとの立場で、適宜対処したい。

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 56 回コーデックス食品添加物部会 (CCFA)

日時：物理的作業部会 2026 年 4 月 10 日（金）、4 月 11 日（土）

本会合 4 月 13 日（月）～4 月 17 日（金）

開催地：重慶（中華人民共和国）

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(a)	FAO/WHO 及び第 100 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）会合からの関心事項
3(b)	第 100 回 JECFA 会合から提案された食品添加物の同一性及び純度に関する仕様書原案
4(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濃度の承認及び改訂
4(b)	個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物の一般規格（GSFA）の関連条項の整合：整合に関する電子作業部会報告
5(a)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：GSFA に関する電子作業部会報告
5(b)	食品添加物に関する一般規格（GSFA）：食品添加物条項の新規／改訂の提案（CL 2025/31-FA への回答）
6	食品添加物の国際番号システム（INS）（CXG 36-1989）の改訂案
7	JECFA による評価のための優先物質リストの追加と変更に関する提案（CL 2025/32-FA に対する回答）
8	パン用酵母の規格（ステップ 4）
9	個別食品規格に関連する GSFA 食品添加物条項の策定のための作業手順案及び関連テンプレート
10	細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する安全性評価実施のためのガイドラインに関する討議文書
11	CCFA の将来の作業に関する討議文書
12	その他の事項及び今後の作業
13	次回会合の日程及び開催地
14	報告書案の採択

第 56 回コーデックス食品添加物部会 (CCFA) の主な検討議題

日時：2026 年 4 月 13 日 (月) ～ 4 月 17 日 (金)

場所：重慶 (中華人民共和国)

主要議題の検討内容

仮議題 2. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

(経緯)

分析・サンプリング法部会 (CCMAS)、近東地域調整部会 (CCNE)、アジア地域調整部会 (CCASIA)、コーデックス事務局から付託された事項について検討する。

i. 第 44 回 CCMAS からの回答

指定された食品マトリックスにおける硝酸塩及び亜硝酸塩についての数的性能規準 (NPC、REP25/MAS 添付書類 V) と、CX/MAS 25/44/10 の残りの情報。

ii. 第 12 回 CCNE からの回答

混合ゼータルの地域規格 (近東) (CXS 341R-2020) に対応する食品添加物に関する一般規格 (GSFA) (CXS 192-1995) の適切な食品分類 (FC) は FC 12.2.2 (調味料及び香辛料) が適切であるとの回答

iii. 第 23 回 CCASIA からの回答

- ① 発酵大豆ペーストの地域規格 (アジア) (CXS 298R-2009) から合成リボフラビン (INS 101(i)) を削除し、グループ添加物であるリボフラビン類 (RIBOFLAVINS) に属する他の個別食品添加物が CXS 298R-2009 に適合する食品で使用可能との回答。
- ② 非発酵大豆製品の地域規格 (アジア) (CXS 322R-2015) についてカロテノイド関連食品添加物に技術的正当性があることと、INS 160a(i)、160a(ii)、160a(iii)、160a(iv)、及び INS 160e の最大使用濃度に関する回答。
- ③ 海苔製品の地域規格 (アジア) (CXS 323R-2017) に該当する海苔製品は、GSFA の FC 04.2.2.2 (乾燥野菜 (キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む)、海藻、並びに種実類) 及び FC 04.2.2.8 (加熱調理又は油で揚げた野菜 (キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む) 及び海藻) のみに該当するとの回答。
- ④ 非発酵大豆製品の地域規格 (アジア) (CXS 322R-2015) についてパプリカ抽出物 (INS 160c(ii)) にリンゴ、パイナップル、オレンジ、みかんなどの果汁と組み合わせて使用することで、果汁入り大豆飲料の色調を調整できること、最大使用濃度は 15 mg/kg とすべきとの回答。

iv. コーデックス事務局からの提案

FC 06.8.1 (大豆由来飲料) 中のタートラジン (INS 102) の使用について、

注釈 667¹から「as bixin (ビキシンとして)」を削除する提案。

(対処方針)

適宜対処したい。

仮議題 3(a). FAO/WHO 及び第 100 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 会合からの関心事項

(経緯)

本部会に関連する FAO/WHO の最近の活動について、第 100 回 JECFA 会合 (2025 年 6 月) の結果について、報告がなされる予定である。第 100 回 JECFA 会合では、食品添加物及び加工助剤についての安全性評価及び仕様書の作成及び改訂が行われた。会議文書には、それら食品添加物の安全性評価結果の概要及び JECFA からの勧告が記載されている。

<FAO より>

- ①FAO 創立 80 周年、世界食糧デー、FAO 食糧農業博物館とそのネットワーク (FAO MuNe) について
- ②システムアプローチによる食糧と農業の変革について
- ③2050 年までに出現する 44 の食糧イノベーションについて
- ④パーソナライズされた栄養における食品の安全性：食品サプリメントと機能性食品について
- ⑤食品安全の予測：将来の食品安全問題を特定するためのアプローチについて

<WHO より>

- ①2026 年から 2030 年までの毒性学及び疫学の専門家名簿の公表について
- ②食品化学物質の安全性評価における新しいアプローチ方法論 (NAMs) について

<JECFA 事務局より>

- ①第 101 回 JECFA 会合について
- ②第 100 回 JECFA 会合の結果について
- ③科学的助言の要請について
- ④許容一日摂取量 (ADI) 変更、その他の毒性学的勧告及び JECFA 仕様書に関する勧告の結果として必要な措置について

(対処方針)

我が国から評価依頼を提出したガーデニア (ゲニピン) ブルー (クチナシ青色素) について報告される予定である。FAO、WHO 及び JECFA 事務局からの報告等を踏まえ、他国等から意見が出された場合には、適宜対処したい。

¹ 667：非発酵大豆製品の地域規格 (CXS 322R-2015) に準拠する複合/風味大豆飲料および大豆ベースの飲料に対して、ビキシンとして 300 mg/kg の使用を除く。

仮議題 3(b). 第 100 回 JECFA 会合から提案された食品添加物の同一性及び純度に関する仕様書原案

(経緯)

第 100 回 JECFA 会合の結果について、JECFA 事務局から報告がなされる予定である。第 100 回 JECFA 会合では、6 種類の食品添加物及び 7 種類の加工助剤の仕様書の作成又は改訂等の議論が行われた。

今回会合に対しては、回付文書 (CL 2026/20-FA) に対して寄せられたコメントを考慮し、食品添加物の同一性及び純度に関するコーデックス規格として第 49 回総会に採択を勧告することを視野に入れ、附属書に記載された食品添加物の「完了」と指定された規格を検討するよう要請された。

(対処方針)

我が国から評価依頼を提出したガーデニア (ゲニピン) ブルーの仕様書の作成について報告される予定である。JECFA 事務局からの報告を聴取の上、他国等から意見が出された場合には、適宜対応したい。

仮議題 4(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濃度の承認及び改訂

(経緯)

コーデックス手続マニュアルに従い、個別食品規格における全ての食品添加物 (加工助剤を含む) の条項は CCFA の承認を受ける必要がある。

今回会合では、部会から送付された以下の規格案における食品添加物条項案について承認に係る検討がなされる予定である。

- 第 23 回 CCASIA (REP25/ASIA)
急速冷凍餃子の地域規格 (アジア) 案
- 第 12 回 CCNE (REP25/NE)
ドゥーグの地域規格 (近東) (CXS 332R-2018) 案
マームールの地域規格 (近東) 案
- 第 8 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) (REP25/SCH)
果実に分類されるスパイスの規格案 (バニラ)
果実に分類されるスパイスの規格案 (ラージカルダモン)
乾燥種子 (コリアンダー) の規格案
ハーブ (マジョラム) の規格案

(対処方針)

従来と同様に個別食品部会等から提案された食品添加物及び加工助剤の条項のうち承認に十分な情報が提供されたものについて、CCFA で承認されるよう適宜対処したい。

仮議題 4(b). 個別食品規格の食品添加物条項と食品添加物の一般規格 (GSFA) の関連条項の整合: 整合に関する電子作業部会報告

(経緯)

GSFA を食品添加物に関して唯一参照すべき規格とするため、CCFA は、個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項を整合させるための取組みを進めている。

今回合合では、以下の点について、カナダを議長、米国及び日本を共同議長とする電子作業部会 (EWG) の検討結果を踏まえ、議論が行われる予定である。

- アフリカ地域調整部会 (CCAFRICA) の規格 (発酵加熱キャッサバ加工品の地域規格 (CXS 334R-2020)、グネツム属の生鮮葉の地域規格 (CXS 335R-2020)、乾燥肉の地域規格 (CXS 350R-2022)) の整合
- 中南米・カリブ地域調整部会 (CCLAC) の規格 (クラントロ・ココアテの地域規格 (CXS 304R-2011)、ルクマの地域規格 (CXS 305R-2011)) の整合
- 北米・南西太平洋地域調整部会 (CCNASWP) の規格 (水と混合して飲料として使用されるカバ製品の地域規格 (CXS 336R-2020)、発酵ノニ果汁の地域規格 (CXS 356R-2023)) の整合
- ココア製品・チョコレート部会 (CCCPC) の規格 (ココアバターの規格 (CXS 86-1981)) の整合
- 魚類・水産製品部会 (CCFFP) の規格 (急速冷凍生イカの規格 (CXS 191-1996)、生きた二枚貝及び生二枚貝の規格 (CXS 292-1995)、生きたアワビ及び直接消費又はさらなる加工のための生鮮冷蔵又は冷凍アワビの規格 (CXS 312-2013)) の整合
- 加工果実・野菜部会 (CCPFV) の規格 (果汁及びネクターに関する一般規格 (CXS 247-2005)) の整合
- コーデックス事務局との協力の下、新 GSFA データベースの機能性に基づき、表 3 注釈 (Table 3 Notes) に関する段階的アプローチを策定すること。これには以下を含む。
 - ・ 表 3 附属書 (Annex to Table 3) に記載されていないが、表 1 及び表 2 に含まれている FC における、表 3 添加物の規定の削除
 - ・ 表 3 注釈の第 5 欄の改訂

我が国は第 51 回合合 (2018 年) 以降、本議題に関する EWG の共同議長を務めている。

(対処方針)

個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項が整合されるよう適宜対処したい。

また、部会の同意があれば引続き共同議長を担う旨表明する。

仮議題 5(a). 食品添加物に関する一般規格 (GSFA) : GSFA に関する電子作業部会報告

(経緯)

第 55 回会合（2025 年）では、以下を検討するため、米国を議長とする EWG を設置することで合意した。

- i. コーデックス事務局から付託された、FC 04.1.2.2「乾燥果実」の条項に関連する注釈 XS130²及び XS67³の適切な代替注釈に関する事項
- ii. コーデックス事務局から付託された、FC 01.1.4「着香乳飲料」及びFC 01.7「乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）」におけるジャグア（ゲニピン・グリシン）ブルー（INS 183）の条項に注釈 XS243⁴を追加することへのコメント募集
- iii. 第 44 回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）から付託された事項
 - ① CCNFSDU からの技術的正当性の欠如の指摘に基づき、GSFA FC 13.1.1「乳児用調製乳」及びFC 13.1.3「乳児を対象とした特殊医療用調製乳」において、乳児用調整乳及び乳児用特殊医療用調整乳規格（CXS 72-1981）に適合する食品におけるグァーガム（INS 412）、リン酸架橋デンプン（INS 1412）、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン（INS 1413）、アセチル化リン酸架橋デンプン（INS 1414）、及びヒドロキシプロピルデンプン（INS 1440）に関する条項の撤回の検討
 - ② 乳児及び幼児用の特別用途食品に使用する栄養成分に関するアドバイザリーリスト（CXG 10-1979）パート D に基づき、ベビーフード缶詰規格（CXS 73-1981）に適合する食品に添加物を栄養キャリアとして使用できるようにするために、FC 13.2「乳児用及び幼児用補完食」の条項から注釈 XS73⁵を削除することの検討
- iv. JECFA から付託された、ポリグリセリン脂肪酸エステル（INS 475）の高ばく露に関する事項に関連して、GSFA で承認済みの INS 475 に関する全ての条項の技術的正当性及び実際の使用濃度の再検討に関するコメント募集
- v. ラズベリー缶詰規格（CXS 60-1981）及びイチゴ缶詰規格（CXS 62-1981）に適合する製品におけるエリスロシン（INS 127）の実際の使用状況に関する情報を求める回付文書からの回答
- vi. FC 04.1.2.8「果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品」におけるインジゴカルミン（INS 132）と、FC 04.1.2.11「ペストリー用の果実フィリング」のアルラレッド AC（INS 129）及びインジゴカルミン（INS 132）の承認条項について、使用濃度低減の検討に関するコメント募集
- vii. FC 04.2.2.2「乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類」におけるカラメルⅢ（INS 150c）の承認条項について、技術的正当性及び実際の使用濃度に関するコメント募集

² XS130：ドライアプリコット規格（CXS 130-1981）に適合した製品を除く

³ XS67：レーズン規格（CXS 67-1981）に適合した製品を除く

⁴ XS243：発酵乳の規格（CXS 243-2003）に適合した製品を除く

⁵ XS73：ベビーフード缶詰規格（CXS 73-1981）に適合する製品を除く

- viii. FC 04.2.2.8「加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻」におけるアナトー色素（ビキシン）（INS 160(i)）の条項原案及びのカラメルⅢ（INS 150c）の承認条項について、技術的正当性及び実際の使用濃度に関するコメント募集
- ix. FC 08.1「生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉」及びFC 08.3「ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品」におけるカラメルⅢ（INS 150c）、カラメルⅣ（INS 150d）の条項原案、上位 FC 08.0「家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品」におけるカラメルⅢ（INS 150c）、カラメルⅣ（INS 150d）の承認条項について、技術的正当性及び適切な使用濃度に基づいて、サブカテゴリーへの条項の適切な移行の検討
- x. FC 08.4「食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）」の全ての着色料条項（承認済みのものとステッププロセスにあるもの）について、ケーシングベースでの一貫した報告基準を確立するとともに、最終食品における最大濃度への換算を可能にするための注釈の必要性の検討
- xi. FC 09.0「軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品」及びそのサブカテゴリーにおける着色料の条項案及び条項原案、FC 09.0 及びそのサブカテゴリーにおいて注釈 161⁶がついている着色料に関する承認条項
- xii. 第 55 回会合の CRD2 付属書 5⁷に含まれる GSFA のステップ 2 に付された条項の検討
- xiii. 第 55 回会合の CRD2 付属書 5 に記載されている GSFA 表 3 の説明注釈の明確化を求める提案に関する議論

今回合合では、EWG の検討結果をもとに更に議論が行われる予定である。

(対処方針)

EWG において我が国から食品添加物の使用実態及び技術的正当性を提供している。提出された情報等に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう適宜対処したい。

仮議題 5(b). 食品添加物に関する一般規格 (GSFA) : 食品添加物条項の新規/改訂の提案 (CL 2025/31-FA への回答)

(経緯)

食品添加物条項の新規/改訂の提案に関する回付文書に対して各国から提出された食品添加物条項の新規提案又は改訂案について、GSFA 規格策定プロセスに含めるか検討を行う予定である。

今回合合では、各国からの提案に基づき、コーデックス手続マニュアルの「GSFA における食品添加物条項の新規登録及び改訂の検討に関する手順」で示された規準に照らして、必要な情報が含まれているか検討を行い、妥当であれば GSFA の規格策定プ

⁶ 161 : 輸入国の国内法を前提とし、特に前文 3.2 (添加物利用の妥当性) との整合性を重視する

⁷ [FA55/CRD02](#)

プロセスに含める予定である。

(対処方針)

規格の新規提案に必要な情報が揃っているものについては、規格の新規/改訂を行うことを支持する立場で適宜対処したい。

我が国からガーデニア（ゲニピン）ブルー（INS 165）の新規規格策定を提案しており、支持が得られるよう対処したい。

仮議題 6. 食品添加物の国際番号システム（INS）（CXG 36-1989）の改訂案

(経緯)

CCFA は、国際的な調和の観点から各国での使用実態に基づき、食品添加物毎に物質名の代替として用いる番号を付与し、食品中での機能分類及び技術的目的をまとめた食品添加物の INS に関するガイドライン（CXG 36-1989）を策定している。

なお、当該ガイドラインに掲載されている食品添加物には、JECFA の評価を受けていないものも含まれている。

今回合合では、コーデックス事務局からの回付文書に対して各国から提案があった INS 番号の変更又は追加について、EWG における検討結果に基づき議論を行う予定である。

EWG は今回合合に対し、以下の提案を行う予定である。

(i) INS 番号の変更又は追加を検討する。

○ナイシンの(i) INS 番号の変更又は追加を検討する。

(ii) 結果を基に以下の措置を行う。

○ナイシンについて GSFA を更新する、又は GSFA の EWG で検討する。

○微結晶セルロース（INS 460(i)）を着色料として使用する可能性について GSFA の EWG で検討し、CXG 36-1989 に機能を追加する前に GSFA への影響を踏まえて修正する。

○食品添加物のコーデックス仕様書リスト（CXA 6）について、INS 938（アルゴン）、INS 939（ヘリウム）、INS 948（酸素）を追加し、INS 234（ナイシン）は INS 234(i)（ナイシン A）を参照するよう変更し、更新する。

(対処方針)

各国の意見をよく聴取した上で、適宜対処したい。

仮議題 7. JECFA による評価のための優先物質リストの追加と変更に関する提案（CL 2025/32-FA に対する回答）

(経緯)

CCFA は毎回、各国からの提案をもとに、データの提供可能性等を考慮して JECFA による評価のための食品添加物の優先リストを作成している。

今回合合では、コーデックス事務局からの回付文書に対して各国から提案があった

食品添加物、加工助剤及び香料について、JECFA による評価のための優先物質リストに掲載すべきか議論する予定である。

(対処方針)

我が国から提出した修正提案等が適切に反映されるように対応したい。また、JECFA による評価のための食品添加物への追加及び変更に当たって必要な情報が提供されており、JECFA にデータが確実に提供されるもののみが当該リストに含まれるよう適宜対処したい。

仮議題 8. パン用酵母の規格 (ステップ 4)

(経緯) ^{8, 9, 10}

第 53 回会合 (2023 年) に中国から酵母の個別食品規格に関するプロジェクトドキュメントが提出された。

第 54 回会合 (2024 年) では、規格対象をパン用酵母に絞って新規作業を開始することに合意し、EWG (議長: 中国、共同議長: フランス、トルコ) にて規格原案を作成することになった。

第 55 回会合では、規格原案の議論が行われた。

我が国からは、

- ・パン用酵母製品にはパン生地の製造に必要な原材料 (例、ビタミン C) も混合されているため、必須組成には「生地に必要な原材料は必要に応じて使用できる」旨記載すること
- ・パン用酵母製品には加工助剤も使用されるため、「加工助剤として使用される物質に関するガイドライン (CXG 75-2010)」に沿ったものを使用する旨記載すること

等を提案した。

また、EU から、パン用酵母製品に使用する原材料は限定すべき、食品添加物は使用実態を整理した上で検討すべき、オーストラリアから、加工助剤毎の使用目的の記載までは不要とすべき等の意見があった。

議論の結果、合意に至らない論点が多く残ったことからステップ 2 に差し戻され、EWG にて規格原案を再検討することになった。また、必要があれば本規格の添加物条項を GSFA に反映させるための GSFA 改定案も策定することとされた。

⁸ 第 44 回コーデックス総会報告 (第 98 回コーデックス連絡協議会資料 54 ページ)

<https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/13768129/www.maff.go.jp/j/syouan/ki jun/codex/attach/pdf/98-2.pdf>

⁹ 第 53 回食品添加物部会報告 (第 106 回コーデックス連絡協議会資料 70 ページ)

<https://warp.ndl.go.jp/web/20250805053805/www.maff.go.jp/j/syouan/ki jun/codex/attach/pdf/106-7.pdf>

¹⁰ 第 54 回食品添加物部会報告 (第 112 回コーデックス連絡協議会資料 23 ページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/ki jun/codex/attach/pdf/112-2.pdf>

EWG では、規格原案の再検討、また、規格原案に関連して、生地に必要な原材料、パン用酵母製品に使用される食品添加物及び加工助剤の使用実態の情報提供が求められた。我が国は関係業界と連携し、我が国で生産されるパン用酵母製品の実態が反映されるように、食品添加物の使用実態を提出してきたところ。

今回合合では、EWG の議論を踏まえた規格原案を基に議論が行われる。

(対処方針)

我が国で生産されるパン用酵母製品の実態が反映された国際規格となるように適宜対処したい。

仮議題9. 個別食品規格に関連する GSFA 食品添加物条項の策定のための作業手順案及び関連テンプレート

(経緯) ^{11, 12, 13}

第 53 回合合において、他の部会では個別食品規格及び地域規格（以下「個別食品規格等」という。）の新規策定・改訂に伴う新たな食品添加物条項の策定が続いており、個別食品規格等と GSFA 間で相違が生じることを防止するには、既存の「将来見込まれる GSFA の食品添加物条項と個別食品規格等の添加物条項相違の防止に関するガイドライン」では不十分であると考えられることから、相違が生じないようにするための全体論的なアプローチが必要であることが指摘された。これを受け、中国、カナダ、EU を共著者とする討議文書を作成することに合意した。

第 54 回合合では、議論の結果、個別食品と GSFA の整合（議題 4(b)関係）に関する以下の作業目標に合意した。

- ・食品添加物について参照すべき唯一の規格としての GSFA の位置付けを強化する
- ・個別食品規格等の中に固有の食品添加物条項を規定することを可能な限り抑制する
- ・個別食品部会／地域調整部会（以下「個別食品部会等」という。）が策定しようとする個別食品規格等の食品添加物条項の内容を GSFA に組み込むことで相違が生じないようにする

同合合では、中国(主著者)、オーストラリア、ブラジル、カナダ、EU、セネガル及び米国に対して以下の事項を要請することに合意した。

- ・GSFA の変更が必要時・タイムリーに行われるよう、個別食品部会等が検討した食品添加物条項等の承認と組込に関するガイダンス文書の検討を含む、作業手順を検討する
- ・CCFA が個別食品部会等にどのように関与するかを含む、エンゲージメント計画を作

11 第 53 回食品添加物部会報告（第 106 回コーデックス連絡協議会資料 47 ページ）

https://warp.ndl.go.jp/web/20250805053805/www.maff.go.jp/j/syouan/ki_jun/codex/attach/pdf/106-7.pdf

12 第 54 回食品添加物部会報告（第 112 回コーデックス連絡協議会資料 45 ページ）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/ki_jun/codex/attach/pdf/112-2.pdf

13 第 55 回食品添加物部会報告（第 116 回コーデックス連絡協議会資料 22 ページ）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/ki_jun/codex/attach/pdf/116-2.pdf

成する

第 55 回会合において示された作業手順案では、個別食品規格等の食品添加物条項の策定と GSFA の改訂を円滑化するために、個別食品規格等や GSFA の専門家が関与することの重要性が言及されると共に、個別食品規格等に関する GSFA の改訂案策定について、2つのオプションが提示された。

- オプション 1：個別食品部会等が GSFA の改訂案を作成

個別食品部会等が、個別食品規格等に関する GSFA の改訂案を作成し、CCFA がそれを承認する。

- オプション 2：CCFA が GSFA 改訂案を作成

CCFA が、個別食品部会等からの要請と情報に基づき、GSFA の改訂案を作成する。

討議文書では、改訂案作成には GSFA の詳細な知識が必要であり、これは主に CCFA にあるため、オプション 2 がより効率的であるとされていたが、主著者である中国から、各国からの事前の意見等を踏まえ、個別食品部会等が GSFA に関する理解度に応じて選択できるよう、上記のオプションは2つとも維持し、次のステップの検討に使用したいとする提案があり、支持された。

同会合では、中国(主著者)、オーストラリア、ブラジル、カナダ、エルサルバドル、EU、日本及び米国に対して以下の事項を要請することに合意した。

- ・ 上記の2つのオプションを含む、個別食品規格等に関連する GSFA 食品添加物条項の策定のための作業手順の草案（コミュニケーション及びエンゲージメント計画を含む）を作成する
- ・ CCFA へ包括的な情報が確実に提出されるよう、個別食品部会等が使用するテンプレートを作成する。

また、個別食品部会等に、この進行中の作業について報告することに合意した。

本会合に先立ち、第 23 回 CCASIA（2025 年）において議論された「急速冷凍餃子の地域規格」（EWG 議長国：中国）では、上記テンプレート案が試用されるなど実用に向けた取組が進められている。

（対処方針）

討議文書には、2つのオプションとも記載が残り、個別食品部会等が選択可能とされている。どちらのオプションとも、個別食品部会と CCFA それぞれの専門家の連携が欠かせないことから、本手順内容の各部会への啓発・普及に加え、専門家の育成が重要になると予想される。このため、本作業手順の方向性については支持する立場で議論を注視するとともに、整合 WG の共同議長としての知見を求められた場合には、引き続き建設的に関与していくこととしたい。

仮議題 10. 細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する安全性評価実施のためのガイドラインに関する討議文書

（経緯）

第 86 回執行委員会（2024 年）にて、シンガポールから、細胞培養食品に関する2つの討議文書が提出され、以下の①の培地成分の安全性評価ガイドラインは CCFA へ、

②の衛生実施規範は食品衛生部会（CCFH）に新規作業提案として提出することが勧告された。

①細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する食品安全評価実施のためのガイドライン

②細胞培養食品の製造に関する衛生実施規範

第 47 回総会（2024 年）にてシンガポールから、第 86 回執行委員会の勧告のとおり上記 2 文書を CCFA、CCFH にそれぞれ提案する意向が示された。また、中国が共同提案者になること、韓国が新規提案を支持する旨の発言がなされた。

第 55 回会合にて、シンガポールと中国が提出した「細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する食品安全評価実施のためのガイドライン」の新規作業提案について議論され、新規作業提案を改善するため、シンガポールを議長、中国、韓国及びサウジアラビアを共同議長とする EWG が設置された。EWG では、作業範囲、抗菌剤の使用や薬剤耐性への懸念等について様々な意見が提出された。

今回合会では、EWG の議論を踏まえて修正された討議文書及びプロジェクトドキュメントをもとに新規作業提案について議論される予定である。

（対処方針）

細胞培養食品については、現時点で日本をはじめ複数の国で制度整備が検討中の段階にあると認識している。

このため、本部会における今後の新たな作業は、現時点では積極的に進めるべきではないとの立場で適宜対処したい。

仮議題 11. CCFA の将来の作業に関する討議文書

（経緯）

第 55 回会合において、CCFA 事務局を務める中国から、GSFA 関連課題作業の収束が見込まれる中で、CCFA の将来の作業に関する討議文書（FA55/CRD07）が提出され議論された。議論の中では、CCFA の活動の中核である GSFA に関する作業は最優先事項であり続けるべきであることが確認された。その他、作業の対象は CCFA の専門性を考慮して、付託事項（TOR）の範囲内にすべきとの意見、新たな作業を収集するための体系的なアプローチを確立すべきという意見等があり、また、サステナビリティの要素を盛り込むべきか等の議論等があった。今後の作業課題等に関するコメントを求める回付文書を発行し、その後、第 56 回 CCFA での議論のために討議文書を作成することとなった。

回付文書の回答では、GSFA を CCFA の最優先事項として維持することへの幅広い支持があった他、製品の配合、加工技術等が変わった場合、適する FC を特定するのが困難であることや、GSFA の注積が多く多様であること等から、GSFA の明確さ、一貫性、使いやすさの改善等の意見が寄せられた。これら意見を踏まえ、今回合会では、CCFA 事務局を務める中国が準備した討議文書に基づき、以下の勧告と選択肢の検討を

開始し、更なる作業を実施すべきかどうか、またどのような方法で実施すべきかについてガイダンスを提供するよう要請される予定である。

○勧告 1 : GSFA の FC の課題に対処するための作業を開始すること。

・オプション 1

FC の包括的な見直しを行うための作業部会を設置する

・オプション 2

課題が十分に文書化された特定の FC に焦点を絞ったレビューを実施するための作業部会を設置する

・オプション 3

作業部会の設立と範囲を決定する前の予備段階として、メンバー及びオブザーバーに対し、問題のある FC の具体的な例を提出するよう要請する

○勧告 2 : GSFA 条項に関連する注釈の明瞭性と一貫性を向上させること。

・CCFA は、明瞭性、一貫性及び使用性の向上を目的として、GSFA 条項に関連する注釈の体系的なレビューを開始するために、作業部会を設置するか、GSFA EWG にその作業を付託することを検討する

○勧告 3 : 二次食品添加物及び加工助剤に関する今後の対応策を検討すること。

・オプション 1

メンバー及びオブザーバーに対し、二次食品添加物及び加工助剤に関する各国の定義、規制アプローチ、実施上の課題に関する情報を提出するよう要請し、収集された情報に基づいて、追加のコーデックスガイダンス又は説明が必要かどうかを検討する

・オプション 2

課題は引き続き検討下に置きつつ、この分野でのさらなる作業は、リソースが確保できるまで延期する

(対処方針)

勧告 1 から 3 のいずれも GSFA の重要な課題と考えられるため、作業を検討することは支持しつつ、作業量等の観点から CCFA の他の作業と並行して検討を進めることが可能かといった現実的な面も考慮して、適宜対処したい。

具体的には、勧告 1 については、FC の課題を具体的に特定し、効率的に議論が進められるよう、オプション 3 の後にオプション 2 に取り組むことが望ましいとの立場で適宜対処したい。また、仮議題 12 において、我が国からマッピングの報告を予定しているが、マッピングの参照により、どういった食品が GSFA のどの FC に該当するか理解の一助になるケースもあると考えられることから、マッピングの活用についても必要に応じて紹介したい。

勧告 2 及び勧告 3 については、各国の意見をよく聞いた上で適宜対処したい。

また、これら以外の論点が出てきた際には、CCFA の活動の中核である GSFA に関する作業は最優先事項であること、CCFA の専門性を考慮して現行の付託事項 (TOR) の範囲内の作業を検討すべきであることを念頭におきつつ適宜対処したい。

仮議題 12. その他の事項及び今後の作業

GSFA と FoodEx2 マッピング作業に関する報告

(経緯)

シヨ糖脂肪酸エステル (INS 473) 及びシヨ糖オリゴエステル I 型及び II 型 (INS 473a) のばく露評価を完了するため、第 89 回 JECFA 会合から食品を FoodEx2¹⁴分類体系に従って分類し、FoodEx2 の食品を GSFA の食品分類にマッピングして提示することの要求があった。

第 53 回会合において、マッピングの作業に関する討議文書 (執筆者: カナダ、共著者: 日本、オーストラリア) が議論され、また、我が国がシヨ糖脂肪酸エステルの評価において初期マッピングを作成する旨の意思表示を行い、オーストラリア、カナダ及び EU と連携して初期マッピングを作成することに合意した。

第 55 回会合において、我が国より、GSFA と FoodEx2 の初期マッピングについて、オーストラリア、カナダ及び EU と連携して 2025 年 1 月に原案を JECFA 事務局に提出したことを報告した。議長より謝意が示されるとともに、作業に関係したメンバーが望む場合、次回会合で詳細報告していただきたいとコメントがあった。

今回合合では、我が国からマッピングの詳細報告を行うため、オーストラリア、カナダ及び EU と連携して CRD を作成し、2026 年 1 月に提出した。

(対処方針)

JECFA により食事ばく露評価を円滑に進める上で、マッピングを活用することは有用であるとの判断が示されたことから、メンバー及びオブザーバーがマッピングへの理解を深めることは重要と考えられるため、提出済みの CRD に基づいて我が国から報告を行いたい。

¹⁴ 食品分類記述体系 (FoodEx2) : 欧州食品安全機関 (EFSA) により開発された標準食品分類及び記述体系。EFSA の権限内の様々な食品安全の領域から発生するデータの相互比較性及び交換を改善するために開発された。

<https://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu05340530149>

コーデックス委員会

第56回食品添加物部会について

食品添加物部会（CCFA）

- ホスト国（議長国）：中国
- 最近の開催状況：

2020年	+	COVID-19の影響で3月の開催を延期 →作業部会等での検討を継続・追加の検討を実施
2021年	+	6月に電子作業部会（EWG）を開催 9月にCCFAのバーチャル会合を開催：CCFA52
2023年	+	3月に4年ぶりの現地会合（香港）を開催：CCFA53
2024年	+	4月に現地会合（成都）を開催：CCFA54
2025年	+	3月に現地会合（ソウル）を開催：CCFA55
2026年	+	4月に現地会合（重慶）を開催：CCFA56 4/10、11：物理的作業部会 4/13～17：本会合



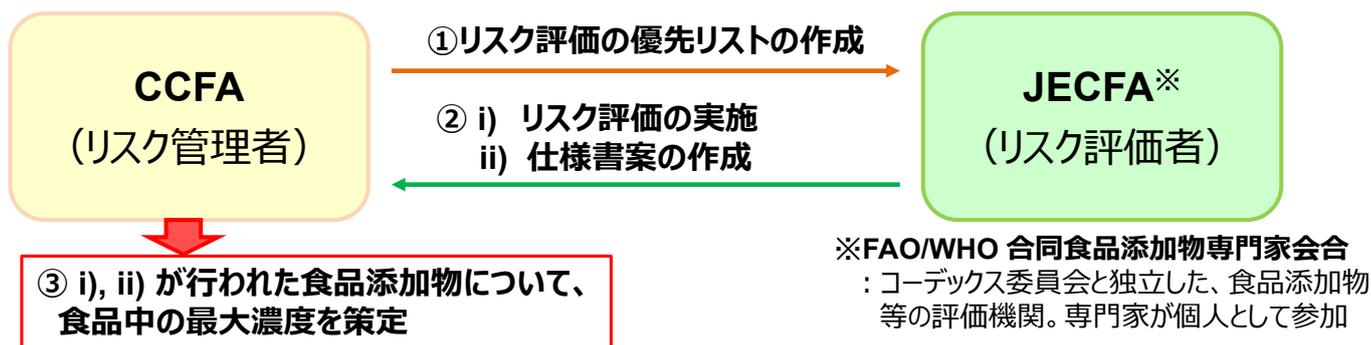
- CCFA の Terms of Reference (TOR)
 - a. **食品添加物の食品中の最大濃度の設定／承認**
 - b. **リスク評価の優先リストの作成**
 - c. **食品添加物の機能分類の指定**
 - d. **食品添加物の仕様書の勧告**
 - e. **食品中の食品添加物の分析法の検討**
 - f. **食品添加物の表示に関する事項など関連する規格の検討**

3

食品添加物の食品中の最大濃度の設定プロセス①



● CCFA におけるリスクアナリシス



【リスク評価の優先リスト】（関連する主な議題：議題7）

- CCFAは会合毎に、各国からの提案に基づき、JECFAにリスク評価を依頼する物質を選定し、リスク評価の優先リストを作成

【基本的な対処方針】

- 我が国から提出した修正提案等が適切に反映されるよう対応
- JECFAによる評価に必要なデータ等の提供可能性が確認されたもののみが当該リストに含まれるように対応

4

食品添加物の食品中の最大濃度の設定プロセス②

【食品添加物のリスク評価】（関連する主な議題：議題3(a)）

- JECFAにおいて、**毒性評価**（許容一日摂取量（ADI）の設定）・**ばく露評価**（1日当たりの摂取量を推計）・**リスク評価**（ADIと推定摂取量の比較から、人の健康影響の有無を判断）を実施
- 評価に必要なデータ等が不足している場合は、追加データの提出等について勧告

【食品添加物の仕様書案】（関連する主な議題：議題3(b)）

- JECFAにおいて、食品添加物の**同一性及び純度に関する仕様書**の原案を作成（作成される仕様書は、最終的にコーデックスの仕様書としてコーデックス総会が採択）

【基本的な対処方針】

- 我が国から評価依頼を提出したガーデニア（ゲニピン）ブルー（クチナシ青色素）について報告される予定であり、他国等から意見が出された場合には、適切に対応
- JECFAでリスク評価、仕様書原案の作成が行われた食品添加物については、コーデックス基準等に適切に反映されるよう対応
- データ提出等の勧告がなされた食品添加物については、適切なデータの収集・提供等がなされ、JECFAで必要な検討が十分に行われるよう対応

5

食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）

【GSFA】（関連する主な議題：議題5）

- 食品添加物、ADI等の用語の定義、食品添加物使用の一般原則、食品へのキャリーオーバーの適用条件、**食品添加物ごとの食品中の最大濃度**等（食品添加物条項）を規定
- Codex規格の一つであり、**SPS協定上の国際規格**
⇒加盟国での**規格策定時に整合する必要がある**
（より厳しい規格を策定する場合、科学的正当性の証明が必要）
- コーデックスにおいて、食品添加物について**唯一の参照すべき基準**
- 食品添加物条項は、JECFAの評価結果を基に、各国・関連するコーデックス部会等から提供された情報を踏まえて、**使用が正当と確認されたもの**について規定

【基本的な対処方針】

- 各国・関連部会等から提供された情報に基づき、適切な食品添加物条項が策定されるよう対応
- 我が国から技術的正当性等の情報を提出した食品添加物については、提供した情報に基づいて**食品添加物条項が策定されるよう対応**
- 我が国からガーデニア（ゲニピン）ブルー（INS 165）の新規規格策定を提案しており、支持が得られるよう対応

6



【GSFAの構成】

①前文

対象範囲、用語の定義、食品添加物使用の一般原則等を記載

（例：食品添加物の定義）

1. 通常はそれ自体は食品／食品原材料でない
2. 食品の製造等において目的をもって意図的に添加する
3. それ又はその副産物が食品に残留し、食品の特性に影響する
4. 汚染物質・栄養目的で添加するものは含まない

②付属文書

A 食品中の最大濃度検討のためのガイドライン

B 食品分類システム*一覧表

*国際的に流通する全食品を分類。最大濃度の規定に使用

C コーデックス食品規格と食品分類システムの相互参照表

③食品添加物条項

表1～3，表3の付表

7



【食品添加物条項の構成】

表1 食品添加物の名称の順に、食品分類ごとの最大濃度等を掲載

表2 食品分類の順に、食品添加物ごとの最大濃度等を掲載

※JECFAでグループとして評価された品目群は、グループとして規定

表3 適正製造規範（GMP）下で使用が許容される食品添加物
（食品添加物の名称の順）

←JECFAが「ADIを特定しない」と評価した場合に掲載

表3の付表：表3に掲載された食品添加物であっても、必ずしも

GMP下での使用が許容されない食品分類の表

（使用には表1，2に最大濃度等の規定が必要）

【食品添加物条項の主な記載事項】

(1) 機能分類（例：着色料、乳化剤など）

(2) 食品中の最大濃度〔表1・2〕

(3) 国際番号システム（INS）の番号

8

GSFAと個別食品規格の整合①

【個別食品規格の食品添加物条項】（関連する主な議題：議題4(a)）

- **個別食品規格における食品添加物（加工助剤を含む）の条項は、全てCCFAの承認を受ける**ことが必要（コーデックス手続きマニュアルに規定）
- CCFAは、JECFAの評価結果に照らして、食品添加物条項案が妥当か否かを検討
- 該当食品への食品添加物使用の正当性は、各規格を検討する部会が検討

(参考) 個別食品規格の基本フォーマット

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1. 規格の名称 | 6. 汚染物質規格 |
| 2. 範囲 | 7. 衛生規格 |
| 3. 食品の定義 | 8. 重量 |
| 4. 必須構成成分及び品質規格 | 9. 表示 |
| 5. 食品添加物規格 | 10. 分析・サンプリング法 |

【基本的な対処方針】

- 個別食品部会等から提案された食品添加物及び加工助剤の条項のうち、承認に十分な情報が提供されたものについて、CCFAで承認されるよう対応

9

GSFAと個別食品規格の整合②

【GSFAと個別食品規格の整合】（関連する主な議題：議題4(b)、9）

- GSFAと個別食品規格の食品添加物条項には不整合がある
 - 理由1：GSFAの食品分類は、個別食品規格がカバーしていない食品を含む
 - 2：個別食品規格の対象食品に、GSFAの複数の食品分類を含む場合がある
 - 3：個別食品規格の策定期間が古い

⇒CCFAにおいて**WGを設置して、両者の整合をとるために作業中**

- (例A：個別食品規格から個々の添加物の記載を削除し、GSFAを参照する文章を追加
- B：個別食品規格で使用が認められていない食品添加物に対して、GSFAの表に「該当規格の対象食品を除く」旨の注釈を追加)

【基本的な対処方針】

- GSFAを「食品添加物について唯一の参照すべき基準」とするため、個別食品規格の食品添加物条項とGSFAの関連条項が整合するよう対応
- 部会の同意があれば、引き続き共同議長を担う旨を表明

10

個別食品規格に関連するGSFA食品添加物条項の策定のための 作業手順案及び関連テンプレート

【経緯】（関連する主な議題：議題9）

- 第53回会合において、今後も個別食品規格とGSFA間の相違が生じ続ける懸念が示され、相違発生を抑止する一層の必要性に合意し、討議文書の作成に着手。
- 第54回会合において、①食品添加物に関する唯一の参照規格としてのGSFAの位置付けを強化し、②可能な限り個別食品規格独自の添加物条項の策定を抑制するとともに、③個別食品規格の策定とGSFAの改訂を同時に行うことで相違の発生を防止するという方針に合意。それに必要なガイダンス文書と運用計画の作成に着手。
- 第55回会合において、相違の発生の防止には、個別規格とGSFA双方の専門家の関与が必要という認識の下、①個別食品部会がGSFA改訂案を作成／②個別食品部会がCCFAに情報提供し、CCFAがGSFA改訂案を作成 という2つのオプションが提示。議論の結果、両オプションを組み込んだガイダンス文書とその運用計画、個別食品部会が使うテンプレートを作成することに合意。
- 今回会合では、ガイダンス文書案等の議論が行われる。

【基本的な対処方針】

- ・ガイダンス文書案等の作成には日本も共著者として参加。本作業手順の方向性については支持する立場で対応。必要に応じ、整合WGの共同議長としての知見も活用し議論に貢献。

11

参考情報（GSFAと個別食品規格の整合の例

: CX/FA23/53/6 p178)

個別食品規格：ミルクパウダーとクリームパウダーの規格（CXS 207-1999）

Anticaking agents	
170(i)	Calcium carbonate
341(iii)	Tricalcium phosphate
343(iii)	Trimagnesium phosphate

※Maximum level : 10 000 mg/kg singly or in combination

GSFA：表1,表2

Example: Calcium carbonate (INS 170(i))

Table 1

Calcium carbonate INS 170(i): Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Colour, Firming agent, Flour treatment agent, Stabilizer				
Food No.	Category	Max Level	Notes	Recommendations
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	GMP	C207, D290, E290	Adopt

Table 2

Food category 01.5.1: Milk powder and cream powder (plain)				
Additive	INS	Max level	Notes	Recommendation
Calcium carbonate	170(i)	GMP	C207, D290, E290	Adopt

- C207 個別規格（CXS207-1999）乳製品およびクリームパウダーの規格（CXS 207-1999）に準拠した製品に使用する場合を除く。という**注釈を追加**

C207 Except for use in products conforming to the Standard for Milk Products and Cream Powder (CXS 207-1999): bone phosphate (INS 542), calcium carbonate (INS 170(i)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), calcium silicate (INS 552), magnesium carbonate (INS 504(i)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), magnesium oxide (INS 530), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)), silicon dioxide, amorphous (INS 551), talc (INS 553(iii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)) and trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), singly or in combination for use as anticaking agents only at 10,000 mg/kg.

12



【INS】（関連する主な議題：議題6）

- 各国で使用されている**食品添加物に番号を付け**、機能分類・技術的目的とともにリスト化（関連ガイドライン（CXG 36-1989）に掲載）
 ※JECFAで未評価／GSFAに未掲載の食品添加物も含む
- 番号は食品添加物の機能分類に応じて付与
 （例：着色料 → INS番号100～199）
- 各国からの提案に基づき、食品添加物、機能分類等の追加・修正を実施

（リストの改訂例：下線部を追加）

INS No.	Name of food additive	Functional class	Technological purpose
<u>163(xi)</u>	<u>Butterfly Pea Flower Extract</u>	<u>Colour</u>	<u>Colour</u>
<u>183</u>	<u>Jagua (genipin-glycine) blue</u>	<u>Colour</u>	<u>Colour</u>
301	Sodium ascorbate	Antioxidant_ Flour treatment agent	Antioxidant flour treatment agent

食品添加物の追加

機能分類・技術的目的の追加

【基本的な対処方針】

- 各国の提案内容に基づき、適切なリストが作成されるよう対応。

パン用酵母の規格策定に関する討議文書（ステップ4）



【経緯】（関連する主な議題：議題8）

- 第53回会合で、中国がプロジェクトドキュメント（以下、プロドク）を提出。
 - 第54回会合では、規格対象をパン用酵母に絞ったプロドクにて新規作業に合意。
 EWG（議長：中国、共同議長：フランス、トルコ）が設置され、規格原案（パン用酵母の定義、種類、水分含量等）を検討することが決定。
 - 第55回会合では、EWGが作成した規格原案について議論。多くの論点で合意に至らず、ステップ2に差戻し（EWGにおいて規格原案を再検討）。
- EWGでは、酵母製品ではなく生地のために使用する原材料の取扱、酵母製品に使用する食品添加物や加工助剤の使用実態の情報提供が求められ、我が国で生産されるパン用酵母製品の実態が反映されるよう、食品添加物の使用実態等を提出。
- 今回会合では、EWGでの検討を反映した規格原案の議論が行われる。

【基本的な対処方針】

- 我が国で生産されるパン用酵母製品の実態が反映された国際規格となるよう適宜対処。

細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する食品 安全評価実施のためのガイドライン作成に関する討議文書

【経緯】（関連する主な議題：議題10）

- 2024年7月開催の第86回執行委員会（CCEXEC）にて、シンガポールから、細胞培養食品（培養肉）に関する2つの討議文書が提出され、以下の①の培地成分の安全性評価ガイドラインはCCFAへ、②の衛生規範はCCFH（食品衛生部会）に新規作業提案として提出することが勧告された。
 - ①細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する食品安全評価実施のためのガイドライン
 - ②細胞培養食品の製造に関する衛生実施規範
- 第55回会合にて、シンガポールと中国が提出した「細胞培養食品製造で使用される細胞培養培地成分に対する食品安全評価実施のためのガイドライン」の新規作業提案について議論され、案を改善するためのEWG（議長：シンガポール、共同議長：中国、韓国、サウジアラビア）にて作業範囲、抗菌剤の使用や薬剤耐性への懸念等について意見が提出された。
- 今回会合では、EWGの議論を踏まえて修正された討議文書及びプロジェクトドキュメントをもとに新規作業提案について議論される。

【基本的な対処方針】

細胞培養食品については、現時点で日本をはじめ複数の国で制度整備が検討中の段階にあると認識している。

このため、本部会における今後の新たな作業は、現時点では積極的に進めるべきではないとの立場で適宜対処したい。

15

CCFA将来の作業に関する討議文書

【経緯】（関連する主な議題：議題11）

- 第55回会合で、CCFA事務局を務める中国から、CCFAの将来の作業に関する討議文書が提出され、議論された。今後の作業課題等に関するコメントを求める回付文書を発行し、今回会合に向けて討議文書を作成することとなった。
- 回付文書では、GSFAをCCFAの最優先事項として維持することへの幅広い支持があった他、製品の配合、加工技術等が変わった場合、適するFCを特定するのが困難であることや、GSFAの注釈が多く多様であること等から、GSFAの明確さ、一貫性、使いやすさの改善等の意見が寄せられた。
- 今回会合では、中国が準備した討議文書に基づき、以下の勧告に基づいて議論が行われる。
 - 勧告1：GSFAのFCの課題に対処するための作業を開始すること
 - 勧告2：GSFA条項に関連する注釈の明瞭性と一貫性を向上させること
 - 勧告3：二次食品添加物及び加工助剤に関する今後の対応策を検討すること

【基本的な対処方針】

・勧告1から3のいずれもGSFAの重要な課題と考えられるため、作業を検討することは支持しつつ、作業量等の観点からCCFAの他の作業と並行して検討を進めることが可能かといった現実的な面も考慮して、適宜対処したい

その他の事項及び今後の作業

GSFAとFoodEx2マッピング作業に関する報告



【経緯】（関連する主な議題：議題12）

- シヨ糖脂肪酸エステル（INS 473）及びシヨ糖オリゴエステル I 型及び II 型（INS 473a）のばく露評価を完了するため、第89回JECFA会合から食品を FoodEx2 分類体系に従って分類し、FoodEx2の食品をGSFAの食品分類にマッピングして提示することについてCCFAへ要求があった。
- 第53回会合において、マッピングの作業に関する討議文書（執筆者：カナダ、共著者：日本、オーストラリア）が議論され、我が国がシヨ糖脂肪酸エステルの評価において初期マッピングを作成する旨の意思表示を行い、オーストラリア、カナダ及びEUと連携して初期マッピングを作成することに合意。
- 第55回会合において、我が国より、GSFAとFoodEx2の初期マッピングについて、オーストラリア、カナダ及びEUと連携して2025年1月に原案をJECFA事務局に提出したことを報告し、議長より謝意が示されるとともに、作業に関係したメンバーが望む場合、次回会合で詳細報告していただきたいとコメントがあった。
- 今回会合に向けて、マッピングの詳細について連携国とCRDを作成し、本年1月に提出。

【基本的な対処方針】

・JECFAにより食事ばく露評価を円滑に進める上で、マッピングを活用することは有用であるとの判断が示されたことから、メンバー及びオブザーバーがマッピングへの理解を深めることは重要と考えられるため、提出済みのCRDに基づいて我が国から報告を行う。