

第 102 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 6 回 スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 議題
4-(2)	第 6 回 スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 概要
5-(1)	第 22 回 アジア地域調整部会 (CCASIA) 議題
5-(2)	第 22 回 アジア地域調整部会 (CCASIA) 概要
6-(1)	第 45 回 総会 (CAC) 仮議題
6-(2)	第 45 回 総会 (CAC) 主な検討議題
7-(1)	第 53 回 食品衛生部会 (CCFH) 仮議題
7-(2)	第 53 回 食品衛生部会 (CCFH) 主な検討議題

第 102 回コーデックス連絡協議会

日時：令和 4 年 11 月 2 日（水）

14:00-16:25

場所：農林水産省共用第 2 会議室
(web 併催)

議 事 次 第

1. 議題

① 最近コーデックス委員会で検討された議題について

- ・ 第 6 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH)
- ・ 第 22 回アジア地域調整部会 (CCASIA)

② 今後の活動について

- ・ 第 45 回総会 (CAC)
- ・ 第 53 回食品衛生部会 (CCFH)

2. その他

コーデックス連絡協議会委員

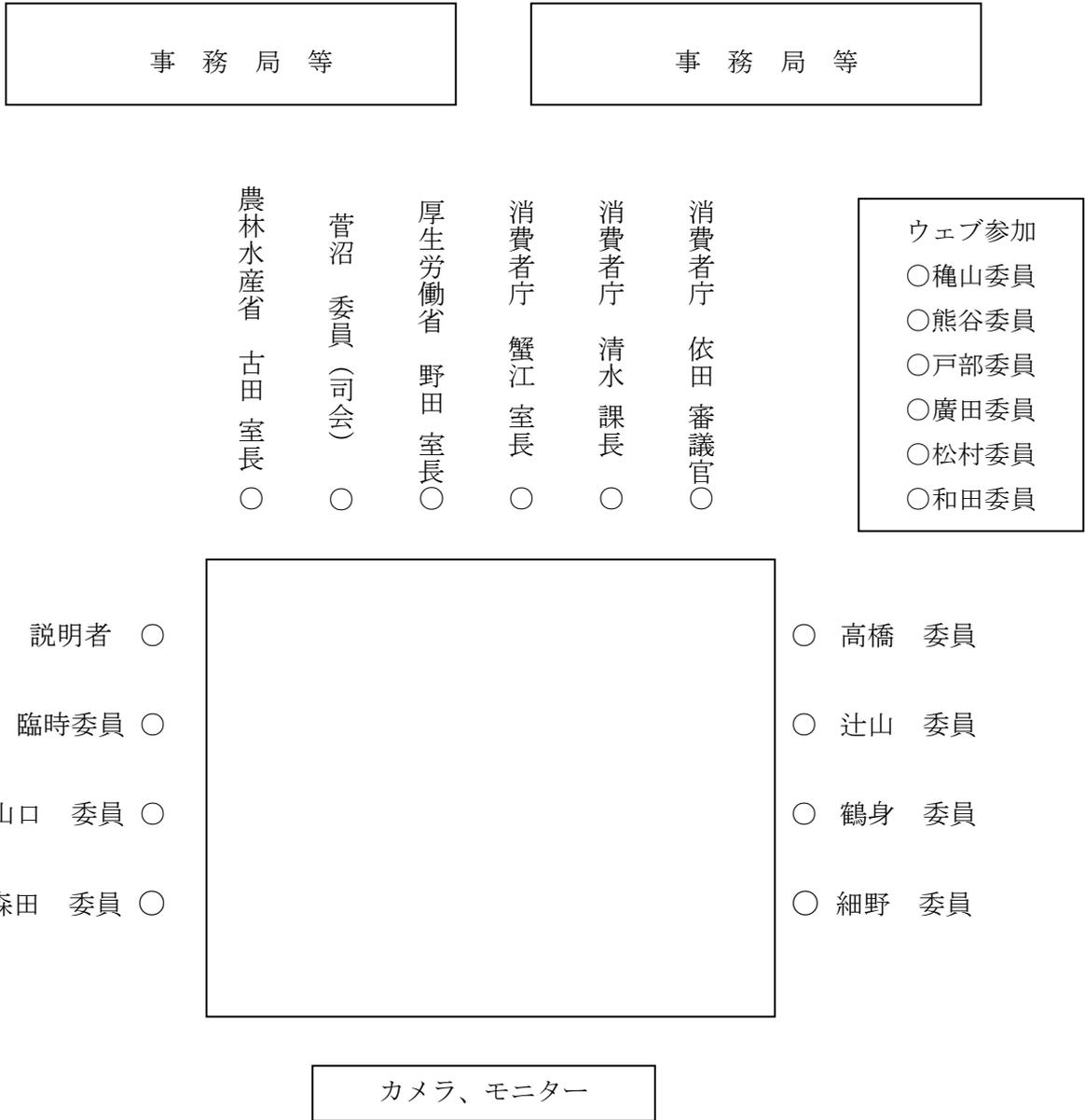
令和 4 年 6 月 11 日現在

(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
ありた 有田	よしこ 芳子	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 生命化学科 教授
こばやし 小林	ゆう 優	全国農業協同組合連合会 畜産総合対策部 品質・表示管理室長
すがぬま 菅沼	おさむ 修	国際酪農連盟日本国内委員会事務局 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
とべ 戸部	よりこ 依子	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 会員
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
ほその 細野	ひでかず 秀和	サントリーホールディングス株式会社 グループ品質本部 品質保証推進部 専任部長
まつむら 松村	まさひこ 雅彦	一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事
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 海外室長
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 102 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

令和 4 年 11 月 2 日 (水) 14:00~16:25
農林水産省共用第 2 会議室 (web 併催)



**FAO/WHO 合同食品規格計画
第 6 回スパイス・料理用ハーブ部会**

日時：2022 年 9 月 26 日（月）～30 日（金）、10 月 3 日（月）
バーチャル会合形式にて実施（議長国：インド）

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	乾燥花
3.1	サフランの規格案（ステップ 7）
4	乾燥種子
4.1	ナツメグの規格案（ステップ 7）
5	乾燥果実
5.1	トウガラシとパプリカの規格原案（ステップ 4）
5.2	カルダモンの規格原案（ステップ 4）
5.3	果実に分類されるスパイスの規格原案（ステップ 4）
6	乾燥根・根茎・球根
6.1	ターメリックの規格原案（ステップ 4）
7	新規作業提案及びスパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト
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

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 6 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 報告書

1. 日時 (本会合) 2022 年 9 月 26 日 (月) ~ 30 日 (金)
(報告書採択) 2022 年 10 月 3 日 (月)
バーチャル会合形式 (Zoom) にて実施

2. 議長国 (ホスト国) インド

3. 参加 (登録) 国及び国際機関
60 加盟国、1 加盟機関 (EU)、4 オブザーバー機関

4. 出席者

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課	課長補佐	桃野 慶二 (団長)
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課	係長	長束 正則
農林水産省消費・安全局食品安全政策課	国際基準専門官 (テクニカルアドバイザー)	織戸 亜弥
全日本スパイス協会	技術委員会アドバイザー	海老原 理
全日本スパイス協会	技術委員会アドバイザー	小林 央人

5. 結果概要

議題 1. 議題の採択

今回会合の議題は仮議題のとおり採択された。

下記の議題については、会期中作業部会 (IWG) を開催することに合意した。

- ・議題 9 (スパイス・料理用ハーブ (SCH) 規格のレイアウト) : 議長国は米国

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

総会及び他の部会から付託された事項について情報共有された。

2023 年のコーデックス 60 周年に際し、コーデックスの知名度を高め、CCSCH の活動を含むコーデックスの作業へのハイレベルな政治的支援を得るための活動を計画、実施するよう加盟国とオブザーバーに推奨した。

また、検討が必要な事項について、議論が行われた。

<SCH 規格における卸売用食品の容器の表示条項>

第 44 回総会 (2021 年) が、個別食品規格の卸売用食品の容器の表示条項を再検討するよう各個別食品部会に要請したことに関し、部会は、既存の 8 つの SCH 規格における卸売用

食品の容器の表示条項の改訂案（報告書付属文書Ⅱ Part A）を第45回総会に送り、採択を諮ることに合意した。

<乾燥または脱水ニンニク規格（CXS 347-2019）の表示条項の承認>

前回会合（2021年）において、第45回食品表示部会（CCFL）から提起された事項（表示条項（8.3項）における原産国／収穫国の明確化及び検査マーク（任意）（8.5項）の目的の再検討）について議論したが、コーデックス事務局から、乾燥または脱水ニンニク規格の議論の結論が前回会合の報告書に記載されていなかったため、この規格における以下の表示条項の改訂が第46回CCFL（2021年）により承認されていないこと、一方で前回会合での決定に基づき、表示条項を改訂した規格を発行済であることが説明された。

8.3 原産国及び収穫国

8.3.1 原産国は申告するものとする。

8.3.2 収穫国（任意）

8.3.3 収穫地域と収穫年（任意）（8.5検査マークは削除）

そのため、部会は、この表示条項の改訂をCCFLに送り、承認を求めることに合意した。

<国際標準化機構（ISO）の活動に関する情報>

CCSCHで検討中の規格案の多くが様々なISO規格を参照していることから、ISOから、ISOにおけるSCH規格の議論の状況が情報文書として提供された。

議題3. 乾燥花

3.1 サフランの規格案（ステップ7）

（経緯）

イランにより提案された作業。第3回会合（2017年）において作業開始に合意した（第40回総会（2017年）で承認）。

前回会合では、第42回総会（2019年）で予備採択された規格案に基づいて議論した。分類については他の規格にあわせて、Grade I、II、IIIをそれぞれExtra class、Grade I、IIに変更することになった。化学的特性では風味の強度を示すピクロクロチンと着色の強度を示すクロシンの各値の最低値について、電子作業部会（EWG）から提案された高い値を採用すべき、既存のISO規格で設定されている数値と整合性をとるべきで、これを上回る場合は科学的根拠が必要などの意見が出された。また、ISO規格に近い数値を適用するため、分類にGrade IIIを追加する提案も出されたが、急な提案であり検討の時間が必要とのことから合意に至らなかった。物理的特性では損傷に関する上限値について様々な意見・提案が出された。そのほか、収穫国の表示については偽装の被害も生じていることから義務表示とすべきとする意見と、他の規格と同様、任意表示にすべきとする意見にわかれた。議論の結果、規格案について、最終採択に進めずステップ7に留め置くこととなった。合意できなかった化学的特性・物理的特性に関する箇所（Annex I、II）、分類（3.2.3）及び表示（8.3原産国及び収穫国）についてステップ6のコメント依頼を行うこと、イランを議

長国、ギリシャを共同議長国とする EWG を設置し、再検討することに合意した。さらに、作業期限を今回会合まで延長するよう第 44 回総会に要請することに合意した（第 44 回総会で承認）。

今回会合では、EWG の検討結果と、会合直前に開催されたバーチャル作業部会（VWG）の検討結果を踏まえて議論された。

（結果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 化学的特性：化学的特性の表と 3.2.3 項「分類」に「Extra class」を含めるという EWG からの提案に関し、これを支持する意見として、サフランの品質は色と密接な関係があり、色はクロシンの含有量によって決定されるため、クラス間でクロシンの含有量に違いを設けることは確かな科学的根拠に基づくものであるという意見や、Extra class を設けることは、特に主要な生産者かつ輸出者である発展途上国の消費者保護と公正な食品貿易を促進するといった意見が出された。これに対し、Extra class のサフランは、国際市場では一般的に取引されていない、等級やクラスは通常、買い手と売り手の間で設定されるものであり、コーデックス規格の一部とすべきではない、含める場合は最低限の要求事項のみを規定すべき等の反対意見が出された。最終的に、規格に「Extra class」を含めることに合意した。米国はこの決定を留保した。
- ・ 表示：前回会合において、SCH 規格の「原産国／収穫国」の表示条項を 2 つの規定に分割し、「原産国」を義務表示、「収穫国」を任意表示とするが、必要に応じて個々の規格において再検討することとなった。サフランの収穫国を任意表示とするかに関し、支持する意見と反対する意見が出されたが、議長から、EWG の提案（収穫国の義務表示）のままとすることが提案され、最終的に部会はこの提案に合意した。米国、ジャマイカ、メキシコがこの決定を留保した。

（結論）

部会は規格案を第 45 回総会に提出し、最終採択（ステップ 8）を諮ることに合意した。

また、表示条項及び分析法条項をそれぞれ CCFL 及び分析・サンプリング部会（CCMAS）に提出し、承認を求めることに合意した。

議題 4. 乾燥種子

4.1 ナツメグの規格案（ステップ 7）

（経緯）

インドネシアからの提案。第 3 回会合（2017 年）において、作業開始に合意した（第 40 回総会（2017 年）で承認）。

前回会合においては、分類について Class I、II が設定されていたが、既存の商取引の実態を考慮し削除、分類は任意とすること、また、分類して取引される場合は、付属書 I 及び II の化学的特性・物理的特性が最低要件として適用される旨記載することに合意した。

その他の箇所についても概ね合意に至ったため、第 44 回総会にステップ 5 で予備採択を諮ることに合意した（第 44 回総会で予備採択）。食品添加物条項と表示条項は第 52 回 CCFA、第 46 回 CCFL で承認された。分析法条項は第 42 回 CCMAS で議論される予定。

合意に至らなかった化学的特性の揮発性油分の含有量と酸化カルシウムの項目、また物理的特性の「目視可能なカビ、虫害、汚染（重量当たりパーセント最大値 10）」の項目等の論点についてはインドネシアを議長国、インドを共同議長国とする EWG を設置し、引き続き、検討することとなった。

今回合会では、EWG での検討結果と、会合直前に開催された VWG の検討結果を踏まえて議論された。

（結果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 物理的特性：「目視可能なカビ、虫害、汚染（重量当たりパーセント最大値 10）」の規定を、「目視可能なカビ」と「虫害、汚染」に分け、両規定に 5 の値（重量当たりパーセント（最大））を割り当てること、脚注 3 の「肉眼による確認」に、必要に応じて矯正した視力による旨を追記することに合意した。
- ・ 殻の破片：既に「異物」の規定に含まれているため、削除することに合意した。
- ・ サイズの規格外に関する規定：「殻付き」及び「殻無し種子」の Whole 状にのみ適用され、Broken 状と粉碎/粉末状には適用されないことを確認した。
- ・ 分析法：「ISO 939」は「全灰分」、「酸不溶性灰分」、「水不溶性灰分」及び「揮発性油分」にも適用可能とすること、また、それに伴い分析法の原理を更新すること、「虫害・虫食い 重量当たりパーセント（最大）」の分析法、その原理及びタイプ分類を記載すること、「規格外」及び「破損・損傷」の分析法を開発することを示す脚注を追加することに合意した。

（結論）

部会は規格案を第 45 回総会に提出し、最終採択（ステップ 8）を諮ることに合意した。また、分析法条項を CCMAS に再提出して承認を求めることに合意した。

議題 5. 乾燥果実

5.1 トウガラシとパプリカの規格原案（ステップ 4）

（経緯）

第 2 回会合（2015 年）において、インドからのトウガラシの規格策定提案とアルゼンチンからの乾燥パプリカの規格策定提案について、類似性が高いことから統合して一つの新規作業提案とすることに合意した。第 3 回会合（2017 年）において、作業開始に合意した（第 40 回総会（2017 年）で承認）。

前回会合において、規格原案の条項毎に議論、修正が行われ、分類については Grade I、II、III はそれぞれ Extra class、Grade I、II に変更された。化学的特性については辛みの

指標である「スコヴィル値」と「カプサイシン含有量」が併記されていたが、多くの国が「スコヴィル値」を支持し、「カプサイシン含有量」は削除された。その他、物理的、化学的特性とも各項目の適用値について様々な意見が出され、新たな値も提案されたが、再検討されることとなった。なお、提案された値については科学的正当性を示すデータを必要に応じて情報提供することとなった。そのため、本規格原案をステップ 2/3 に差し戻し、インドを議長国とする EWG を設置し、引き続き検討することとなった。また、作業期限を今回会合まで延長するよう第 44 回総会に要請することに合意した（第 44 回総会で承認）。

今回会合では、EWG での検討結果と、会合直前に開催された VWG の検討結果を踏まえて議論された。

(結果)

主な議論の内容は以下のとおり。

- 製品の定義（表 1）：製品の共通名称（Common Name）は（1）チリペッパーあるいはホットペッパーと（2）パプリカの 2 つとし、貿易名称（Trade Name）は（1）には使用されている名称を包括的に記載し、（2）にはパプリカとホットパプリカを記載することに合意した。
- 化学的特性：水分含有量は全製品・形状共通で重量当たり最大 11% とすること、ただし、一部の品種は、すべての形状で最大 15% の水分を含むとの脚注を追記することに合意した。
- 辛味レベル（SHU）：チリペッパーは 900 以上、パプリカは 480 以下、ホットパプリカは 480 より大きく 900 未満に合意した。ただし、パプリカの最大値（480 以下）とホットパプリカの最小値（480 より大きい）を明確に区別するため、ホットパプリカの最小値の前に「より大きい」の記号 (>) を追記することになった。
- 酸不溶性灰分：抗凝固剤（重量当たり最大 2%）を含む粉砕/粉末製品では、酸不溶性灰分（重量当たり%）の値が、パプリカで 3.0%、ホットパプリカで 3.6% まで上がる場合があることを示す脚注を追記することに合意した。
- 物理的特性：「虫による汚損・侵入」を「虫害」に改称。チリペッパー（Whole）の「カビによる損傷」と「虫害」の合計の最大値を 3%（重量当たり）とすることに合意した。また、「その他の要因」の欄を設け、チリペッパー（Whole）、パプリカ・ホットパプリカ（Whole）について、「規格外最大 5%、他の類似品種最大 10%、折れ最大 10%」を要因として含めることに合意した。また、粉砕/粉末状のチリペッパー及びパプリカ・ホットパプリカの議論の中で、げっ歯類の毛や昆虫片の分析結果は 1 g 当たりの数で表され、哺乳類の排泄物の分析結果は mg/kg で表されるため、これらの規定を組み合わせると分析結果の解釈に混乱をきたす可能性があることが指摘された。その結果、粉砕/粉末状のそれぞれの製品の「その他の要因」の欄に、「げっ歯類の毛」及び「昆虫片」の 25 g あたりのカウントの最大値を記載することに合意した。
- 分析方法：辛味スコヴィル熱単位の規定に対する分析法として、ASTA21.3（クロマトグラフィー型 IV 法）を含め、AOAC945.94（目視検査型 I 法）をカビによる損傷の分析法とし

て採用した。

(結論)

部会は規格案を第 45 回総会に提出し、最終採択(ステップ 5/8)を諮ることに合意した。

また、表示条項と分析法条項をそれぞれ CCFL と CCMAS に提出し、承認を求めることに合意した。

5.2 カルダモンの規格原案(ステップ 4)

(経緯)

前回会合において、インド及びイランからカルダモンの規格の策定について提案があり、議論の結果、作業開始に合意した(第 44 回総会で承認)。また、インドを議長国、イランを共同議長国とする EWG を設置して規格原案の検討を行うことに合意した。

今回会合では、EWG の検討結果と、会合直前に開催された VWG の検討結果を踏まえて議論された。

(結果)

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 形状：さやをむいた製品とさや付きのまま粉末にした製品の化学的・物理的特性に関するデータが提出される可能性があるため、「さやをむいた製品」を Whole に、「さや付きのまま粉末にした製品」を粉末状種子の形状にそれぞれ括弧書きで記載することに合意した。
- ・ 化学的特性：全灰分については、ISO 882-2 の参照値である 9.5% という値を採用することに合意した。
- ・ 酸不溶性灰分：粉末状種子は抗凝固剤の使用が一般的であるため、酸不溶性灰分の値が高くなる可能性があり、この 3% という値と区別するために、種子の形状については、2% という値への修正も提案されたが、この要件は最大値であることから、部会は種子の形状も 3% に設定することに合意した。
- ・ 揮発性油分：揮発性の値を表す単位を、乾燥ベースで %v/w(最小) から mL/100g (最小) に変更することに合意した。また、種子の粉碎工程は、粉碎された種子中の揮発性油分の量を減少させる傾向があることから、最小要件として粉末状の種子について 1 mL/100g の値を採用することを検討し、部会は粉末状の種子について 1 と 3 mL/100g の両方の値を含めることとし、1 mL/100g の値の脚注に「蒸気処理種子について」と追記することに合意した。

(結論)

部会は規格原案を第 45 回総会に提出し、予備採択(ステップ 5)を諮ることに合意した。

また、表示条項と分析法条項を、それぞれ CCFL と CCMAS に提出し、承認を求めることに合意した。

なお、インドを議長、グアテマラとイランを共同議長とする EWG を設置し、ステップ 6 で提出されたコメントと部会での議論を考慮しながら、引き続き、今回合意していない指標や数値を検討することとなった。

5.3 果実に分類されるスパイスの規格原案（ステップ 4）

（経緯）

前回会合において、米国から植物の部位により果実に分類されるスパイスのグループ（オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス、バニラ）の規格の策定について提案があり、議論の結果、作業開始に合意した（第 44 回総会で承認）。また、米国を議長国、インドを共同議長国とする EWG を設置して規格原案の検討を行うことに合意した。

今回会合では、EWG の検討結果と、会合直前に開催された VWG の検討結果を踏まえて議論された。

（結果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ バニラの取扱い：マダガスカルから、バニラは重要な輸出品目であり、グループ規格ではなく個別の規格とすべきとの意見が出された。グループ規格の中に別の Annex をつけるか、個別の規格とするか、今後検討されることになった。
- ・ 製品の定義：表 1 に「Vanilla Maya」の商品名を追記する意見が出された。スクエアブラケットに入れて、今後検討することとなった。
- ・ 8.3.2 収穫国(任意)：バニラは高価値商品であり、購入者は収穫国・地域の影響を受けることから、収穫国は義務表示にすべきとの意見が出された。スクエアブラケットに入れて、今後検討することとなった。
- ・ 化学的特性：全灰分、酸不溶性灰分、揮発性油分の規定は乾燥ベースであることを明記した。
- ・ 物理的特性：オールスパイス、ジュニパーベリー及びスターアニスについて、提案されたすべての数値に合意した。バニラ (Whole) について、虫の死骸、哺乳類の排泄物、カビの害、虫害の数値を一つにまとめることとし、数値は今後検討することとなった。

（結論）

部会は規格原案のうち、バニラを除くグループ規格原案（オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス）を第 45 回総会に提出し、予備採択（ステップ 5）を諮ることに合意した。表示条項と分析法条項を、それぞれ CCFL と CCMAS に提出し、承認を求めることに合意した。

バニラについてはステップ 2/3 に差し戻し、米国を議長、マダガスカル、メキシコ及びインドを共同議長とする EWG を設置し、再検討することに合意した。

議題 6. 乾燥根・根茎・球根

6.1 ターメリックの規格原案（ステップ4）

（経緯）

前回会合において、インドからターメリックの規格の策定について提案があり、議論の結果、作業開始に合意した（第44回総会で承認）。また、イランを議長国、インドを共同議長国とするEWGを設置して規格原案の検討を行うことに合意した。

今回会合では、EWGの検討結果と、会合直前に開催されたVWGの検討結果を踏まえて議論された。

（結果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 「カビによる汚染」、「虫害」、「虫の混入」の規定は、“「カビによる汚染」重量当たりパーセント(最大)” と “「虫害」、「虫の混入」重量当たりパーセント(最大)” の2つの規定に分離されるべきである。
- ・ “「カビによる汚染」重量当たりパーセント(最大)” の値は、ゼロまたはN/Aを設定することはできない。
- ・ “昆虫片、数/10 g(最大)” の規定は、Whole 状のターメリックには適用されないか、この規定の値は2.5から3に変更されるべきで、端数ではなく整数で表されるべきである。また、“昆虫片、数/10g(最大)” の値2は、ISO 5562の規格に基づいて設定されており、変更すべきではないといった意見が出された。
- ・ 表中に「その他の要因」欄を設け、2.1.2項の情報（断片（長さ15mm未満の根茎およびスクリーニングまたは断片）の7%（最少）、球根の5%（最少））をこの規定に移すこと。それに関連する必要な修正を行うことに合意した。
- ・ 第3.1項の組成：他の規格案と同様、「付属書I及びIIに定める要件に適合するものとする」という文言を削除した。

（結論）

部会は規格原案をステップ2/3に差し戻し、イランを議長、インドを共同議長とするEWGを設置し、再検討することに合意した。

議題7. 新規作業提案及びスパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト

（経緯）

前回会合において、SCH規格のレイアウトについては有志による作業グループにおいて作業を行うことに合意した。

今回会合では、IWGにおいて修正されたレイアウトのテンプレート案について議論された。

（結果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 付属書 I-表 1（化学的特性）：指標に最大値または最小値が追記された。
- ・ 付属書 I-表 2（物理的特性）：物理的特性の適用を容易にするため、似たような欠陥の項目を隣り合わせにした。

議長から、このテンプレートは統一されたレイアウトを持つ SCH 規格を開発するための基礎となるものであり、CCSCH の技術ニーズに合致し続けることを確実にするために今後定期的に更新する必要があるとの発言があった。

（結論）

今回合会で議論された規格原案及び規格案における表の番号付けをテンプレートに整合させること、また、最新の SCH テンプレート（付属書Ⅷ）を慎重に検討し、懸念事項は次回合会での検討のために提出することに合意した。

議題 8. その他の事項及び今後の作業

本議題では討議すべき事項はなかった。

議題 9. 次回合会の日程及び開催地

議長より、現時点では 18 か月後に第 7 回合会の開催を予定していることが連絡された。

スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 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
サフランの規格案	8	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45)
ナツメグの規格案	8	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45)
トウガラシとパプリカの規格原案	5/8	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45)
カルダモンの規格原案	5	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45) EWG (議長国：インド、共同議長国：グアテマラ、イラン)
果実に分類されるスパイスの規格原案 (オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス)	5	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45) EWG (議長国：米国、共同議長国：マダガスカル、メキシコ、インド)
果実に分類されるスパイスの規格原案 (バニラ)	2/3	EWG (議長国：米国、共同議長国：マダガスカル、メキシコ、インド) 第 7 回 CCSCH
ターメリックの規格原案	2/3	EWG (議長国：イラン、共同議長国：インド) 第 7 回 CCSCH
既存の 8 つの SCH 規格における卸売用食品の容器の表示条項 (改訂)	—	第 83 回執行委員会 (CCEXEC) 第 45 回総会 (CAC45)

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 22 回アジア地域調整部会

日時：2022 年 10 月 12 日（水）～18 日（火）、報告書採択 21 日（金）

方法：バーチャル会合形式（議長国：中国）

議題

1	議題の採択
2	基調講演－地域の食品安全における新たな課題
3	各国における食品の安全及び品質に関する状況：ベターノーマルに向けて：パンデミックから得られた教訓と意見
4	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
5	地域に関連するコーデックスの作業
6	コーデックス戦略計画 2020-2025 の実施のモニタリング
7	バチルス属 (<i>Bacillus species</i>) を使って発酵させた大豆製品の地域規格原案（ステップ 4）
8	急速冷凍餃子の地域規格原案（ステップ 4）
9	「植物の葉で包んだ調理米 (cooked rice wrapped in plant leaves)」の地域規格原案（ステップ 4）
10	アジア地域調整国及びメンバー国それぞれの役割と作業手順を示した「標準作業手順書 (SOP)」に関する討議文書
11	乳製品を原材料とする伝統菓子の地域規格の策定提案
12	地域調整国の指名
13	その他の事項
14	次回会合の日程及び開催地
15	報告書の採択

FAO / WHO 合同食品規格計画
第 22 回アジア地域調整部会 (CCASIA) 報告書

1. 日時及び開催場所

日時：2022 年 10 月 12 日（水）～18 日（火）、報告書採択 21 日（金）

方法：バーチャル会合形式（議長国：中国）

2. 参加国及びオブザーバー

アジア地域内 12 か国、アジア地域外 5 か国、1 加盟機関（EU）、2 非政府機関

3. 出席者

農林水産省	消費・安全局	食品安全政策課	食品安全危機管理官	小林	秀誉
農林水産省	消費・安全局	食品安全政策課	国際基準専門官	織戸	亜弥
農林水産省	消費・安全局	食品安全政策課	国際基準専門職	堀米	明日香
農林水産省	消費・安全局	食品安全政策課	国際企画係	押川	妃乃
農林水産省	大臣官房	新事業・食品産業部	食品製造課	課長補佐	森山 清
農林水産省	大臣官房	新事業・食品産業部	食品製造課	課長補佐	二井 敬司
農林水産省	大臣官房	新事業・食品産業部	食品製造課	課長補佐	桃野 慶二
農林水産省	大臣官房	新事業・食品産業部	食品製造課	菓子係長	矢地 展明
農林水産省	大臣官房	新事業・食品産業部	食品製造課		長東 正則
			冷凍食品係長		
農林水産省	農産局	農産政策部	企画課	米穀貿易企画室	
				課長補佐	水口 皓介
農林水産省	農産局	農産政策部	穀物課	課長補佐	大澤 信靖
厚生労働省	医薬・生活衛生局	生活衛生・食品安全企画課			
			国際食品室	室長	野田 博之
厚生労働省	医薬・生活衛生局	生活衛生・食品安全企画課			
			国際食品室	室長補佐	佐々木 佳名子
			(テクニカルアドバイザー) 全国納豆協同組合連合会	顧問	長谷川 裕正

4. 結果

議題 1. 議題の採択

第 22 回アジア地域調整部会 (CCASIA) は、仮議題を今次会合の議題として採択した。

また、議題 13 「その他の事項」において、時間があれば以下の事項を議論することに合意した。

(i) 調理米 (cooked rice) の地域規格の策定提案 (韓国)

(ii) 缶詰コンgee (canned congee)¹の地域規格の策定提案 (中国)

議題 2. 基調講演－地域の食品安全における新たな課題

第 38 回総会 (2015 年) において地域調整部会の議題を基本的に統一することが承認され、第 20 回部会 (2016 年) から含まれている議題。

インドネシアのボゴール農業大学教授であり前コーデックス副議長 Purwiyatno Hariyadi 氏と、中国国家食品安全リスク評価センター長官 Li Ning 氏の講演が行われた。

Purwiyatno Hariyadi 氏の講演では、栄養不良や人口増加に対応するため、革新的な食料生産の方法、新規食品の模索が行われていること、そのような取り組みにおいては食品安全の確保も伴うべきであること、コーデックスは国連組織として持続可能な開発目標 (SDGs) に貢献する責任があり、国際基準を策定する際には、地球規模の持続可能性への影響を考慮する必要があること等に言及があった。

Li Ning 氏の講演では、中国における食品安全は年々向上しているが、伝統的なリスク (病原性微生物、化学物質汚染、環境汚染物質、毒キノコや有毒植物等) と新しいリスク (気候変動の影響を受けての生体毒素や病原微生物、薬剤耐性菌等) の重複という複雑な状況があること、経済的な動機による不純物の混入 (EMA) には注意が必要でアジア地域の問題として取り組む必要があること、消費者の信頼を得るためには消費者教育と情報開示が必要であること等に言及があった。

議題 3. 各国における食品の安全及び品質に関する状況：ベターノーマルに向けて：パンデミックから得られた教訓と意見

今次会合に先立ち、コーデックス事務局により、パンデミック下での各国の食品安全の状況を大まかに把握するためのサーベイ (FAO・WHO 地域事務所が開発) が実施された。今次会合では、FAO の代表から結果が報告された後、次の 3 つの質問を念頭におき、意見交換が行われた。

- ・パンデミック下では食品安全を向上させる機会がほとんどなかった。次のパンデミックの可能性に備え、将来参照できるよう具体的なケーススタディを行うことは有益か。
- ・ベターノーマルに向けた食品安全に関する取組は、世界のどの国にも共通するもの。CCASIA メンバーにとって特有な話題、分野は何か。
- ・特定の話題について、国家レベル/準国家レベル、世界レベル、地域レベル等で技術的ガイドラインを作成することが可能であるが、誰が先導すべきか。現時点で、必要性が高いと考える特定のガイドラインはあるか。

意見交換において、我が国は、

¹ 中国が提出したプロジェクトドキュメントから、穀類、豆類等を多めの水分で軟らかく煮た製品を指していると推察される

- ・パンデミック下での食品安全に関する各国の取組を共有することは有益と考える
 - ・パンデミックによりテクノロジーを活用した監査等の導入が始まっており、食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）が新規作業として提案している「規制枠組みにおける遠隔監査と検証の利用」は有益であること、また、食品表示部会（CCFL）で検討されている「インターネット販売/e-コマースに関するガイドライン原案」の作業が進むことも期待している
 - ・コーデックスでは食品安全や衛生に関する多くの一般規格を策定しており、これらがサーベイで言及のあった生鮮食品市場やオンライン販売の課題に十分対応できない場合には改定されるべきであること、新しい規格はコーデックス全体のフレームワークの中で検討すべきである
 - ・本件に関する会議文書が、会議当日の朝に共有されたが、関係者と協議するためにもっと早く掲載することが望ましい
- 等を述べた。

各国及びコーデックス事務局から、以下のような意見が出された。

- ・パンデミックは経済に悪影響を与えたが、食品産業の活動に影響を与えたという側面もある
- ・調理済み食品は新しい産業であり、新しい規格が必要ではないか。今次会合では新規作業として、韓国から調理米（cooked rice）、中国から缶詰コンgee（canned congee）の新規作業が提案されている。
- ・コーデックスの既存の関連規格を参照することも重要
- ・CCASIA での新規作業提案について、包括的、将来性の観点で順位付けを検討すべきではないか
- ・コーデックスの一般規格（例、食品衛生の一般原則、包装食品の表示のための一般的規格）は各国のガイダンスになる
- ・サーベイの結果にもあるとおり、手を洗う等の個人の衛生習慣は向上した

議論の結果、以下を確認した。

- ・COVID-19 のパンデミックには、ポジティブな面とネガティブな面があり、パンデミックの間に実行された衛生習慣のいくつか（例、食品安全だけでなく健康面でも有益である手洗いやマスク着用）は、続けていくことが重要
- ・パンデミックでの経験はアジアに特有のものではなく、今後必要があれば国際的なフォローアップが行われる
- ・パンデミックにより食品加工、販売、流通、検査等の革新が促進された面がある。例えば調理米の加工技術の革新があるが、そういった状況にコーデックスがどのように対応していくべきか検討が必要。また、CCFICS や CCFL で行われている関連作業への関与も重要。

- ・パンデミック下での食品安全の経験を共有することや、コーデックス文書を国レベルで適用すること、具体的な事例からの教訓は有益であることを確認し、どのようにケーススタディができるか検討することに合意

議題 4. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

総会及び他部会からの付託事項についてコーデックス事務局より報告があり、意見交換が行われた。主な点は以下のとおり。

コーデックス 60 周年

コーデックス事務局より 2023 年の食品安全の日にコーデックス 60 周年を祝うイベントを予定していることや、2023 年のコーデックスの年刊誌においてコーデックス 60 周年を特集する等の紹介があった。また、各国より、コーデックスへの貢献を継続していくことや、60 周年の機会をとらえてイベントを企画したい等の表明があった。

我が国からは、2022 年 10 月 11 日にプレイベントとして、コーデックス事務局長 Tom Heilandt 氏からのビデオメッセージや、コーデックスに長年貢献した日本人による講演を含むシンポジウムを開催し、約 300 人の参加があったこと、来年は 60 周年のシンポジウムを予定していることを紹介した。

執行委員会等における議論への貢献

コーデックス総会副議長の Raj Rajasekar 氏（ニュージーランド）より、執行委員会の小委員会において、科学の役割に関する原則文の適用について検討が進められている旨の紹介があった。科学以外の要素もコーデックスの議論に関連するかという点において、第 45 回総会（2022 年 11-12 月）で議論される見込みのジルパテロール塩酸塩の最大残留基準値（MRL）の検討を進めるためにも重要な文書となると考えている等の説明があった。

卸売用食品の容器の表示に関する一般規格（第 44 回総会からの付託事項）

第 44 回総会（2021 年 11-12 月）において、卸売用食品の容器の表示に関する一般規格が最終採択された。これを踏まえ、関係するアジア地域規格の表示条項において、卸売用食品の容器の表示に関する一般規格を参照するよう見直し、第 46 回総会（2023 年）に諮ることに合意した。

その他、コーデックス事務局より、コーデックス規格の利用に関するモニタリングを予定しており、本年は試験的な調査を実施するので協力してほしい旨の説明があった。

議題 5. 地域に関連するコーデックスの作業

今次会合に先立ち、地域調整国の中国より、各国の部会等への参加状況、関心のある議題、バーチャル会合に関する意見等を聴取するサーベイが実施された。今次会合では、中

国からサーベイの結果概要の説明の後、意見交換が行われた。

我が国からは以下を述べた。

- ・非公式会合については、対面参加よりバーチャルの方が多くの国が参加できることから、今後もバーチャル開催を支持する。また参加しやすくするため、日程を早く知らせてほしい。
- ・新たな食料源と生産システム (NFPS) に関して、「新たな」の定義を明確にすべき。また、例示されている海藻、昆虫、植物ベースの代替タンパク質である大豆食品は、アジアでは長年の食経験があるので、規格の策定が、こういった食品の貿易に悪影響を及ぼさないよう、CCASIA のメンバーは、積極的に議論に参加すべき。
- ・コーデックスの会議文書が掲載されるのが遅いため、国内関係者との協議が困難なことがある。今次会合では、会議初日に掲載された文書もあったので、もっと早く掲載されることを望む。
- ・国レベルと地域レベルの両方でコーデックスへの参加強化のためのキャパシティビルディングが重要。コーデックストラストファンド (CTF) はメンバー国を直接サポート可能。地域レベルでは、先月アジア地域ワークショップが FAO によって開催された。アジアの国々やプロジェクトのスポンサーである日本から多くの食品安全担当官の参加があり、コーデックスの理解を深め、どのように自国の立場を明確に述べるかを認識するよい機会となった。リソースパーソンとして参加したコーデックス副議長 Raj Rajasekar 氏、コーデックス事務局、FAO に感謝。

その他、メンバー国から、地域調整国である中国へ非公式会合開催への謝意表明、新規食品の中にはアジア地域で食経験があるものがあるため、定義を明確にするという日本の意見を支持等の意見があった。

意見交換の結果、以下を確認した。

- ・植物ベースの肉、細胞培養肉、植物性代替たんぱく質等の新規食品は、アジアの国々でも生産に取り組んでおり、これらの食品の規制が新たな課題であることから、メンバー国は有益な情報を提供すべき
- ・CCASIA 非公式会合に積極的に参加し、部会の議題等に関する懸念や関心を共有することを推奨
- ・地域調整国は CTF 事務局や WHO 各国支部と協力して、メンバー国が CTF の仕組みや申請等の理解を深めるためのウェビナーを企画することを推奨する
- ・執行委員会に、コーデックスの会議の開催方法、NFPS、科学の役割に関する原則文の適用に関するメンバーの意見を共有する

議題 6. コーデックス戦略計画 2020-2025 の実施のモニタリング

コーデックス事務局より、前回会合において取りまとめたコーデックス戦略計画 2020-

2025のうち、アジア地域が優先的に取り組む事項、及びそれらの達成に向けて実施すべき活動に関し、実施状況を取りまとめた資料等の説明があった。また、コミュニケーションワークプランについて議場配布資料（CRD）11に基づく説明や、今次会合中にオンラインで実施された地域でのコミュニケーションに関する満足度に関するサーベイの結果の紹介があった。

その後、意見交換が行われた。

我が国からは、パンデミックという困難な状況下でも多くの活動が実施されたことを誇りに思うべきである旨述べた。また、地域の問題とニーズに関するスコアシートについて、コーデックスのマネート内の問題に焦点を当てるべき、戦略計画の中で優先目標1は「現在の新しい重要な問題に迅速に対応すること」であり、緊急性も考慮すべきであること、優先順位をつける問題に関する情報がどのように収集されるかや、どの情報が優先順位付けに使用されるかが不明であるといった懸念がある旨発言した。

スコアシートに関連して、事務局より、新規作業を優先順位付けするために、類似のアプローチがCCFH（食品衛生部会）では既に実施されており、またCCNFSDU（栄養・特殊用途食品部会）では開発中との紹介があった。また、マレーシアより、今次会合に提案されている新規作業提案についてスコアシートの試験運用をしてはどうかとの意見、インドより新規作業提案にスコアシートを使用すべきか検討が必要、今後メールベース等でさらに議論を進めていった方がよいとの意見が出された。

議論の結果、コーデックス戦略計画2020-2025を支援するためにアジア地域が取り組んだ2020年から2022年前半の活動に感謝の意を表明した。また、スコアシートをさらに改良した上で、メンバー国が地域内の課題の優先度決定の議論を進めるためのツールの一つとして使用することに合意した。また、2022-2024年に地域で行われる活動の案及びコミュニケーションワークプラン2022-2024を採択し、地域でのコミュニケーションに関する満足度に関するサーベイの結果を確認した。

議題7. バチルス属 (*Bacillus species*) を使って発酵させた大豆製品の地域規格原案 (ステップ4)

10月6日に、日本を議長とするバーチャル作業部会（VWG）を開催した。VWGでは、重量及び測定方法に関する条項等について検討が行われ、参加国からの意見に配慮した規格原案が作成された。

今次会合では、VWGから提出した規格原案（CRD2）に基づき議論が行われた。インドから、「3.2 Quality criteria」の「There should be no visible foreign matters in the products」の記載に関し、foreign matterの説明を脚注として記載することが提案され、急速冷凍餃子の規格原案と同じ脚注を追加することに合意した。

タイから、CRD13としてコメント提出したとおり、AQL（Acceptance Quality Limit）が6.5であることがVWGで合意されていることを踏まえ、「3.5 Lot acceptance」にも明記すべきとの意見があり、その旨追記された。

その他、軽微な修正が加えられた規格原案について、第 46 回総会（2023 年 11 月予定）にステップ 5/8 で最終採択を諮ること、食品添加物部会（CCFA）、食品表示部会（CCFL）、分析・サンプリング法部会（CCMAS）に関連する条項について、各部会の承認を求めることに合意した。なお、我が国より、規格原案では使用が認められている食品添加物はないが CCFA の承認が必要なのか確認したところ、コーデックス事務局より手続きとして必要であること、CCFA への情報提供も兼ねているとの説明があった。

議題 8. 急速冷凍餃子の地域規格原案（ステップ 4）

9 月 23 日に、中国を議長とする VWG を開催し、本会合では VWG から提出した規格原案（CRD3）に基づき議論が行われた。

今次会合では、概ね規格原案に合意がなされたが、食品添加物条項に関しては、皮に使用する添加物と具に使用する添加物を分けるべきではないか、餃子の規格原案の添加物条項で参照している食品分類「06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品」よりも「7.1.5 蒸しパン及び丸パン」は餡も含めた定義となっているので餃子全体に使用する添加物を参照する食品分類としてはこちらの方が適切ではないか、等の意見が出された。

議論がまとまらなかったため、食品添加物条項の全体をスクエアブラケットに入れた上で第 46 回総会（2023 年 11 月予定）にステップ 5 で採択を諮ることとなった。

韓国から、「3.2.1 General requirements」に記載のある、（本会合で合意した）具材の重量比率の見直しを行いたいとの意見があり、コーデックス事務局より、修正意見はステップ 6 で提出可能との説明があった。

次回の CCASIA に向けて EWG を設置し、添加物条項及びステップ 6 で提出された意見に関する検討を行うことに合意した。

議題 9. 「植物の葉で包んだ調理米（cooked rice wrapped in plant leaves）」の地域規格原案（ステップ 4）

10 月 5 日に、中国を議長とする VWG が開催された。

今次会合では、VWG から提出した規格原案（CRD4）に基づき議論が行われた。我が国とタイからの意見により「3.1.1 Basic ingredients」に記載されている植物の葉は、食用ではないことから削除する、我が国からの意見により「3.2.1 Quality factors」の過酸化物質について、油脂を用いた食品についても適用する等の修正が加えられた。

第 46 回総会（2023 年 11 月予定）にてステップ 5/8 で最終採択を諮ること、CCFA、CCFL、CCMAS に承認を求めることに合意した。

議題 10. アジア地域調整国及びメンバー国それぞれの役割と作業手順を示した「標準作業手順書（SOP）」に関する討議文書

本 SOP は、公式のコーデックス文書や手続きマニュアルの一部にすることは意図していないとされており、インドが今次会合に提出した SOP 案では、以前は、地域調整国が果た

す責任とされていた部分が、地域調整国が対応することもできる (may address) に修正する等の変更が加えられていた。

メンバー国からは、記載内容や作業手順が明確になるように、との観点での意見が出された。我が国からは、地域調整国の役割以上のことや、コーデックスで取り扱うべき内容以上のことを記載すべきではない等を主張し、その結果、キャパシティビルディングの章が削除された。コーデックス事務局からは、地域調整国の負担が大きくなりすぎるような記載はすべきではないとの意見があった。

これらの意見を踏まえて修正が加えられた SOP について、インフォメーションドキュメントとして、コーデックスのウェブサイトに掲載され、CCASIA の内部資料として活用していくことに合意した。

議題 11. 伝統菓子の地域規格の策定提案

インドより、前回会合後に修正したプロジェクトドキュメント（以下、プロドク）に基づき説明があった。その中では、インドの伝統菓子のミタイだけではなく、各国のスイーツを幅広く含む包括的な規格としたいと考えていること、前回会合では乳製品を原料とするものを提案したが、今回は、より包括的な規格とするため伝統菓子全般とし、牛乳ベースの菓子、牛乳ベースではない菓子、それらを組み合わせた菓子といった種類があることに言及があった。

我が国からは、カバーされる製品が広すぎるので対象を絞った提案をすべきであること、インド国内で消費される食品の品質を向上させたい場合には国内規制が有効であること、コーデックスで取り組むべき食品安全の課題であれば CCASIA ではなく、CCFA、CCCF（食品汚染物質部会）、CCFH で策定した規格で対応可能である等を発言した。

中国、タイ、韓国からは、対象が広すぎる、伝統菓子は国によって異なる、規格を策定する製品の定義を明確にすべき等の意見が出された。

議論の結果、インドが、プロドクを修正して、次回会合に再提案することとなった。インドからは次回会合にプロドクを再提出するため、EWG を設置して検討作業を行いたいとの意見があったが、コーデックス事務局からは新規作業提案は EWG の設置より関心国が共同で行うことが一般的であるとの指摘があった。また、議長からも、インドから関心のある国に声をかけて、一緒にプロドク修正に取り組むこともできるとの提案があった。

議題 12. 地域調整国の指名

多くのメンバー国から中国の再任を支持するとの表明があった。中国からはメンバー国の協力に感謝しており、次期も地域調整国として貢献したい旨表明があった。

次期地域調整国として中国を再指名することとなった。

議題 13. その他の事項

調理米 (cooked rice) の地域規格の策定提案

今次会合の前に、韓国より新規作業提案をしたいとして、プロドクの提出があった(CRD 5)。プロドクでは、レトルト処理や無菌包装処理をした peeled raw rice 製品が対象であると記載されている。

韓国より、調理米の利点やプロドクについて説明があった。

我が国からは、

- ・食品安全の課題は CCFH や CCCF が対応すべき
 - ・プロドクには、レトルト加工と無菌包装が言及されているが、全く異なる製造過程
 - ・対象となる製品では、コメの品種にはジャポニカ米、インディカ米、ジャバニカ米があり、また精米、玄米、胚芽米やそれらを混合したものもあるが、これらの調理方法は異なり、食感や粘りが違うのでそれらをカバーする品質要件を作れるか疑問
 - ・現在、規格がなくても問題が生じていない一方、不適切な規格が策定されれば、むしろ貿易上の問題になり得る
 - ・仮に本件を進める場合には、タイトルの「調理米 (cooked rice)」は家庭やレストランで調理した調理米まで対象であるかのような誤解を生むため、再考が必要
- 等を述べた。

中国、インド、タイからは、調理済み製品の重要性は増しているが、タイトルの「調理米 (cooked rice)」については日本の提案のとおり検討が必要、米以外の原材料を含む製品やお湯を注いで食べる製品、粉状のものを広く含めた規格を検討すべき、規格の中でどのような品質要件を定めようとしているのか明らかにすべき等の意見が出された。

コーデックス事務局より、出された意見の多くは、コーデックス手続きマニュアルの新規作業提案のクライテリアに沿った内容である、執行委員会のクリティカルレビューに進める前に規格の対象を十分定義する必要がある等の説明があった。また、コーデックス事務局より韓国に、地域規格または国際規格のどちらを想定しているのか質問があり、韓国より、まずは地域規格を策定し将来国際規格にすることを検討したいとの説明があった。

地域調整国の中国からは、変革が進む社会の中でもコーデックス手続きマニュアルの新規作業提案のクライテリアが適切であるか疑問であり、執行委員会に意見を求めてはとの提案があった。

議論の結果、韓国がプロドクを修正して、次回会合に再提出することとなった。

また、地域内で生産されているが国際的に貿易されている加工食品について、規格検討を行う適切な部会がない（あるいは休会中）の場合、新規作業提案にどう対処すべきか、加工食品の個別規格を策定する必要があるか、または食品加工技術が急速に発展していることを踏まえ個別規格ではなく水平的アプローチ、グループアプローチを検討すべきか、執行委員会に助言を求めることになった。

缶詰コンgee (canned congee) の地域規格の策定提案

今次会合の直前に、中国が新規作業提案をしたいとして、プロドクの提出があった(CRD 9)。プロドクでは穀類や米等を使用した缶詰製品であると記載されている。中国からプロ

ドクに基づき説明があった。

我が国からは、

- ・プロドクの提出が直前だったため、次回会合で検討すべき
- ・缶詰コンジューにコメ製品が含まれているため、韓国が提案している調理米との調整も検討されるべき

等を述べた。

インドからは、調理米と缶詰コンジューのグループ規格を検討してはどうかとの意見があったが、中国から両者は水分含量や特性等が異なるため別々の規格とすべきとの説明があり、韓国も中国の意見を支持した。

議論の結果、中国がプロジェクトドキュメントを修正して、次回会合に再提出することとなった。また、中国と韓国は、両者の提案を一つに統合する可能性を検討することとされた。

議題 14. 次回部会の日程及び開催地

パンデミックが収束しつつあることから、次回部会は2年以内に中国での開催を予定しているとの連絡があった。

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 45 回 総会

開催日、場所

(本会合) 2022 年 11 月 21 日 (月) ~25 日 (金)

ローマ (イタリア) (ハイブリッド会合形式にて実施)

(レポート採択) 2022 年 12 月 12 日 (月)、13 日 (火)、バーチャル形式

仮議題

1	議題の採択
2	第 82・83 回執行委員会の報告
3	手続きマニュアルの修正
4	部会の作業 (採択、新規作業、既存の文書の廃止、作業中止、文書の修正)
4.1	油脂部会 (CCFO)
4.2	栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)
4.3	食品衛生部会 (CCFH)
4.4	生鮮果実・野菜部会 (CCFFV)
4.5	食品汚染物質部会 (CCCF)
4.6	残留農薬部会 (CCPR)
4.7	スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH)
4.8	食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF)
4.9	地域調整部会
5	コーデックス規格と関連文書の修正 (コーデックス事務局による提案)
6	コーデックス部会から総会への付託事項

7	コーデックス戦略計画 2020-2025 – 実施報告 2020-2021
8	コーデックスの予算及び財政に関する事項
9	FAO 及び WHO から提起された事項
10	地域調整国の任命
11	議長・副議長の選出
12	コーデックス部会の議長を指名する国の指定
13	コーデックス 60 周年記念: 1963 年～2023 年
14	その他の作業
15	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 45 回総会の主な検討議題

1. 開催日、場所

(本会合) 2022 年 11 月 21 日 (月) ~25 日 (金)、
ローマ (イタリア) (ハイブリッド会合形式にて実施)
(レポート採択) 2022 年 12 月 12 日 (月)、13 日 (火)、バーチャル形式

2. 主要議題の検討内容

仮議題 2. 第 82・83 回執行委員会の報告

(概要)

第 44 回総会 (2021 年 11~12 月) 以降に開催された第 82 回執行委員会 (2022 年 6 月) 及び第 83 回執行委員会 (2022 年 11 月) の報告。執行委員会では、「科学の役割に関する原則文¹の適用」、「新たな食料源と生産システム」、「コーデックスの将来」に関する小委員会が設置されており、その検討状況等が報告される予定。

(対処方針)

情報収集に努め、適宜対処したい。執行委員会の議論・勧告を踏まえて検討することになっている主要事項について、各関連議題において適宜対処したい。

仮議題 3. 手続きマニュアルの修正

(対処方針)

今回の総会に修正事項は提出されていない。適宜対処したい。

仮議題 4. 部会の作業

2021 年 10 月以降に開催された部会において、今次総会に、最終採択 (ステップ 8、ステップ 5/8)、予備採択 (ステップ 5)、新規作業提案 (ステップ 1)、作業中止、既存の文書の廃止、修辞上の修正 (amendment) 等を諮ることになった文書が審議される。審議では、執行委員会からの勧告 (クリティカルレビューの結果) を十分に考慮することとされている。

¹ Statements of Principle Concerning the Role of Science in the Codex Decision-Making Process and the Extent to which Other Factors are Taken into Account; Codex Procedural Manual, 27th edition, pp 245-246. (コーデックス委員会意思決定プロセスにおける、科学の役割及びその他の要因をどこまで考慮すべきかに関する原則文)

4.1 油脂部会 (CCFO)

(2021年10月に開催された第27回CCFOから提出されている文書)

事項	概要
最終採択	
名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：ひまわり油の必須成分の改訂 (ステップ 5/8)	名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) のひまわり油の脂肪酸組成と定義を改訂する作業。第40回総会 (2017年) で新規作業承認。 第27回CCFOは、総会に最終採択を諮ることに合意。ロシアとウガンダが屈折率の最大値の修正に関し、ロシアがけん化価の最小値の修正に関し、留保した。 第82回執行委員会は、総会に対し、最終採択を勧告している。
許容される前荷のリスト (CXC 36-1987 付属書II) の修辭上の修正	第26回CCFOは、許容される前荷のリスト (CXC 36-1987 付属書II) の修辭上の修正を行うことに合意。
予備採択	
名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：アボカド油の追加 (ステップ 5)	名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) にアボカド油を追記する作業。第40回総会で新規作業承認。 第27回CCFOは、総会に予備採択を諮ること、執行委員会と総会に第28回CCFOまで作業期限の延長を要請することに合意。チリは定義の部分に関し留保した。 第82回執行委員会は、総会に対し、予備採択を勧告している。また作業期間の延長についても合意した。
新規作業提案	
名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂：カメラシアードオイルの追記、サチャインチオイルの追記、高オレイン酸大豆油の追記 (ステップ 1)	第26回CCFOは、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) にカメラシアードオイル (中国提案)、サチャインチオイル (ペルー提案)、高オレイン酸大豆油 (米国提案) を追記する作業の開始に合意。 第82回執行委員会は、総会に対し、新規作業の承認を勧告している。
魚油の規格 (CXS 329-2017) の改訂：カラヌスオイルの追記 (ステップ 1)	第26回CCFOは、魚油の規格 (CXS 329-2017) にカラヌスオイル (ノルウェー提案) を追記する作業の開始に合意。

	第 82 回執行委員会は、総会に対し、新規作業の承認を勧告している。
--	------------------------------------

(対処方針)

コンセンサスに従うこととしたい。

4.2 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)

(2021 年 11～12 月に開催された第 42 回 CCNFSDU から提出されている文書²⁾)

事項	概要
最終採択	
Ready-to-use Therapeutic Foods ガイドライン案 (ステップ 8)	急性栄養不良児のための Ready-to-use 食品に関するガイドラインを作成するもの。第 39 回総会 (2016 年) で新規作業承認。第 43 回総会 (2020 年) で予備採択。食品添加物条項は第 52 回食品添加物部会 (CCFA)、表示条項は第 46 回食品表示部会 (CCFL) において承認された。 第 42 回 CCNFSDU は、総会に最終採択を諮ることに合意。 第 82 回執行委員会は、総会に対し、最終採択を勧告している。

(対処方針)

部会において総会に最終採択を諮ることに合意した内容であり、支持することとした
い。

4.3 食品衛生部会 (CCFH)

(2022 年 2～3 月に開催された第 52 回 CCFH から提出されている文書³⁾)

事項	概要
最終採択	
生物による食品に起因するアウトブレイク管理のためのガイドライン案 (ステップ 8)	微生物による食品に起因する緊急事態/アウトブレイクを管理するため、政府当局向けのガイドラインを作成するもの。第 41 回総会で新規作業承認。第 43 回総会で予備採択。

²⁾ 第 98 回コーデックス連絡協議会文書参照

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/98-2.pdf>

³⁾ 第 100 回コーデックス連絡協議会文書参照

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/100-1.pdf>

	<p>第 52 回 CCFH は、総会に最終採択を諮ることに合意。</p> <p>第 82 回執行委員会は、総会に対し、最終採択を勧告している。</p>
<p>CCP を特定するための判断樹 (Decision Tree) 原案 (食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969) の改定) (ステップ 5/8)</p>	<p>食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969) 及び HACCP に関する付属文書の改定作業は、HACCP の重要管理点 : Critical Control Point (CCP) を決定するのを支援するツールである判断樹 (Decision Tree、以下「DT」という。) 以外は第 43 回総会 (2020 年) において最終採択された。</p> <p>第 52 回 CCFH は、DT の検討作業を引き続き行った結果、総会に最終採択を諮ることに合意。</p> <p>第 82 回執行委員会は、総会に対し、最終採択を勧告している。</p>

(対処方針)

部会において総会に最終採択を諮ることに合意した内容であり、支持することとした。

4.4 生鮮果実・野菜部会 (CCFFV)

(2022 年 4~5 月に開催された第 22 回 CCFFV から提出されている文書)

事項	概要
最終採択	
<p>タマネギ及びエシャロットの規格原案 (ステップ 5/8)</p>	<p>第 41 回総会で新規作業承認。</p> <p>第 22 回 CCFFV は、総会に最終採択を諮ること、表示条項と食品添加物条項はそれぞれ CCFL と CCFA に承認を求めることに合意。</p> <p>「quality tolerances」の設定に関し、EU および EU 加盟国 (EUMS) とコロンビアが留保した。</p>
<p>ベリーフルーツの規格原案 (ステップ 5/8)</p>	<p>第 41 回総会で新規作業承認。</p> <p>第 22 回 CCFFV は、総会に最終採択を諮ること、表示条項と食品添加物条項はそれぞれ CCFL と CCFA に承認を求めることに合意。「quality tolerances」の設定に関し、EUMS とコロンビアが留保した。</p>

生鮮デーツの規格原案（ステップ 5/8）	第 39 回総会で新規作業承認。 第 22 回 CCFFV は、総会に最終採択を諮ること、表示条項と食品添加物条項はそれぞれ CCFL と CCFA に承認を求めることに合意した。 アルジェリアが規格のタイトルに「生鮮」を用いることに関し、アルジェリアとモロッコが水分含有量の範囲に関し、コロンビアが「quality tolerances」の設定に関し、それぞれ留保した。
バナナの規格（CXS 205-1997）の修正	バナナの規格の製品の範囲に関し、修辭上の修正を行うもの。
新規作業提案	
ルロ（Castilla lulo）の規格策定（ステップ 1）	第 22 回 CCFFV は、コロンビアの提案により、ルロの規格策定作業の開始に合意。
生鮮カレーリーの規格策定（ステップ 1）	第 22 回 CCFFV は、インドの提案により、生鮮カレーリーの規格策定作業の開始に合意。

（対処方針）

コンセンサスに従うこととしたい。

4.5 食品汚染物質部会（CCCF）

（2022 年 5 月に開催された第 15 回 CCCF から提出されている文書⁴）

事項	概要
最終採択	
カカオ豆中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範案（ステップ 8）	栽植の際の留意事項、土壌の管理方法や土壌からの吸収抑制対策、収穫後の発酵時の低減対策、輸送時の管理方法などを規定するもの。第 42 回総会（2019 年）で新規作業承認。第 44 回総会（2021 年）で予備採択。 第 15 回 CCCF（2022 年）は、総会に最終採択を諮ることに合意。
カカオパウダー（総乾燥カカオ固形分 100%）中のカドミウムの最大基準値（ML）案（ステップ 5/8）	第 37 回総会（2014 年）で新規作業承認。 第 15 回 CCCF は、総会に 2.0 mg/kg の ML 原案の最終採択を諮ることに合意。EU、カメルーン、

⁴ 第 100 回コーデックス連絡協議会文書参照

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/100-1.pdf>

	エジプト及びウガンダが留保した。
チョコレート（総乾燥カカオ固形分 30%未満）及びチョコレート（総乾燥カカオ固形分 30%以上 50%未満）中のカドミウムの最大基準値の適用部位の追加に関する修正	第 44 回総会（2021 年）が最終採択したチョコレート中のカドミウムの 2 つ ML において、汚染物質の一般規格（CXS193-1995）の様式で必要とされる「ML の適用部位」の表記が欠落していたことから、採択済みの他のチョコレートの ML との整合をとる形で修正を総会に諮るもの。
特定の食品群中の鉛の ML 原案（乳幼児用穀類加工品、白砂糖及び精製糖、コーンシロップ及びメープルシロップ並びにはちみつ、砂糖類を主原料とする飴菓子）（ステップ 5/8）	第 42 回総会（2019 年）で新規作業承認。 第 15 回 CCCF は総会に、以下の ML 原案の最終採択を諮ることに合意。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 乳幼児用穀類加工品：0.02 mg/kg ・ 白砂糖及び精製糖、コーンシロップ及びメープルシロップ並びにはちみつ：0.1 mg/kg ・ 砂糖類を主原料とする飴菓子：0.1 mg/kg
オレンジラフィー及びキングクリップ中のメチル水銀の ML 原案（ステップ 5/8）	第 44 回総会で新規作業承認。 第 15 回 CCCF は総会に、以下の ML 原案の最終採択を諮ることに合意。 <ul style="list-style-type: none"> ・ オレンジラフィー（英名：orange roughy、学名：<i>Hoplostethus atlanticus</i>）：0.8 mg/kg ・ キングクリップ（英名：pink cusk-eel、学名：<i>Genypterus blacodes</i>）：1.0 mg/kg
特定の穀類及び穀類加工品中の総アフラトキシンの ML 原案（加工向けのトウモロコシ穀粒、トウモロコシのフラワー、ミール、セモリナ及びフレーク、玄米、精米、加工向けのソルガム穀粒、乳幼児用穀類加工品（食料援助向けを除く）、食料援助向けの乳幼児用穀類加工品）（ステップ 5/8）	第 42 回総会で新規作業承認。 第 15 回 CCCF は総会に、以下の ML 原案の最終採択を諮ることに合意。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工向けのトウモロコシ穀粒：15 µg/kg（ケニア、ルワンダ、ウガンダが留保） ・ トウモロコシのフラワー、ミール、セモリナ及びフレーク：10 µg/kg（エジプト、EU、カザフスタンが留保） ・ 玄米：20 µg/kg（エジプト、EU、カザフスタン、ケニア、シンガポール、スーダンが留保） ・ 精米：5 µg/kg（インドが留保） ・ 加工向けのソルガム穀粒：10 µg/kg ・ 乳幼児用穀類加工品（食料援助向けを除く）：5 µg/kg（エジプト、EU、イラン、ケニア、カザフスタン、ロシア、シンガポール、ウガンダ、

	<p>英国が留保)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食料援助向けの乳幼児用穀類加工品：10 µg/kg (エジプト、EU が留保)
乳幼児用穀類加工品中のデオキシニバレノール (DON、かび毒の一種) の ML に関する上記 (総アフラトキシン) の ML 採択に伴う修正	上記の ML 採択に伴い、ML 適用部位と注釈に修正を加えるもの。
予備採択	
特定の食品群中の鉛の ML 原案 (直接消費乳幼児用調理済み食品) (ステップ 5)	<p>第 42 回総会で新規作業承認。</p> <p>第 15 回 CCCF は、0.02 mg/kg の ML 原案を予備採択に進め、ML の適用除外について引き続き検討作業を行うことに合意。</p>
キャッサバ及びキャッサバ加工品中のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範原案 (ステップ 5)	<p>生産工程の各段階において、小規模から大規模までの生産者が適用可能な、キャッサバ及びキャッサバ加工品のかび毒 (アフラトキシン、オクラトキシン A) 汚染の防止、低減に関する実施規範を策定するもの。第 44 回総会で新規作業承認。</p> <p>第 15 回 CCCF では、実施規範の内容については概ね支持が得られたものの、規範の範囲の明確化等、さらなる改善の余地があることから、総会に予備採択に進め、引き続き検討作業を行うことに合意。</p>
作業中止	
生鮮卵、乾燥ニンニク及びモラセス中の鉛の ML	<p>第 15 回 CCCF は、生鮮卵 (鶏卵及び鶯卵) は汚染が極めて少なく、国際貿易も小さいこと、乾燥ニンニクはすでに生鮮のニンニクは鱗茎類の ML (0.1 mg/kg) があること、現時点では 1 か国からの少数データのみが利用可能な状況であることから、これらの ML 設定を行わないことに合意。</p>

(対処方針)

部会において総会に諮ることに合意した内容であり、支持することとしたい。

4.6 残留農薬部会 (CCPR)

(2022年7月に開催された第53回 CCPR から提出されている文書⁵⁾)

事項	概要
最終採択	
健康への悪影響への懸念が低く、コーデックス MRL (CXL) の設定を免除し得る物質に関するガイドライン案 (ステップ 8)	MRL の設定が不要であるか、または設定を免除可能な健康への懸念の低い物質に関する国際的に調和されたガイドライン及び規準を作成する作業。第 42 回総会で新規作業承認。第 44 回総会で予備採択。 第 53 回 CCPR は、総会に最終採択を諮ることに合意。討議文書に含まれている「免除し得る物質」のリストについては、あくまで例示であり網羅的なものでないこと、また、本作業開始時点で決定したとおり、採択される文書には含まれないことが確認された。
農薬の最大残留基準値 (MRL) 原案及び改定原案 (ステップ 5/8)	食品又は飼料中の農薬について、第 53 回 CCPR が最終採択を諮ることに合意した 36 農薬の MRL 原案及び改定原案
食品及び飼料のコーデックス分類 (CXA 4-1989) の改定：クラス D - 植物由来の加工食品	国際貿易される食品を、どのくらい農薬が残留するか等を考慮し、形状や植物学的な特徴等に基づき分類した「食品及び飼料のコーデックス分類」のうち、クラス D (植物由来の加工食品) にかんきつ油 (食用)、かんきつ果実 (乾燥)、大豆粉を追加するもの。
食品及び飼料のコーデックス分類 (CXA 4-1989) の改定：可食臓器及びその他可食動物組織に対する調和された定義	CCPR と食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) による共同作業。動物用医薬品と農薬両方で使用される物質に関し、可食臓器及びその他可食動物組織に対する調和された定義を設定するもの。
作業中止	
取り下げが提案された農薬の最大残留基準値 (MRL)	食品又は飼料中の農薬について、第 53 回 CCPR での合意に基づき既存の 5 農薬の MRL の作業を中止するもの。
既存のコーデックス文書の廃止	

⁵⁾ 第 101 回コーデックス連絡協議会文書参照

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/101-1.pdf>

廃止が提案された CXL	食品又は飼料中の農薬について、第 53 回 CCPR での合意に基づき既存の 18 農薬の CXL を廃止するもの。
残留農薬の同定、確認及び定量のための質量分析計 (MS) の使用に関するガイドライン (CXG 56-2005) の廃止	CCPR において、CXG 56 及び「食品及び飼料中の残留農薬の分析法に関する性能規準のガイドライン」(CXG 90-2017) における質量分析計に関する規定のレビューを行った結果、CXG 56 は既に技術的に古く今では使われなくなったような情報が多いこと、CXG 90 は質量分析に関して重要な部分をカバーしていることから、重複を避けるために CXG 56 を廃止すべきことに合意した。
情報提供	
新規化合物の並行レビューにおける JMPR の参加 ・ 原則と手続き ・ 並行レビューにおける国際プロジェクトマネージャー選定のための規準	第 53 回 CCPR において、新規化合物の並行レビューにおける JMPR の参加に関する CCPR 内の参照文書に合意したことを総会に共有するもの。
農業において環境阻害剤を使用することに関係する貿易への影響の緩和	第 53 回 CCPR において環境阻害物質 (作物、土地、飼料、家畜等に使用し、地球温暖化ガスの排出を抑えたり、水系への窒素化合物の排出を抑えたりする物質) に関する議論を行った結論を総会に共有するもの。

(対処方針)

部会において総会に諮ることに合意した内容であり、支持することとしたい。

4.7 スパイス料理用ハーブ部会 (CCSCH)

(2022 年 9~10 月に開催された第 6 回 CCSCH から提出されている文書)

事項	概要
最終採択	
サフランの規格案 (ステップ 8)	第 40 回総会で新規作業承認。第 42 回総会で予備採択。食品添加物条項は第 51 回 CCFA (2019 年) で承認。 第 6 回 CCSCH は、総会に最終採択を諮ること、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、

	CCMAS に承認を求めることに合意。米国が製品のグレードに「Extra class」を設けることに関し、米国、ジャマイカ、メキシコが収穫国の義務表示に関し、留保した。
ナツメグの規格案（ステップ 8）	第 40 回総会で新規作業承認。第 44 回総会で予備採択。食品添加物条項は第 52 回 CCFA（2021 年）、表示条項は第 46 回 CCFL（2021 年）でそれぞれ承認。分析・サンプリング条項の承認は、CCMAS において第 42 回会合（2023 年）に議論が延期された。 第 6 回 CCSCH は、総会に最終採択を諮ること、分析法を CCMAS に再提出することに合意。
トウガラシ・パプリカの規格原案（ステップ 5/8）	第 40 回総会で新規作業承認。 第 6 回 CCSCH は、総会に最終採択を諮ること、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、CCMAS に承認を求めることに合意。 シリアは一部の分析法の変更に関し、留保した。
卸売用食品の容器の表示条項の修正	既存の 8 つのスパイス・料理用ハーブ規格の卸売用食品の容器の表示条項を修正するもの。
予備採択	
カルダモンの規格原案（ステップ 5）	第 44 回総会で新規作業承認。 第 6 回 CCSCH は、総会に予備採択を諮ること、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、CCMAS に承認を求めることに合意。
植物の部位により果実（Dried Fruits and Berries）に分類されるスパイスのグループ（オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス）の規格原案（ステップ 5）	第 44 回総会（2021 年）で新規作業承認。 第 6 回 CCSCH は、オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスを総会に予備採択を諮ること、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、CCMAS に承認を求めることに合意。（バナラはステップ 2/3 で引き続き検討）

（対処方針）

部会において総会に諮ることに合意した内容であり、支持することとしたい。

4.8 食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）

事項	概要
----	----

その他	
<p>ジルパテロール塩酸塩（牛の筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓）の MRL 原案</p>	<p>第 44 回総会の結果⁶、総会議長・副議長は、関係者との非公式な協議を通じて次回総会までにコンセンサスが得られるよう努力し、第 83 回執行委員会に報告書を提出することになった。また、コーデックス事務局に、非公式な協議を通じてもコンセンサスが得られず、他の方法がない場合には、次回総会にて本件に関する決定を下すための全ての方法を準備するよう要請した。</p> <p>非公式協議は、今春、全加盟国とオブザーバーに議長・副議長から案内が送付され、実施されたが、応じたのは 8 加盟国、EU、1 オブザーバーのみだったことから、本年 8 月、各地域との非公式協議が行われた。</p> <p>議長・副議長は、非公式協議で聴取した提案や意見を踏まえ、第 45 回総会に向けて、以下を行うとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）事務局に、非公式協議で提起されたジルパテロールの評価に関する懸念に対処する要約文書の作成を提案する ・ 科学に基づく原則文の認識を高め、理解を促進するためのウェビナーやワークショップの開催が可能かコーデックス事務局と協議する ・ 投票も含め、第 45 回総会のとる方法が包摂的で透明性の高いものとなるよう、コーデックス事務局を支援する ・ コーデックス信託基金（CTF）事務局に、CTF を代表団の会議への参加にも使用できるようにしたいとする加盟国の要請を提起する <p>しかしながら、議長・副議長は、非公式会合は、加盟国間の異なる立場の溝を埋めることにはあまり成功していないとし、第 44 回総会の結果に留意し、第 45 回総会での投票の可能性に備え、コーデ</p>

⁶ 第 98 回コーデックス連絡協議会文書参照
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/98-2.pdf>

	<p>ックス事務局、FAO・WHO の法務部門と緊密に協力している。</p> <p>今次総会では、第 83 回執行委員会からの勧告を踏まえて、どのように進めるか議論される予定。</p>
牛ソマトトロピン (rbST) の MRL 案 (ステップ 8 で保留)	<p>乳分泌促進効果のある rbST の MRL 案。</p> <p>第 78 回 JECFA (2013 年 11 月) の再評価の結果を踏まえて、第 22 回 CCRVDF (2015 年 4 月)、第 38 回総会 (2015 年 7 月) にて議論されたが合意に至らず、ステップ 8 で保留となった。以降に開催された総会において、現状を変える要求が無かったことから、ステップ 8 で保留となっている。</p>

(対処方針)

- ・ ジルパテロール塩酸塩 (牛の筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓) の MRL 原案について、JECFA によるリスク評価の結果、健康への悪影響が生じる可能性は低いと考えられること、また国際的に合意された MRL 設定方法に則り、科学的根拠に基づいた MRL 案が勧告されていることから、第 25 回 CCRVDF (2021 年) では我が国は MRL 原案のステッププロセスを進めることを支持している。また第 44 回総会においても、科学的根拠に則って行われるべきとの立場で対応している。今次総会においても、第 83 回執行委員会からの総会への勧告にも留意しつつ、コーデックスの議論は科学的根拠に則って行われるべきとの立場で適宜対処したい。
- ・ 牛ソマトトロピン (rbST) の MRL 案について、JECFA による評価及び再評価の結果 (適正に使用される限りにおいて、乳中の残留性が非常に低いこと等から、一日摂取許容量 (ADI) を特定する必要は無い) を踏まえて、特定の MRL 設定は不要であるとの立場で適宜対処したい。

4.9 地域調整部会

(2022 年 5 月に開催された第 32 回ヨーロッパ地域調整部会 (CCEURO) から提出されている文書)

事項	概要
最終採択	
卸売用食品の容器の表示条項の修正	シャントレルの地域規格 (CXS 40R-1981) の卸売用食品の容器の表示条項を修正するもの。

(2022 年 9 月に開催された第 24 回アフリカ地域調整部会 (CCAFRICA) から提出されて

いる文書)

事項	概要
最終採択	
乾燥肉の地域規格案 (ステップ 8)	<p>第 39 回総会で新規作業承認。第 43 回総会で予備採択されたが、ラテンアメリカ・カリブ海地域 (LAC) の加盟国からの要請により、将来、総会において国際規格への変更を検討する可能性を含めることに合意した。表示条項は第 46 回 CCFL で承認。分析・サンプリング条項は第 41 回 CCMAS で水分活性と灰分の分析法のみ承認された。</p> <p>第 24 回 CCAFRICA は、総会に最終採択を諮ること、卸売用食品の容器の表示条項と水分活性と灰分以外の分析法を、それぞれ CCFL と CCMAS に承認を諮ることに合意した。</p>
アフリカ地域における調和された食品に関する法令の作成をサポートするためのガイドライン原案 (ステップ 5/8)	<p>アフリカ地域メンバー国における食品及び食品管理に関連する国内法制度の作成や見直しをサポートするガイドラインを策定するもの。第 43 回総会で新規作業承認。</p> <p>第 24 回 CCAFRICA は、総会に最終採択を諮ることに合意。</p>
卸売用食品の容器の表示条項の修正	<p>既存の 3 つのアフリカ地域規格の卸売用食品の容器の表示条項を修正するもの。</p>

(対処方針)

コンセンサスに従うこととしたい。

仮議題 5. コーデックス規格と関連文書の修正 (コーデックス事務局による提案)

資料未着

仮議題 6. コーデックス部会から総会への付託事項

資料未着

仮議題 7. コーデックス戦略計画 2020-2025 - 実施報告 2020-2021

資料未着。コーデックス戦略計画 2020-2025 の最初の 2 年間の実施状況について、コーデックス事務局から報告される予定。聴取の上、適宜対処したい。

仮議題 8. コーデックスの予算及び財政に関する事項

資料未着。コーデックスの予算及び財政に関して、コーデックス事務局より、近年の支出状況及び今後の予算について説明される。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 9. FAO 及び WHO から提起された事項

FAO 及び WHO から、コーデックスの活動に関連する政策及び事項について報告される予定。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 10. 地域調整国の任命

(概要)

次期地域調整国（任期：1 期 2 年程度、1 回再選可）の任命が行われる。アジア地域の現調整国の中国は現在 1 期目を務めており、第 22 回アジア地域調整部会（2022 年 10 月開催）において次の地域調整国に再度指名された。ヨーロッパ地域、アフリカ地域はそれぞれの地域調整部会においてドイツ、ウガンダ（現在 1 期目）が指名されている。ラテンアメリカ・カリブ海地域は今月末に開催される地域調整部会においてエクアドル（現在 1 期目）が指名される見込み。北米・南西太平洋地域、近東地域は本年まだ開催されていない。

(対処方針)

適宜対処したい。次のヨーロッパ地域調整国として指名されているドイツは、現在執行委員会のヨーロッパ地域代表を務めているが（任期は来年の第 46 回総会まで）、ルール上、執行委員会には 1 ヶ国から 2 名以上出席できないことから、地域代表を辞任する必要がある。次のヨーロッパ地域代表については、ヨーロッパ地域からの立候補の表明状況等を踏まえ、適宜対処したい。

仮議題 11. 議長・副議長の選出

(概要)

コーデックス総会の議長及び副議長は、通常総会の都度改選されることとされており、2 回まで再選可能。現在の議長及び副議長は今年の第 44 回総会で選出され、現在 1 期目であることから、立候補が可能。

(対処方針)

現在の議長及び副議長の再選を支持する方向で、適宜対処したい。

仮議題 12. コーデックス部会の議長を指名する国の指定

(概要)

各部会について、それぞれの議長を指名する権限を有する国を確認するもの。

(対処方針)

現在の議長を指名する権限を有する国を支持することとしたい。

仮議題 13. コーデックス 60 周年記念：1963 年～2023 年

コーデックス 60 周年記念のイベント予定等について、コーデックス事務局より共有される予定。聴取の上、適宜対処したい。

仮議題 14. その他の作業

適宜対処したい。

仮議題 15. 報告書の採択

議論の内容を反映した適切な報告書となるよう対処したい。

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 53 回食品衛生部会

日時：2022 年 11 月 29 日（火）～12 月 2 日（金）、12 月 8 日（木）
場所：サンディエゴ（米国）

仮議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及び各部会からの食品衛生部会への付託事項
3	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) を含む FAO/WHO の作業から提起された事項
4	国際獣疫事務局 (OIE) からの情報
5	牛肉、葉物野菜、未殺菌乳、未殺菌乳から製造されたチーズ及びスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌 (<i>Shiga toxin-producing Escherichia coli</i> :STEC) の管理のためのガイドライン案 (ステップ 4)
6	食品生産における安全な水の使用及び再使用に関するガイドライン案 (ステップ 4)
7	海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 73-2010) の改訂に係る討議文書
8	食品中のウイルス管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) の改訂に係る討議文書
9	その他の事項及び今後の作業 新規作業提案/今後の作業計画
10	次回会合の日程及び開催地
11	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 53 回食品衛生部会の主な検討議題

日時：2022 年 11 月 29 日（火）～12 月 2 日（金）、12 月 8 日（木）

場所：サンディエゴ（米国）

主要議題の検討内容

仮議題 1 議題の採択

仮議題を本部会の議題として採択するものである。各議題において十分な議論ができるよう、適宜対処したい。

仮議題 2 コーデックス総会及びその他の部会からの食品衛生部会への付託事項

総会及び他部会から付託された、又は関連する事項についてコーデックス事務局より説明が行われる予定。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 3 FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）を含む FAO 及び WHO の作業から提起された事項

CCFH において現在検討中の作業に関連した JEMRA の活動等が報告される。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 4 国際獣疫事務局（OIE）からの情報

適宜聴取したい。

仮議題 5 牛肉、葉物野菜、未殺菌乳、未殺菌乳から製造されたチーズ及びスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*:STEC) の管理のためのガイドライン原案（ステップ 4）

本議題は第 50 回会合で新規作業とすることで合意され、第 42 回総会で承認されたものである。

原案は、対象食品全体をカバーする本体部分と、個々の食品に特異的な措置に関する付属文書から成っており、付属文書 I は生の牛肉、付属文書 II は生鮮葉物野菜、付属文書 III は生乳及び生乳チーズ、付属書 IV はスプラウト類を扱っている。

前回会合では、提案された原案を更に修正すべくステップ 2/3 に差し戻し、チリを議長、フランス、ニュージーランド及び米国を共同議長とする電子的作業部会（以下「EWG」という。）において、本体部分及び付属文書 I～III の再修正と、付属文書 IV の原案について議論を行った。

前回会合後に開催された EWG と本年 6 月に開催されたバーチャル作業部会（以下「VWG」という。）の結果を踏まえた本案の主な修正事項と、本部会への質問事項は以

下のとおり。

全般

- ・ VWG において合意した事項及び受領したコメントについての修正を行った。

本体部分

- ・ 付属文書の定義との一貫性を保持するため、定義についての修正を行った。
- ・ パラグラフ 32 に食品事業者によって提案されたリスク評価に基づく管理措置は妥当性確認する必要がある旨を追記した。
- ・ パラグラフ 64 及び 70 に “High risk STEC” という用語が “STEC considered to be a country’s highest priority” に修正された。また、明確化のため、用語が最初に言及された後に、どの菌株がそう見なされるべきかを示すために次のテキストが括弧内に挿入された。“e.g., those strains with virulence factors capable of causing severe illness or considered to causes significant illness in that country” (付属文書 I でも同様の修正。)

付属文書 I 生の牛肉

- ・ “tenderized raw beef” の定義が新たにされた。
- ・ フローダイヤグラムで、肛門結紮 (bunging) の位置を変更するとともに、“tenderization” の前に “mechanical” を加えた。

付属文書 II 生鮮葉物野菜

- ・ パラグラフ 10 について、次の事項を括弧書きで追記した (JEMRA の科学的助言が未着のため保留中)。“[Once product is contaminated with STEC it is not possible to eliminate it and there are limited control measures that can be implemented to reduce it.]”
- ・ パラグラフ 15 について、最初の文章を修正し、次の事項を括弧書きで追記した (JEMRA の科学的助言が未着のため保留中)。“[Growers should periodically test the water they use for appropriate indicator microorganisms and, where necessary, STEC,] according to the risk associated with the production.”
- ・ パラグラフ 2 において、“There is no processing treatment applied that would eliminate or inactivate STEC, although contamination can be reduced by washing in water containing antimicrobials.” と記載しているが、JEMRA からの情報に基づき、オゾン処理に関して追記すべき事項があるか等について、第 53 回会合で議論することとした。

付属文書 III 未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズ

- ・ “scientific knowledge” の項目の削除に伴い、構成を修正した。

付属文書 IV スプラウト

- ・ 付属文書の範囲について、調理せずに人が消費することを意図したスプラウトに関連する STEC の管理に関する具体的なガイダンスとして設定された。本葉の出現 (emergence) まで生育され、最終製品に種子が残らないマイクログリーン等は当該付属文書の範囲外とされているが、これを当該付属文書と生鮮葉物野菜の付属文書のどちらに含めるかについての質問も提出されており、これは第 53 回会合において議論される必要がある。
- ・ 付属文書に記載されている物理的及び化学的処理について、処理に関する量や

濃度について付属文書に含めるべきとの意見も出されており、これについては共同議長は有益な情報と考え、第 53 回会合において議論することにした。

- ・パラグラフ 48 及び 49 の化学的及び物理的処理の詳細について、JEMRA の妥当性確認後に本文書に残すべきかについて第 53 回会合において議論することとした。

本会合の直前に物理的作業部会（以下「PWG」という。）が開催される予定となっていることから、対象食品の一次生産及び製造加工工程の多様性を踏まえ、管理措置の選択の柔軟性を確保しつつ、STEC に特異的かつ効果的な管理措置に関するガイドラインが策定されるよう適宜対処したい。

仮議題 6 食品生産における安全な水の使用及び再使用に関するガイドライン案（ステップ 4）

本議題は、第 51 回会合で新規作業とすることが合意され、前回会合において示されたガイドライン原案について議論を行ったが、提案された原案を更に修正すべくステップ 2/3 へ差し戻された。

前回会合後に開催された EWG の結果の概要は以下のとおり。

本体部分

- ・ガイドライン案の構成については適切であるということに合意する。
- ・判断樹（DT）が有用であるということに合意する。
- ・定義について、“water fit for purpose” の定義については、合意に至らなかった。

付属文書 I 生鮮農産物

- ・表 1 及び DT の例示としての記載等について、適切であるかどうかについて議論が行われ、その結果を踏まえてガイドライン案が修正された。

付属文書 II 水産製品

- ・DT の有用性について議論すると共に、当該付属文書を更に充実させるための JEMRA の報告書の公表が必要であると強調した。

その他

- ・前回会合から本会合開催までの期間が短く、乳製品に関する付属文書 III の起草には至らなかった。

本会合の直前に PWG が開催される予定となっている。

本体部分の用語の定義や構成等については、他の文書との整合性や、JEMRA の科学的助言に基づくべきである等、これまでに提出したコメントを踏まえ、対処したい。

付属文書 I については、本体部分、他の付属文書、例示に関するレビュー (critically review) や異なる国/地域への弾力的な適用について JEMRA から示される科学的知見等を考慮し、議論を進めるべきであり、また、管理措置の選択の柔軟性を確保しつつ、活用しやすいガイダンス及び措置判断ツールの例示が提供されているガイドラインが策定されるべきであるとの立場で対処したい。

付属文書 II については、科学的知見に基づき策定される必要があり、現時点で未着

である JEMRA の報告書を得てから検討することが適当であることが適当との立場で対処したい。

仮議題7 海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 73-2010) の改訂に係る討議文書

第 51 回会合において、FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) より、2019 年に開催された海産物のビブリオ・パラヘモリティカス (以下、「腸炎ビブリオ」という。) 及びビブリオ・バルニフィカスに関する会議において特定された新たな情報をレビューし、「海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 73-2010)」 (以下、「ガイドライン」という。) の改訂に向けた新規作業の可否を検討する必要があることが報告された。これを受けて、日本がニュージーランドの支援を得て、JEMRA の報告書 (MRA35) をレビューし、ガイドラインの修正の可能性に関する討議文書を作成することが了承されたもの (第 52 回会合では時間及び議題の制約により討議できず。)

討議文書は、JEMRA の報告書 (MRA35) において指摘された腸炎ビブリオ等の病原性や地理的分布の変化等に関する知見や、リスク低減のために適用可能な新たな制御手法等のリスク管理措置をガイドラインに反映することとして新規作業を提案するものであるところ、同提案が採択されるよう、適宜対処したい。

仮議題8 食品中のウイルス管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) の改訂に係る討議文書

第 51 回会合において、CCFH の今後の作業計画の見直しが行われ、その中で、食品中のウイルス管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) については、ノロウイルスに関する新たな情報に基づき、改訂に向けた新規作業の可否を検討することとされた。これを受けて、カナダがオランダの支援を得て、当該ガイドラインの改訂に係る討議文書を作成することが了承されたもの (第 52 回会合では時間及び議題の制約により討議できず。)

討議文書においては、今般の改訂の根拠として、ウイルスによる食中毒の原因、発生状況の変化、食品中のウイルス管理方法の進展、ウイルスの検査方法の進展等が挙げられている。

本部会がガイドラインを改訂する新規作業が必要かどうかを判断するために、次の要素の 1 つ以上について、JEMRA からの追加情報が必要であるかどうか判断することを求められる。

- ・公衆衛生上の懸念が最も高い食品由来のウイルスおよび関連する食品の最新のレビュー
- ・予防と介入措置に関する科学的知見のレビュー、およびフードチェーンにおける介入の有効性
- ・食品中の関連する腸管系ウイルスの分析方法のレビュー
- ・ウイルス指標または汚染の他の指標の潜在的な有用性に関する科学的知見のレビュー

・加盟国間で広く使用されるようなリスク評価モデルのレビュー。

討議文書は、ウイルスによる食中毒の原因や発生状況の変化や管理方法の進展をガイドラインに反映することとして提案されているものであることから、同提案の採択されるように、適宜対処したい。

仮議題 9 その他の事項及び今後の作業

(a) 新規作業/今後の作業計画

適宜対処したい。

仮議題 10 次回会合の日程及び開催地

適宜対処したい。

仮議題 11 報告書の採択

各議題の議論の結果が適切に反映されるよう適宜対処したい。