

「第 83 回コーデックス連絡協議会」の概要について

消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、平成 30 年 11 月 20 日（火曜日）に、「第 83 回 コーデックス連絡協議会」を中央合同庁舎 4 号館において開催しました。主な質疑応答事項及び意見は以下のとおりです。

1. 経緯

- (1) 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うためコーデックス連絡協議会を開催しています。
- (2) 今回は、平成 30 年 11 月に開催される第 40 回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）、平成 30 年 12 月に開催される第 6 回薬剤耐性に関する特別部会（TFAMR）、及び平成 31 年 1 月に開催される第 4 回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）の主な検討議題の説明を行うとともに、平成 30 年 10 月に開催された第 24 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）の報告を行い、意見交換を行いました。

2. 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第 40 回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）

・仮議題 4 「フォローアップフォーミュラ（FUF）のコーデックス規格（CXS 156-1987）の見直し」について、検討に時間を取り過ぎているようだが、そもそもこの規格の見直しの必要性については疑問を持っている旨のご意見をいただきました。これについて、既に食品が国際的に流通しているため規格の改訂が必要であること、また、規格の性質上、全ての栄養成分の見直しを行う必要があるため、時間がかかっている旨回答しました。

・仮議題 5 「Ready-to-use Therapeutic Foods（RUTF）ガイドラインに関する原案」について、RUTF は栄養不良児に最低限の栄養素を供給するものであることから、現在国内でも増加している貧困児への栄養供給源として活用できないか質問がありました。これについて、RUTF は極度に栄養状態が不良な小児を対象とし、衛生状態や栄養状態も不良である場所での使用を想定しているため、そのまま適用することは難しいが、栄養素供給量等の根拠の扱い方は、国内でも活用できる可能性がある旨回答しました。

・同じく仮議題 5 について、このガイドラインにおいて、利用可能炭水化物とはどのようなものを意味するのか、また利用可能炭水化物と糖分との関係は何か質問がありました。これについて、利用可能炭水化物とは、炭水化物から食物繊維を減じたもので、実際にエネルギー源となるものである。また糖分については、利用可能炭

水化物の一部であるが、幼少期からの甘味への慣れが、その後の摂食習慣へ悪影響を及ぼすことを危惧している国もある旨回答しました。

・同じく仮議題 5 について、アフラトキシン等の汚染物質の影響はどの様に議論されているのか質問がありました。これについて、小児の健康への影響を考慮することはもちろんであるが、持続可能性を高めるためには現地調達も必要となることから、過剰なスペックとならない、バランスの取れた基準値を設定することが求められている旨回答しました。更に、「栄養素の供給源として適切であること」とは、どのようなことであるのか質問がありました。これについては、例えばタンパク質源であれば、タンパク質の質が十分であると共に、現地調達が可能な食品を由来とするもの等、持続可能性も満たす供給源である旨回答しました。

・仮議題 7 「EPA 及び DHA の非感染性疾患のリスクに関連する栄養参照量に関する原案」について、WHO 栄養ガイダンス専門家諮問グループ (NUGAG) の作業では、十分な根拠は示されていない。EPA 及び DHA の摂取量ではなく、魚の摂取量を指標にしないと、栄養参照量の設定は難しいのではないかと質問がありました。これについて、値の設定のための指標が冠動脈性心疾患による死亡率であるため、現在得られている根拠では、EPA 及び DHA の摂取量と疾患予防の関連性を明確にするのは難易度が高い旨回答しました。

・同じく仮議題 7 について、第 36 回部会における日本の発言「EPA 及び DHA を含めた ω -3 脂肪酸として設定すべきと考えている」について、この発言における ω -3 脂肪酸とは何を指すのか質問がありました。これについて、EPA 及び DHA に加え、 α -リノレン酸等のその他の ω -3 脂肪酸を含んだものである旨回答しました。更に、EPA と DHA の効果に違いがあるのか質問がありました。これについて、いずれも冠動脈性心疾患の死亡率との関連性は明確となっていないが、血中中性脂肪の低減に関連性が見られるものがある旨回答しました。

・仮議題 8 「トランス脂肪酸フリー強調表示に関する原案」について、飽和脂肪酸の要件があるが、飽和脂肪酸は健康上悪影響をもたらすものであるために要件に含まれているのか質問がありました。これについて、食品中のトランス脂肪酸含有量は少ないが、飽和脂肪酸量が多いという食品へのトランス脂肪酸フリー強調表示を防止する目的がある旨回答しました。

・また、部会全体に係るご意見として、FUF 及び RUTF の検討が主であるが、その他の議題が多すぎるように思う。我が国としては、本当に必要な議題であるかを見極め、慎重な対応をお願いしたいとのご意見をいただきました。

(2) 第 6 回薬剤耐性に関する特別部会 (TFAMR)

・仮議題5「AMRの最小化及び抑制のための実施規範改訂原案」について、食品の流通段階等における対策とは、現在も実施しているような、衛生対策を十分にやって耐性菌を広げさせないというものか質問がありました。これについて、一般的な食中毒対策が記載される予定であること、追加情報として、消毒薬が耐性菌を選択してしまうという指摘もあることから、消毒に対する記載が追加される可能性もあるが、現時点ではエビデンスが不明確でありどうなるか不明である旨回答しました。

・同じく仮議題5について、抗菌剤を含む飼料を給与した家畜の排泄物から生産した肥料にも耐性菌が残っている可能性があり、作物に付着することについて懸念しており、きちんと調査すべきである旨ご意見をいただきました。これについて、調査プランの設定が難しいこともあり研究が進んでいないものの、実施規範の中で今後議論されること、菌は堆肥が腐熟する段階の発熱により死滅する場合が多いこと、及び、耐性菌であっても、基本的な考え方は通常の食中毒対策と同じである旨回答しました。

・同じく仮議題5について、成長促進目的の抗菌剤使用に関する動向について、質問がありました。これについて、世界的にみても、成長促進を目的とする抗菌剤の成分や使用は年々減少している旨回答しました。

・同じく仮議題5について、本実施規範の範囲に食品添加物も含まれるのか質問がありました。これについて、食品添加物として使用される抗菌剤の取扱いについては食品添加物部会で議論され、今回の実施規範の中では議論されない旨回答しました。

・参考資料20ページにある薬剤耐性の動向調査について、肉用鶏への抗菌剤の使用中止により、感染症は増加したのか質問がありました。これについて、本件は、ふ卵場で、ふ化直後のひなの大腸菌症を予防するために実施されていた鶏卵へのセファロスポリン系抗菌剤接種を中止したものであるが、これにより大腸菌症が劇的に増加したという事実は聞いていない旨回答しました。

・鶏に対する抗菌剤の一般的な使用状況について質問がありました。これについて、ブロイラーや卵用鶏は生産物への抗菌剤の残留問題があるため、牛や豚よりは使用量が少ないこと、使用目的は病気の予防と治療の両方がある旨回答しました。

・国によって防疫や薬剤耐性対策のレベルが異なることや、レベルが低い国からの畜産物等の輸入規制についてどう考えるか質問がありました。これについて、一部の国だけでなく、すべての国が取り組まなければならないものとして国際基準を作成していること、また、薬剤耐性の観点から輸入規制を設けることの是非についても、実施規範の改訂原案やガイドライン原案の議論の中で取り上げられる可能性が

ある旨回答しました。

(3) スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH)

・仮議題 4「乾燥根・根茎・球根」の 4.1「ショウガの規格原案」について、漂白にショウガのカルシウム含有量を規定する必要性について質問がありました。これについて、因果関係が不明であり本会合を通じて必要性を明確化したい旨回答しました。

・仮議題 4 の 4.2「ニンニクの水分値」について、粉末状だけではなく全ての形態を含むのか、また食品標準成分表では 3.5%となっているが、我が国の対処方針として規格原案の 5%を低すぎるとする理由について質問がありました。これについて、原文では粉末状のもの (powdered garlic) とそれ以外のものについてそれぞれ水分値が定められており、水分値が 5%とされているものは粉末状のものだが、業界団体から聴取したところ、輸入する粉末状のものについて水分値が 5%を上回るケースもあることを確認したことから、5%より高い値を求めることとした旨回答しました。

・仮議題 5「乾燥果実」の 5.1「トウガラシ・パプリカ」の灰分値 8%を衛生的な観点から望ましくないとする理由について質問がありました。これについて、灰分値は付着した土壌由来の割合が大きいことが分かっており、土壌付着の一つの目安である旨回答しました。また、途上国では直接土に接触するような環境で生産されているのか質問がありました。これについて、途上国での製造の実態については情報を持っていない旨回答しました。

・仮議題 7「乾燥種子」の 7.1「ナツメグの規格原案」について、種子の内部のカビ汚染に係る規格の設定に関する我が国の意見が反映されていなかった理由について質問がありました。これについて、業界団体からはカビ毒 (アフラトキシン等) の汚染防止のため、断面積中のカビの混入割合を指標として取引している旨を聴取しており、電子作業部会において規格原案にこの指標を導入するよう求めてきたが、反映されなかったため、部会においてしっかり理由を聞き取り、主張していく旨回答しました。

(4) 第 24 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS)

・議題 6「食品安全及び食品貿易の公正な取引の分野での第三者スキームへの規制アプローチに関するガイダンス提案」に関連した、サイドイベントの内容について質問がありました。これについて、オーストラリアがプレゼンテーションを行い、食肉管理についての説明であったこと、第三者認証機関による管理を自国の食品衛生管理に組み込み、体制整備を図っていると説明があった旨回答しました。

・議題7「食品の清廉性／信憑性に関する討議文書」について、部会の中で、既存のコーデックスの文書が部分的に該当しているのではないかと議論があったとのことだが、具体的にはどの文書かとの質問がありました。これについて、本部会において、タイから、食品衛生の一般原則（CXC 1-1963）、あるいは譲許的取引及び食料援助を含む国際食品貿易の倫理規範（CXC 20-1979）について例示があった旨回答しました。

・議題8「食品輸出入検査・認証制度部会の今後の課題と方向性に関する討議文書」について、日本からも部会に対して新規の議題を提案すべきでないかとのご意見をいただきました。これについて、CCFICSの付託事項の範囲で取り組む議題はひとつおり議論したのではないかと意見もあり、現時点で積極的に新規提案することは考えていない旨回答しました。

・議題9「物理作業部会の試験的アプローチの評価」について、今後の物理的作業部会においても、ウェビナー等のインターネットを通じた作業部会への参加の取組に対する日本の考え方について質問がありました。これについて、部会では、地理的な制約がある場合は、取組によっては少なくとも参加機会が増やせる可能性があるとの意見もあったが、ネットワーク環境の通信障害等の技術的課題や、時差がある国には夜中に参加しなければならない場合もあること、参加者が想定より少なかったことの原因等を考慮する必要があると考えている旨回答しました。