

「第 85 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 31 年 3 月 5 日（火曜日）に、「第 85 回 コーデックス連絡協議会」を航空会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 31 年 1 月に開催された第 4 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) の報告を行い、平成 31 年 3 月に開催される第 31 回一般原則部会 (CCGP)、第 51 回食品添加物部会 (CCFA)、平成 31 年 4 月に開催される第 51 回残留農薬部会 (CCPR) の主な検討議題の説明を行い、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 4 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH)
 - ・議題 3 「オレガノ」について、Extra、Grade I、Grade II のクラス分けは物理的な異物の混入量の違いか質問がありました。これについて、異物の混入割合等でクラスが分かれており、物理的特性以外にも化学的特性等でも値が設定されクラス分けされている旨回答しました。
 - ・同じく議題 3 について、オレガノの規格の Extra とはどのようなクラスか質問がありました。これについて、クラスごとに要求項目が定められており、一番高いスペックのものを Extra のクラスとしている旨回答しました。
 - ・同じく議題 3 について、オレガノのクラス分けに関し、Grade I、Grade II の異物の混入割合に係る要件は ASTA (American Spice Trade Association) のガイドラインと同じものになったのか質問がありました。これについて、ASTA のガイドラインをベースに用いることで合意された旨回答しました。
 - ・議題 4 「乾燥根・根茎・球根」の 4.2 ニンニクの規格原案について、食品添加物についてはどのような議論がされたのか質問がありました。これについて、粉末状製品への固結防止剤の使用について議論された旨回答しました。
 - ・議題 8 「乾燥花」について、サフランに関し「食品添加物の使用を認めない」というのは固結防止剤のみではなく、その他の食品添加物の使用も認めないということか質問がありました。これについて、固結防止剤に限らずその他の食品添加物の使用も認めないとすることである旨回答しました。
 - ・同じく議題 8 について、サフランについて日本から異物混入割合の上限値を引き下げるよう求めているが、どのような意図なのか質問がありました。これについて、他の規格に比べて値が高かったため、同程度まで引き下げるよう提案した旨回答

しました。

・同じく議題8について、異物混入割合の要件に係るサフランの特殊性とは何か質問がありました。これについて、今回部会では明確化を求めたものの具体的なことは明らかにならなかつたため、次回会合での検討の際にどのように特殊なのか説明を加えることになった旨回答しました。

・議題9「新規作業提案」について、スパイス・料理用ハーブのグルーピングに関し、グループに収載されていない物質はスパイス・料理用ハーブではないのか質問がありました。これについて、どのグループにも収載されないものは、個別に検討して必要に応じてグループに追加される旨回答しました。

・同じく議題9について、グルーピングと食品添加物の一般規格(GSFA)の食品分類12.2.1「ハーブ、香辛料」との関係性に関し質問がありました。これについて、現時点では、GSFAとの関係については議論されておらず、今後各グループの規格の検討の際に改めて整合の観点で議論されるものと思う旨回答しました。

・全体について、本部会では学名ではなく世界で流通しているスパイス・料理用ハーブの流通名に基づき定義しているのか質問がありました。これについて、スパイス・料理用ハーブとして流通しているものを定義し、規格策定の対象としている旨回答しました。

・全体について、食品添加物、表示及び分析・サンプリング法の条項の議論を残してステップ5に進めるのは、重要な議論を置き去りにしている印象を受けるが、部会開催のスケジュールの問題なのか質問がありました。これについて、明らかに規格全体で意見がまとまらなかつたものは差し戻されているが、一部意見が分かれたものは引き続き電子的作業部会等で議論することに合意した上で、ステップ5として進めることを優先した旨回答しました。

・作業の効率化のため、グループ規格の作成を最優先で行うべきとのご意見をいただきました。

・各成分の含量まで規格に入れているのか質問がありました。これについて、個別に成分名と量の要件が定められているものがあり、各スパイスの種類によってそれぞれ必要な要件が定められている旨回答しました。

(2) 第31回一般原則部会 (CCGP)

・仮議題3「電子的なコミュニケーションのみによる部会(Committee working by correspondence)の手続きガイダンスに関する討議文書」について、この問題の原因は、個別食品部会において、欧米主導型で彼らの食生活に必要な食品の規格策定作業をどんどん片付けてしまい、途上国のニーズ等をきちんと確かめずに休会にしてしまったことにあるとのご意見をいただきました。

(3) 第51回食品添加物部会 (CCFA)

・仮議題2「コーデックス総会、その他の部会及びタスクフォースからの付託事項」について、JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会) 会合でグループADI(一日摂取許容量)の設定方法についての一般的な議論が予定されているとあるが、

一般的な議論に対して今回 CCFA では何を検討するのか質問がありました。これについて、JECFA でグループ ADI が設定された食品添加物は GSFA においても当該グループごとに規格を策定することがコーデックス手続きマニュアルに記載されており、それと整合をとることが作業の趣旨である旨回答しました。

・仮議題 2について、ADI と PTWI（暫定耐容週間摂取量）との用語の使い分けの理由について質問がありました。これについて、ADI は、食品添加物や農薬など意図的に使用する化学物質に使用し、PTWI は汚染物質等自然由来に食品に含まれる物質に通常使用されること、アルミニウムなど食品添加物として使用するほか、自然由来にも含まれる物質には PTWI が設定されていることから今回作業文書に記載されている旨回答しました。耐容摂取量を一日当たりとするか一週間当たりとするかについては、化学物質が体に入ってから消失するまでの時間の違い等を考慮して、専門家が議論して決定する旨回答しました。

・仮議題 3(b)「第 86 回 JECFA 会合からの食品添加物の同一性及び純度に関する仕様書の提案」について、「規格・試験法の案が実態に即していない可能性がある」について具体的に教えてほしいと質問がありました。これについて、グリセリンケエン酸脂肪酸エステルについては、性状の項目において、構成する脂肪酸は主に飽和脂肪酸であると提案されているが、実態としては主に不飽和脂肪酸であるものも存在すること。香料の一例として、メントールについては、試験法において液体ではないと測定できない屈折率の測定温度が、物質の凝固点以下である旨回答しました。

・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」について、整合作業の結果、GSFA が複雑になりすぎないよう、あまりたくさん脚注を使わないようにしてもらいたい旨ご意見をいただきました。

・仮議題 5(a)「食品添加物に関する一般規格（GSFA）」について、日本における使用実態がコーデックス基準に採用されないと国内メーカーは困るため、日本で使用実態があるものについては、その使用実態がコーデックス基準になるように頑張っていただきたいとのご意見をいただきました。

・仮議題 5(c)「硝酸塩（INS 251、252）及び亜硝酸塩（INS 249、250）に関する討議文書」について、我が国の状況において、硝酸塩及び亜硝酸塩について何か検討しなくてはいけないという問題意識はあるのか質問がありました。これについて、生産量統計等を用いて摂取量の推定を行っており、食品添加物由来の摂取量については ADI を大きく下回っている状況である。これを踏まえ、現在の知見において、基準の改正等の対応が必ずしも必要とは考えていない旨回答しました。

・同じく仮議題 5(c)について、硝酸塩、亜硝酸塩については、業界の実態等多くのデータがあると思うため、そちらを用いて対応してもらいたいと思うとのご意見をいただきました。

・仮議題 5(e)「コーデックス文書における「fresh」、「plain」、「unprocessed」及び「untreated」の用語の使用に関する討議文書」について、本議題は表示規定に影響するのか質問がありました。これについて、あくまで CCFA の中で定義づけが可能か検討を行うため、現時点では表示に影響することはないと認識している旨回答

しました。

・日本における食品添加物の定義自体をコーデックスでの定義に近づけるべきではないのか質問がありました。これについて、食品添加物の定義については各国違うところはあるが、国際基準を考慮しつつ国内基準を策定しており、国際基準を策定する際には、国内の実態を踏まえて適切な物になるように努めていく旨回答しました。

(4) 第 51 回残留農薬部会 (CCPR)

・仮議題 5a 「2018 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) における一般的検討事項の報告」(1)「化合物の毒性プロファイル及び一生涯よりも短い食事からの暴露の評価」について、「一生涯よりは短い期間」とはどういうことか質問がありました。これについて、現在、一生涯の暴露である ADI と 1 日の暴露である ARfD (急性参考用量) について評価を行っているが、それらの中間的な期間の暴露における検討である旨回答しました。

・議題 5a(5) 「腸内細菌に対する微生物学的な影響」について、「科学的な知見が得られなかつたことは、重要なデータギャップと考えられる」とあるが、日本においても腸内細菌の研究している人もいることを踏まえ、この問題について情報を聴取してもらいたいとのご意見をいただきました。

・議題 6 「食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ 7) 及び原案 (ステップ 4)」について、結果によって食品・飼料の生産に影響する可能性があるのか質問がありました。これについて、基準値は農薬の使用方法に基づいて決められるものであり、基準値が変わったからといって使用方法を変更する必要はない旨回答しました。

・議題 7 「食品及び飼料のコーデックス分類の改訂」(c) 「クラス D からクラス C への品目の移動」について、Apple pomace (りんご搾りかす) がクラス D (植物由来加工食品) からクラス C (一次飼料) に移行されることについて、関連業界へ影響があるのか質問がありました。これについて、Apple pomace は、主に飼料として用いられ、食品原料となることは稀であることを踏まえて本クラス移行が提案されたこと、りんご果実中の平均的な濃度から加工係数を用いて求めた Apple pomace 中の濃度の推定値から基準値を設定するという従前の考え方から変わらないため、クラスが変わったとしても、りんごの生産者やりんごジュース製造業者には影響はないと思われる旨回答しました。

・同じく議題 7 (c)について、飼料として使用される作物については、その飼料を食べた動物由来の食品 (肉、乳、卵等) にどれだけ農薬が残留するかを考慮して安全性が確保されていることの周知が抜けると、誤解が生じるとのご意見をいただきました。

・議題 7 (g) 「クラス B - 動物由来の 1 次食品」について、動物組織名の定義が定まることにより、動物薬の使用方法の変更につながることはあるのか質問がありました。これについて、そのようなことがないように検討していく旨回答しました。

・厚生労働省における農薬・動物用医薬品部会において、農薬の残留基準値の改正

が行われているが、この改正とコーデックス基準は調和しているのか質問がありました。これについて、日本とコーデックスにおける分析部位の違い、日本における暴露評価の結果、日本における作物残留試験の結果等によって、コーデックス基準を採用できない場合があるが、原則としてコーデックス基準を採用している旨回答しました。