

コーデックス食品添加物部会(CCFA) の動向

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課
阪本 和広

Current trends in the Codex Committee on Food Additives (CCFA)

Kazuhiro Sakamoto
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries (MAFF)

CCFAへの付託事項

1. **食品添加物の食品中の最大濃度の設定、承認**
2. リスク評価の優先リストの作成
3. 食品添加物の機能分類の指定
4. 食品添加物の純度、性状の勧告
5. 食品中の食品添加物の分析法の検討
6. 食品添加物に関連する規格の検討

1964-1987 食品添加物部会

1988-2006 食品添加物汚染物質部会

2007-現在 食品添加物部会(議長国:中国)

Terms of Reference of the CCFA

1. **To establish or endorse maximum levels**
2. To prepare priority lists for risk assessment
3. To assign functional classes to food additives
4. To recommend specifications of identity and purity
5. To consider methods of analysis for food additives
6. To consider standards or codes for related subjects

1964-1987: Codex Committee on Food Additives

1988-2006: Codex Committee on Food Additives and Contaminants

2007-: Codex Committee on Food Additives (host: China)

CCFAが行った重要な決定・勧告

- 1989年 国際番号システム(INS)*のガイドライン (CAC/GL 36-1989) 毎年内容を更新
- 1995年 食品添加物に関する一般規格 (GSFA) (CODEX STAN 192-1995) 毎年内容を更新
- 2005年 コーデックス食品添加物汚染物質部会 (CCFAC)が適用するリスクアナリシスの原則
→ **コーデックス食品添加物部会(CCFA)**が適用するリスクアナリシスの原則(2012年)

* 各国で使用している食品添加物に固有の番号を付け、食品添加物の機能及び技術的目的とともにリスト化したもの。

Achievements on Food Additives

- 1989: Class Names and the International Numbering System for Food Additives (INS)* (CAC/GL 36-1989) - continuously revised
- 1995: General Standard for Food Additives (GSFA) (CODEX STAN 192-1995)
– continuously revised
- 2005: Risk analysis principles applied by the Codex Committee on Food Additives and Contaminants → Risk analysis principles applied by the Codex Committee on **Food Additives** (2012)

* Food additives are listed with their identification number, functional class and technological purpose.

現在のCCFAの主要議題

- 食品添加物に関する一般規格(GSFA)の食品添加物条項(表)の策定
- 食品添加物の国際番号システム(INS)の修正
- 個別食品規格の食品添加物条項とGSFAの関連する条項の整合性

Important Agenda Items of Recent CCFA

- Establishment of food additive provisions (Schedules) of the General Standard for Food Additives (GSFA)
- Revision of the International Numbering System (INS) for Food Additives
- Alignment of the food additive provisions of commodity standards to the relevant provisions of the GSFA

GSFAを作り始めたきっかけ

- 衛生植物検疫措置の適用に関する協定 (SPS協定) で、以下のように言及
 - 食品安全についてはコーデックス規格を国際規格として位置づけ (食品添加物を含む)
 - コーデックス全体として、消費者の健康保護に必要な規格の策定を優先
 - コーデックス規格が科学に基づいた規格である必要
- すでにコーデックスで採択されていた食品添加物使用の原理原則を含める
- 品目横断的な規格の必要性
 - 個別食品規格の食品添加物条項
→ 全ての食品を含む食品添加物の一般規格

Trigger for Developing the GSFA

- Agreement on the Application of **S**anitary and **P**hytosanitary Measures referred:
 - Codex standards as the international standards for food safety (incl. food additives)
 - Codex standards should focus on provisions that are essential for consumer protection
 - Codex standards should be based on scientific principles
- To include the general principles for the use of food additives already adopted by Codex
- Need for more horizontal approach
 - Food additive provisions of commodity standards
→ General standard on food additives covering all foods

食品添加物に関する一般規格(GSFA)

- 内容:
 - 食品添加物使用の原理原則を含む
 - JECFAが一日摂取許容量(ADI)を設定した物質のみを対象とする
 - 食品添加物の使用が正当と認められたもののみが規格となる
 - 食品分類ごとに食品中の最大濃度を策定
- 全ての食品が対象(個別食品規格がある食品だけでなく個別食品規格がない食品も対象)

General Standard for Food Additives

- Contains:
 - The general principles for the use of food additives
 - Only those food additives for which Acceptable Daily Intakes (ADIs) have been recommended by JECFA
 - Only technologically justified food additive uses
 - Maximum use levels of food additives established for food categories
- Covers all foods (not only standardized foods but also non-standardized foods)

(参考)コーデックスが認めている食品添加物の機能
(CAC/GL 36-1989)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Acidity regulator | 15. Flour treatment agent |
| 2. Anticaking agent | 16. Foaming agent |
| 3. Antifoaming agent | 17. Gelling agent |
| 4. Antioxidant | 18. Glazing agent |
| 5. Bleaching agent | 19. Humectant |
| 6. Bulking agent | 20. Packaging gas |
| 7. Carbonating agent | 21. Preservative |
| 8. Carrier | 22. Propellant |
| 9. Colour | 23. Raising agent |
| 10. Colour retention agent | 24. Sequestrant |
| 11. Emulsifier | 25. Stabilizer |
| 12. Emulsifying salt | 26. Sweetener |
| 13. Firming agent | 27. Thickener |
| 14. Flavour enhancer | |

(Reference) Food additive functions in Codex
(CAC/GL 36-1989)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Acidity regulator | 15. Flour treatment agent |
| 2. Anticaking agent | 16. Foaming agent |
| 3. Antifoaming agent | 17. Gelling agent |
| 4. Antioxidant | 18. Glazing agent |
| 5. Bleaching agent | 19. Humectant |
| 6. Bulking agent | 20. Packaging gas |
| 7. Carbonating agent | 21. Preservative |
| 8. Carrier | 22. Propellant |
| 9. Colour | 23. Raising agent |
| 10. Colour retention agent | 24. Sequestrant |
| 11. Emulsifier | 25. Stabilizer |
| 12. Emulsifying salt | 26. Sweetener |
| 13. Firming agent | 27. Thickener |
| 14. Flavour enhancer | |

日本の積極的な参加

- 以前は、より自由に多くの食品添加物を使えるようにするとの観点から発言(データなし)



- 消費者の健康を守ることができる範囲で、使用の技術的正当性、食品中の最大濃度の情報があるものについて、電子作業部会の段階から我が国の使用実態をコメント



- 我が国の使用実態だけでなく、食品添加物の規格策定のルールに照らしてコメント
- 食品添加物の機能を正しくリスト化するためのコメントを提出

Active Participation of Japan

- Previously, the Japanese Delegation requested use of many food additives without limitation, but did not show data



- Submission of comments on technological justification and maximum use levels to electronic working group if the food additive in question presents no appreciable health risk to consumers



- Submission of comments on the use of food additives in Japan consistent with the rule of procedure for establishing food additive provisions
- Submission of comments for correctly listing the function of food additives

GSFAの策定に参画するメリット

- GSFAの最新の状況を知っておくことで、海外でどのような食品添加物の使用が認められているか状況を把握しやすくなる
- 我が国の使用実態がGSFAに反映されると、諸外国の食品添加物の規格が日本の規格と一致する可能性が高い



- 食品を輸出するために、食品関連事業者が、これまでの製法を変える必要がない

Advantage of participating in the establishment of GSFA

- It will be easier for us to understand food additive provisions/standards in other countries/regions if we comprehend the content of the latest GSFA
- Food additives provisions/standards in other countries/regions may become consistent with those in Japan, if the use of food additives in Japan is reflected in the GSFA



- There is no need for Japanese manufacturers to change manufacturing procedure of foods for export

さらに詳しく知りたい方へ

- 第46回CCFALレポート:
http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14_FAe.pdf (コーデックス委員会HP)
- 最新のGSFA:
http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf (コーデックス委員会HP)
- GSFA online (規格の検索が可能):
<http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/additives/search.html> (コーデックス委員会HP)
- GSFA説明資料:
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/pdf/codex-setsumei.pdf> (農林水産省HP)

For further information

- Report of the 46th session of the CCFA :
http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14_FAe.pdf (Codex Alimentarius website)
- The latest version of the GSFA:
http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf (Codex Alimentarius website)
- GSFA online (Provisions are searchable by food additive):
<http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/additives/search.html> (Codex Alimentarius website)
- Explanatory material for GSFA (Japanese):
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/pdf/codex-setsumei.pdf> (The MAFF website)

謝辞

CCFAの準備及び資料の作成に当たり、多くの貴重かつ包括的な意見をいただきました山田友紀子農林水産省顧問に感謝いたします。

Acknowledgement

I would like to express my sincere appreciation to Dr. Yukiko Yamada (Advisor to MAFF) who have given me valuable and comprehensive advice during the preparation for CCFA sessions and for improving my presentation.

ご静聴ありがとうございました。

Thank you for your attention!