

CCCF (Codex Committee on Contaminants in Foods:コーデックス汚染物質部会)

Codex 委員会の一般問題部会の一つで、食品・飼料中の汚染物質（天然毒素を含む）について検討する。汚染物質は 1987 年に当時の CCFA の議題に加えられ、CCFAC (Codex Committee on Food Additives and Contaminants)が成立したが、2006 年に汚染物質を専門とする CCCF が独立し 2007 年に第一回が開催された。2025 年末までに CCCF は 18 回開催された（CCFAC は 20 回）。ホスト国は CCFA 当初からオランダ王国である。

任務は、①食品・飼料中の汚染物質と天然毒素の基準値(maximum level)を設定、②FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）にリスク評価を依頼する汚染物質と天然毒素の優先リスト（Priority List）を作成、③食品・飼料中の汚染物質と天然毒素の分析・サンプリング法を検討、④関連する事項のための規格・基準や規範を作成、⑤食品・飼料中の汚染物質と天然毒素に関して総会に依頼された他の事項の検討、することである。

基準値の設定や規範の作成に関して、当該物質の毒性は JECFA が評価するが、基準値案や規範案は CCCF の加盟国からなる電子作業部会が、データに ALARA の原則（As low as reasonably achievable：合理的に達成可能な最小濃度にすること。CCCF では通常 2–5%程度の超過率を適用）を適用して提案する。加盟国やオブザーバーなどがデータを付随情報とともに GEMS/Food のデータベースに提出し、必要データを抽出して CCCF の検討に供する(データの要件は CCMAS を参照。さらに健康保護のために定量下限が十分低いことも必要)。

個別食品の汚染物質基準値は当該規格に含まれていたが、現在は「食品・飼料中の汚染物質・毒素に関する一般規格(CXS 193-1995, 適宜改訂)」に広い範囲の食品や食品群の基準値とともに記載されている。カビ毒の基準値はサンプリングプランを伴う。

2000 年以降、汚染の防止・低減を目的とする規範の重要性が増し、まず規範を策定して、数年後に基準値を設定または改定することも行われている。汚染の防止・低減のための規範と基準値は以下の汚染物質・天然毒素に対して勧告されている。

汚染物質	規範対象食品*	基準値	汚染物質	規範対象食品*	基準値
化学物質	食品（汚染源を対象）(49)	—	Acrylamide	食品(67)	×
カドミウム	カカオ豆 (81)	○	Acrylonitrile	—	○
無機スズ	缶詰食品 (60)	○	Dioxins, dioxin-like PCB, non-dioxin-like PCBs	食品・飼料 (62)	×
鉛	食品 (56)	○	Ethyl carbamate	核果類を原料とする蒸留酒 (70)	×
ヒ素	コメ (77)	○	Melamine	—	○
水銀	—	○	3-MCPD	酸加水分解植物性蛋白質とそれを含む製品 (64)	○
メチル水銀	—	○	3-MCPD esters & glycidyl esters	精製油とそれを使った食品 (79)	×
カビ毒	穀類 (51)	—	Polycyclic aromatic hydrocarbons	燻製・直接乾燥を経た食品 (68)	×
	スパイス (78)		Pyrrolizidine alkaloid	食品・飼料 (74)	×
	キャッサバとその製品 (82)		Vinyl chloride monomer	—	○
Aflatoxin A	乳生産家畜飼料 (45)	×	青酸	キャッサバとその製品 (73)	○
Aflatoxin M ₁	—	○	マリンバイオトキシン	—	○
Aflatoxins	ピーナッツ (55)	○	シガテラ	水産食品 (83)	×
	ツリーナッツ (59)		放射性核種	—	○
	乾燥イチジク (65)				
Deoxynivalenol	—	○			
Fumonisin	—	○			
Ochratoxin A	ワイン (63)	○			
	コーヒー (69)				
	ココア (72)				
Patulin	リンゴジュース（飲料原料としても）(50)	○			

* 規範の番号を（ ）内に示す。”CXC-“は略。

これら以外に、食品から規制されていない汚染物質が検出された場合の迅速リスク分析に関するガイドライン(CXG 92-2019)がある。

(山田 友紀子)