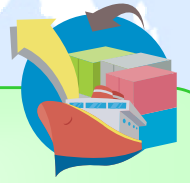


コーデックス規格とは何？

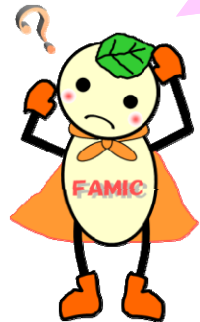


国際的な食品規格

正式にはコーデックス・アリメンタリウス(Codex Alimentarius)。1962年、国連の専門機関である国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が合同で、消費者の健康保護や公正な食品貿易の確保を目的に作る国際的な食品規格です。



どんな種類があるの？



個別の規格からガイドラインまで幅広い種類

インスタントヌードル、缶詰、ミネラルウォーターなどの個々の食品規格をはじめ、残留農薬や食品添加物の限量を規定した規格、有機食品などの食品表示の規格など様々なものがあります。

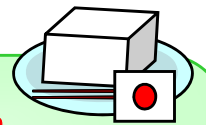


なぜ重要ななの？

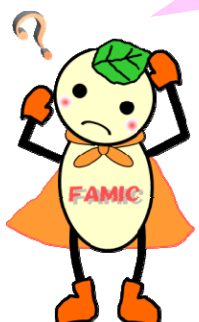


日本の食品規格に大きな影響を及ぼす恐れ

世界貿易機関(WTO)の協定にはSPS協定、TBT協定があり、貿易上の問題を解決するためにコーデックス規格が用いられます。そのため、国内で食品規格を作成する際には、原則、コーデックス規格を基礎とすることとなります。



どのように作られるの？



各国による議論の後、合意により作成

提案国を中心に規格案が作成され、各国による議論を受けて修正された後、各国の合意によって規格が承認されます。日本の食文化を守るためにも、コーデックスの議論に積極的に参加し、わが国の主張をコーデックス規格に盛り込むことが重要です。

