

小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品に係る食品健康影響評価について

(平成17年8月23日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品(パン生地その他、ピザ生地、パイ生地等を含む。以下同じ。)は、食品衛生法に基づく食品の規格基準上、「加熱後摂取・凍結直前未加熱冷凍食品」に該当し、その成分規格として *E. coli* 陰性が求められている。しかしながら、冷凍パン生地様食品は、通常、摂食前に中心温度が 85℃で 1.5 分以上加熱しなければ食すことができず、その加熱により *E. coli* は完全に死滅する。

なお、原材料である小麦粉中に *E. coli* 汚染が一定程度認められることが一般に報告されているとともに、凍結前に加熱工程がないという食品の性質上、この成分規格を適用することが困難であると指摘されている。

2. 国内における汚染実態調査等

本件に関して、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するために必要な資料として、下記項目について調査を行い、リスクプロファイルを作成した。

- ・ 原材料を含めた国内冷凍パン生地の汚染実態調査
- ・ 原材料を含めた国内外の冷凍パン生地の汚染実態に関する文献情報及び海外政府機関情報の収集
- ・ 諸外国の冷凍食品に関する規格基準の調査
- ・ 冷凍パン生地の焼成条件の調査
- ・ *E. coli* その他細菌の加熱による死滅動態の調査

3. 今後の方向

小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品について、現在の食品衛生法に基づく加熱後摂取・凍結直前未加熱冷凍食品の規格基準のうち、*E. coli* の規定について、食品安全委員会に健康影響評価を依頼する。

具体的には、上記規格基準において、小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、*E. coli* 陰性の成分規格を適用しないことによって、リスクが増加するか否かについて健康影響評価を依頼する。