

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)

平成17年9月
厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課

1. 経緯

小麦粉を主たる原材料とする、焼く前（以下、「未焼成」という。）の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、通常、摂食前に中心温度が85℃で1.5分以上加熱することが必要な食品である。

未焼成の冷凍パン生地様食品は、食品衛生法に基づく食品の規格基準において、「加熱後摂取・凍結直前未加熱冷凍食品」（表1参照）に該当するため、その成分規格としてE. coli^{*1}陰性が求められている^{*2}。

しかしながら、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。また、未焼成の冷凍パン生地にE. coli 陰性を求めている国は、日本以外では韓国等、少数である。

表1. 冷凍食品の成分規格

冷凍食品の分類	成分規格
無加熱摂取冷凍食品	生菌数 100,000/g 以下、大腸菌群陰性
加熱後摂取冷凍食品	
凍結直前加熱	生菌数 100,000/g 以下、大腸菌群陰性
凍結直前未加熱	生菌数 3,000,000/g 以下、E. coli 陰性
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数 100,000/g 以下、大腸菌群陰性、 腸炎ビブリオ最確数 100 以下

^{*1} E. coli：いわゆる糞便系大腸菌群のことであり、汚染の指標として位置づけられているもの。

^{*2} 冷凍パン生地や納豆等、微生物の働きを利用して製造された食品については、成分規格のうち、生菌数に係る部分は適用しないものとして監視指導を行っている。

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（食品の安全性に関わる問題やその内容を整理して記述したもの）を作成した。

- ・ 原材料を含めた国内で製造された冷凍パン生地汚染実態調査
- ・ 原材料を含めた国内外の冷凍パン生地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。