

第 13 回食品安全委員会微生物専門調査会議事次第

1. 日時及び場所

平成 18 年 2 月 15 日（水） 10:00～
食品安全委員会 大会議室

2. 出席専門委員（10 名） （敬称略）

渡 邉 治 雄（わたなべ はるお） （座長）
岡 部 信 彦（おかべ のぶひこ）
工 藤 由起子（くどう ゆきこ）
小 崎 俊 司（こざき しゅんじ）
関 崎 勉 （せきざき つとむ）
寺 門 誠 致（てらかど のぶゆき）
藤 井 建 夫（ふじい たてお）
藤 川 浩 （ふじかわ ひろし）
牧 野 壮 一（まきの そういち）
丸 山 務 （まるやま つとむ）

3. 議 事

- （1）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
- （2）その他

4. 配布資料

- 資 料 1 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係る食品健康影響評価について （座長案）
- 資 料 2 冷凍パン生地様食品の答申の方向性に関する専門委員の御意見

資料 3 冷凍パン生地に関する食品健康影響の調査について

- 参考資料 1 食品健康影響評価について（平成 17 年 8 月 23 日付け厚生労働省発食安第 0823004 号）（第 7 回微生物専門調査会資料 1）
- 参考資料 2 冷凍パン生地に関するリスクプロファイル（第 7 回微生物専門調査会資料 2）
- 参考資料 3 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査 ～ 総括報告ならびにリスクプロファイル～（第 7 回微生物専門調査会資料 3）
- 参考資料 4 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査 ～ 汚染実態調査～（第 7 回微生物専門調査会資料 4）
- 参考資料 5 平成 17 年度 食品・添加物等規格基準に関する試験検査等について～冷凍パン生地およびその原料に関する試験～（第 7 回微生物専門調査会資料 5）
- 参考資料 6 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査について ～ 冷凍食品の汚染実態等に関するデータ・文献及び諸外国における規制状況に関する情報等の収集～（第 7 回微生物専門調査会資料 6）
- 参考資料 7 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（第 7 回微生物専門調査会資料 7）
- 参考資料 8 引用文献集（第 7 回微生物専門調査会参考資料）
- 参考資料 9 食品健康影響評価に係る資料の提出について（平成 17 年 9 月 22 日付け府食第 937 号）（第 10 回微生物専門調査会資料 1）
- 参考資料 10 食品健康影響評価に係る資料の提出について（回答）（平成 17 年 10 月 19 日付け食安基発第 1019003 号）（第 10 回微生物専門調査会資料 2）
- 参考資料 11 冷凍パン生地に対する微生物規格設定について（厚生労働省提出資料）（第 11 回微生物専門調査会資料 1）
- 参考資料 12 パン生地の製造工程フローチャート（厚生労働省提出資料）（第 11 回微生物専門調査会資料 2）