

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

委員	答申内容	答申内容の根拠	その他の必要検討事項
藤井	冷凍パン生地の成分規格よりE. coliの基準を外すことの積極的な理由がないことと、外してしまうと現状では食品として衛生上の問題がno checkになってしまうので、当面現規格のままでよいと思います。	諮問の理由のひとつとして「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」ことがあげられているが、汚染調査結果(日本食品分析センターの資料)からはそうはいえないのではないかと。むしろ、「現在では国内の冷凍パン生地原料にはE. coli汚染は殆どみられない(23検体中E.coli陽性なし)」、「それを用いてつくられる製品(冷凍パン生地)も殆どE.coli汚染はみられない(18検体中1検体のみE. coli陽性)」、「E. coli汚染が見られる製品は、(E. coliの意義から考えて)製造工程中の取り扱いに何らかの不衛生状態(食中毒菌汚染または食品としての取り扱い不適)があった可能性が考えられる」、「したがってE. coli基準はその様な不適食品のチェック項目として有効と考えられる(一般生菌数が無意味で代替の方法がないので)」。 (2006.2.8に事務局に送付していただいた結論の座長案に対する御意見について) 食品におけるE. coliの指標菌としての役割には大きく次の2側面があると考えられます。 1) 食中毒菌汚染が無いかどうかの指標(安全の指標)。 2) 食品が適正な環境、取り扱いの下で作られたかどうかの指標(安心の指標)。 糞便汚染の可能性のある食品は不適当ということ)。 今回の諮問は1)に関してのものであり、それに関する限りでは座長案に異議はありません。しかし、2)は諮問の対象になっていません(従って議論もされていない)ので、この結論によって、2)の役割としてのE. coli基準も同時に外してしまうのはおかしいと思います。この基準があることによって、食品として不適な取り扱いや粗悪な輸入品に歯止めがかかっている現状も考慮する必要があると思います。	
荒川	「現行どおり」として頂きたいと考えます。	冷凍パン生地からE. coliの条項を削除する理由として、「小麦粉原材料の衛生的品質の向上や製造工程の衛生管理の改善が実現した為」という理由であれば、削除する事は良いと思いますが、「小麦粉にE. coliが混ざっているから――」というマイナスの理由で解除するのは、科学的にリスクが少ないとは言え、「食の安全・安心」をより確かなものとして行こうという現在の流れに逆行した決定と思います。	
工藤	現行のE. coli 陰性が食品原料の汚染等の理由から難しいということであるのなら、数量規定を設けることが妥当と考える。	冷凍パン生地様食品は冷凍食品の一つにすぎないため、冷凍食品の成分規格に準じ衛生が確保されるべきと考える。加熱調理後に食するという理由により衛生の確保が緩やかであっても良いとは思えない。他の冷凍食品と同等の成分規格が必要である。当該食品はその性質上、一般生菌数が衛生指標として有用でないため、E. coli が衛生指標として重要である。しかし、現行のE. coli 陰性が食品原料の汚染等の理由から難しいということであるのなら、数量規定を設けることが妥当と考える。E.coli 陰性の成分規格をなくした場合に、冷凍パン生地様食品のリスクが急激に増加するとは思えないが、規格基準の設定があること自体が衛生の確保に役立っていると考え、リスクが増加しないと断言はできない。	
丸山	冷凍パン生地の規格・基準からE.coli を削除した場合のリスクは多分増大しないだろうと思います。しかしその根拠になる科学的データが少なすぎます。万が一削除するとした場合でもなんらかの管理基準を検討する必要もあるのではないのでしょうか。		冷凍食品の中で、なぜパン生地だけにこの適用をするのか、その理由、背景が明確ではない。同様の範疇に入る「加熱後摂取冷凍食品(未加熱)」食品は沢山ある。特に半調理食品の輸入が増大する中でこれらをどのように考えるのか。しっかり論議する必要があると思います。

牧野	リスクが高くなるということは無い。しかし、付帯事項として何らかの衛生基準を設けるべきである。		海外からのものが入るという点で、これは冷蔵ではなくほぼ冷凍になるはずであると思います。その際に、海外のものと国内産のもののリスクが同等なのか問題なと思います。その点がはっきりしない限り、答申は出せないのではないかと考えます。もう少し議論が必要になるうかと思います。 (前回の専門調査会において、HACCP等の衛生基準といいましたが、国内産であることを前提とすれば、我国の基準であれば、ほぼ一般的な衛生基準が適応され(そのように期待していますが)、行程から考えてHACCPは不要だろうと思います。)
小崎	本案件については冷凍パン生地様食品についての成分規格にのみ限定するのであれば、諸条件を勘案してE. coli陰性の規格を適用しないとの方向性で良いと考えられます。		もう一方の議論として、小麦を主体とする同じような食品は多々あり、先ずなぜ冷凍パン生地に限定するのかの厚労省からの説明が不十分だと思います。さらに、類似の食品に同様の適用をすることが、今後求められないのか(業界も含めて)、その点についても状況の説明も必要と考えます。上記の事項が整理できないと、今後類似した案件が出てきた場合、取扱について同じような事態になるように思われます。
寺門	「冷凍パン生地様食品について、現行のE.coli陰性の規格をはずすことによるリスクの増加はほとんどない。」という答申をすれば良いと考える。製造工程に係る付帯事項は付けなくても良い。		
関崎	冷凍パン生地様食品については、E. coli陰性の成分規格をなくすことによる健康被害の程度は、この規格が適用されていたこれまでと同等と考えられる。ただし、この評価結果は、冷凍パン生地にのみ適用されるものであって、他の冷凍食品については、それぞれの状況を慎重に検討して別途に評価しなければならない。	過去に我が国において食中毒事例や苦情事例が報告されていないこと、海外でも重大な健康被害や苦情事例が見あたらないこと、重篤な健康被害もすぐには予測されないこと。 そもそも冷凍でないパン生地様食品(常温および冷蔵のもの)については、何ら特別な成分規格がなかったにも拘わらず、冷凍パン生地と同様にこれを原因とした食中毒等の健康被害の報告は聞かれないこと。 冷凍パン生地様食品に対する成分規格が、冷凍でない(常温および冷蔵の)他のパン生地様食品の衛生状態を良好に保つ役割を果たしていたかもしれないとの見方がある。しかし、これに対しては、パン生地様食品全体の10%程度と言われる冷凍パン生地様食品に対する成分規格があるがために、製造業者が冷凍・冷蔵製品全体の衛生状態を監視していたとは考えにくく、むしろ他の全ての食品と同様に、常に衛生的な製品を販売しなければならないという食品衛生法に示された食品製造業者の責務を全うした結果と考えられること。 冷凍パン生地様食品における成分規格は、当該製品を想定していなかった時点での「加熱後摂取・凍結直前未加熱冷凍食品」全般に対する規格であること。 冷凍パン生地は食用前に必ず高温にて焼成される必要があり、仮にE. coliが混入しても摂食時には死滅するため、これが健康被害を及ぼすとは考えられないこと。 E. coli以外の有害微生物の混在については、E. coli陰性の成分規格のみでその被害を阻止することは困難であり、冷凍パン生地様食品に対し本成分規格を適用しないことによって、その健康被害の程度が変わるものではないこと。一方、冷凍および冷凍以外を含めてパン生地様食品に由来する特定の有害微生物による健康被害の報告はなく、いずれかの有害微生物に対する個別の成分規格を設ける根拠がないこと。ただし、今後何らかの有害微生物が冷凍パン生地に混入することによる健康被害が生じた場合には、別途、その微生物を対象とする規制を設けるべきである。 今回の諮問は、「小麦を主たる原材料とし、節食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品」にのみ諮られたものであり、他の冷凍食品に関しては、たとえ冷凍パン生地様食品と類似点があるとしても、それぞれの状況を別途調査し、資料を収集して検討した上で健康影響評価を行うべきものであり、今回の答申が他の冷凍食品の成分規格に大きな影響を及ぼすとは考えにくいこと。	

注)配布資料に整理上の不備があったため、意見はそのままで表形式の変更を行った。また、事前提出された結論の座長案に対する意見を追加掲載した。