



府食第 937 号

平成 17 年 9 月 22 日

厚生労働省医薬食品局

食品安全部 基準審査課長 殿

内閣府食品安全委員会事務局

評価課長

食品健康影響評価に係る資料の提出について

平成 17 年 8 月 23 日付け厚生労働省発食安第 0823004 号をもって厚生労働大臣から食品安全委員会委員長に意見を求められた、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関して、同年 9 月 6 日に開催された第 7 回微生物専門調査会における審議を踏まえ、別記事項について資料の提出をお願いいたします。

別記

1. 諮問の対象

(1) 本諮問の対象とする冷凍パン生地様食品の定義について。

(2) 冷凍パン生地様食品に冷凍菓子生地、冷凍パイ生地、冷凍サブレ生地等生きたイースト（酵母菌）を含まない製品が含まれる場合、これら冷凍食品に適用されている一般生菌数に係る成分規格(300万/g以下)は、諮問結果にかかわらず存続して適用されるものと理解して良いか。

2. 成分規格に対する考え方について

(1) 冷凍パン生地様食品の成分規格の見直しについて、どのように考えているのか。

(例)

- ・ 冷凍パン生地様食品への *E. coli* 基準の適用を除外する
- ・ 冷凍パン生地様食品としての新しい規格基準の設定
- ・ 現行の *E. coli* 陰性から数量規定 *E. coli* ○○以下に変更する
- ・ 衛生的取扱規範の策定等成分規格以外の方法による冷凍パン生地様食品の管理措置の設定（設定する場合、その内容）

(2) 指標菌としての *E. coli* の基準の考え方について、今回の諮問の結果を踏まえ、他の食品についても基準の見直しを予定しているのか。

(3) 現行の成分規格において、加熱後摂取冷凍食品のうち、「凍結直前加熱」については「大腸菌群陰性」の規格を適用し、「凍結直前未加熱」については *E. coli* 陰性の規格を適用する理由について。

(4) *E. coli* が検出された食品は不衛生な取り扱いがなされた可能性があることから食品としては不適切ではないかとする指摘に対する厚生労働省としての見解について。

3. 試験法について

提出されたリスクプロファイルに記述のある、国外での生地および原材料の汚染実態調査において使用されている *E. coli* 検査方法と、日本の食品衛生法における *E. coli* の検査方法との相関性についてどのように考えて

いるか。また、現行の *E. coli* 試験法では、原材料に由来する植物フローラも含めて検出することになるとの指摘があるが、それに関する資料を提出願いたい。また、そうした指摘が事実であれば、その対策についてどう考えているか。

4. 原料小麦粉の汚染実態

原材料である小麦粉の汚染実態及び考えられる汚染原因について。特に、国内においては小麦粉から *E. coli* が検出されていないのに、海外においては小麦粉から *E. coli* が検出される理由について。

5. 米国の規制の背景等

冷凍パン生地に対する米国の基準設定の背景及び根拠について。

6. 資料の確認

第10回会合 参考資料5

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及びその原料に関する試験」について

- ① 分析結果がすべて記号・番号で記載されており、冷凍パン生地と原料との区別が付かない。また、原料の種類についても明確な記載がない。
- ② 分析結果を見る限り、*E. coli* 陽性となっているのはF工場のa検体のみであり、特定の工場の特定の製品において微生物汚染が発生していたことを示唆するものとも考えられるが、この結果のみをもって、一般に冷凍パン生地から *E. coli* が検出されると判断した理由についてご教示いただきたい。