

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関する審議結果(案)についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成 18 年 3 月 9 日～平成 18 年 4 月 5 日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 2 通
4. 意見・情報の概要及びそれに対する微生物専門調査会の回答

| 意見・情報の概要 | 専門調査会の回答 |
|--|---|
| <p>(意見 1)</p> <p>冷凍パン生地様食品をひとつにまとめず製品群分けをされた方が良いと思います。冷凍に限らず、いわゆる食パンやバターロールなどの「生地もの」と「菓子パン」「惣菜パン」等具材の入ったものをひとつにまとめてパン生地様食品とするのは危険です。</p> <p>特にカレーパンやピロシキなど、焼成パンと比較して加熱時間が短い揚げパン類は中心温度が細菌の死滅する温度に達しない可能性があります。初期汚染された食品が調理後喫食するまでの時間かかる場合はその間に菌の増殖が予想されます。また、冷凍パン生地が「ホイロ前」なのか「ホイロ後」なのかによっても条件が異なると思いますので、この辺も一考の余地があると思います。</p> <p>なお、冷凍パンにはブラウンスーブ(半焼き焼成パン)と言う技法もあります。</p> | <p>冷凍パン生地様食品の焼成温度・時間について厚生労働省は、「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)を踏まえ、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ない食品であるとの見解を示しており、微生物専門調査会では、その見解を前提とした審議が行われました。その結果、冷凍パン生地様食品が十分に焼成されれば、E. coli が汚染の指標として有効と考えられる腸管系微生物は死滅すると考えられるとの議論から、摂食前に十分な加熱・焼成が行われる限りにおいて、E. coli 陰性の成分規格を適用しないことにより、健康被害のリスクが増大するとは考えられないという審議結果に至ったものです。このことから、「3.1.2①冷凍パン生地様食品の定義」における記載については、厚生労働省からの提出資料に沿って書き改めました。</p> <p>また、冷凍食品に対しては、摂食前の適切な加熱が行われることがリスクを回避する上で重要であり、今後、リスク管理機関が冷凍食品の成分規格の見直しを行う際には、この点についても考慮するべきであることが専門調査会での議論として審議結果(案)に記載されています。</p> <p>従って、今後、厚生労働省が対策を講じる場合には、御指摘の点も踏まえ、適切な管理措置が講じられるものと考えております。</p> <p>また、「ホイロ前」と「ホイロ後」の製品の区別はしてはおりませんが、前述にあるような加熱条件や厚生労働省による管理措置を前提としているため、特に問題は生じないと考えております。</p> <p>なお、ブラウンスーブは凍結前に加熱された食品であり、冷凍パン生地様食品には該当しないことから、その点について、「3.1.2①冷凍パン生地様食品の定義」の中で明確にしました。</p> |

| 御意見・情報の概要 | 専門調査会の回答 |
|--|---|
| <p>(意見 2)</p> <p>その①: 冷凍パン生地様食品は、既に消費者も小売製品として利用しており、この流通実態を考慮する必要があります。そのため、製造時点の衛生管理指標として、何らかの微生物基準を設けることによる食中毒リスクの低減について、検討することが重要と考えます。</p> <p>理由: 現行の食品衛生法上の成分規格では、発酵食品には一般生菌数の成分規格は適用されないため、今回の結果が確定すれば、冷凍パン生地様食品については、成分規格としての微生物基準・指標が無くなることとなります。既に冷凍パン生地様食品は、冷凍パン生地やパイシート、ピザ生地等の小売製品として消費者に広く販売されています。そのため、家庭での保管時点での微生物増殖の可能性より生じる食中毒リスクを考慮する必要があります。審議では業務用の食品が検討の中心になっていますが、上述の流通実態を考慮すると加熱による食中毒菌の消失を全て消費者自身に委ねるのではなく、製造工程時の衛生管理指標として、何らかの微生物基準を設けることによるリスクの低減について、検討することが重要と考えます。</p> <p>その②: 前述の意見より、リスク特性解析で触れられている「E.coli 陰性以外の有害微生物を指標に用いることの有効性」について、結論における専門調査会の意見として言及することを強く要望いたします。</p> <p>理由: 今回の評価(案)の結論は、「E.coli 陰性の成分規格を適用しないことにより、健康被害のリスクが増大することは考えられない」としています。評価(案)には、リスク特性解析中の「7: その他議論された事項」において、「E.coli 陰性以外の有害微生物を指標に用いることは有効」との見解を記載しています。</p> | <p>微生物専門調査会において、厚生労働省から諮問のあった、「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」によるリスクの増減について審議を行った結果、パン生地という食品の性質上、焼成されなければ食品として成立しないものであり、且つ現在規格基準が設定されていない常温および冷蔵パン生地を由来とする健康被害が報告されていないという事実を踏まえ、E.coli 陰性の成分規格を適用しないことにより、健康被害のリスクが増大するとは考えられないとの結論に達しました。</p> <p>また、何らかの有害微生物が冷凍パン生地様食品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成分規格の設定について検討すべきであるとしていますが、現時点では、国内外において冷凍パン生地様食品を原因とする健康被害の報告がなく、重篤な健康被害もすぐには予測されないことから、E. coli 又は大腸菌群の菌数規制を含め、有害微生物等の新たな規格基準を設定する必要性はないとの結論に達しました。</p> <p>しかしながら、ご指摘のように、製造時の製造管理は重要であり、製造者責任のもと、輸入品を含め原材料の微生物汚染をできるだけ防止するとともに、製造工程における衛生管理の徹底がリスクを回避する上で重要であり、今後、厚生労働省が管理措置を講じる上で考慮すべきであるとして記載されています。</p> <p>また、今後の冷凍食品の成分規格の見直しにあたっては、冷凍食品の規格基準全体の考え方について整理した上で、厚生労働省から食品安全委員会に対し必要な食品健康影響評価が依頼されるよう、本委員会を通じて要請することとしており、今後、厚生労働省において必要な検討が行われるものと考えております。</p> |