

# 食品安全委員会微生物専門調査会

## 第 11 回 会合 議事録

1 . 日時 平成 17 年 12 月 27 日 ( 火 ) 10:00 ~ 13:03

2 . 場所 食品安全委員会大会議室

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 . 出席者

( 専門委員 )

渡邊座長、荒川専門委員、岡部専門委員、小崎専門委員、春日専門委員、  
工藤専門委員、関崎専門委員、寺門専門委員、中村専門委員、藤井専門委員、  
牧野専門委員、丸山専門委員

( 食品安全委員会委員 )

寺田委員長、寺尾委員、本間委員

( 参考人 )

五十君国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第 1 室長

( 説明者 )

厚生労働省 松岡課長補佐

( 事務局 )

齊藤事務局長、一色事務局次長、國枝評価課長、福田評価調整官、梅田課長補佐

5 . 配布資料

資料 1 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 )

資料 2 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 )

- 資料 3 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 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 ~ 論点メモ ~
- 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 冷凍パン生地に対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 日付け付食第 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)

## 6 . 議事内容

渡邊座長 おはようございます。時間になりましたので、これから第 11 回「微生物専門調査会」を開催いたします。

本日は、1 名の専門委員が欠席で、12 名の専門委員が御出席です。藤川専門委員が御欠席です。

あと、安全委員会からも御出席をいただいております。

また、資料等について説明をいただくため、厚生労働省及び医薬品食品衛生研究所の五十君先生の方に参考人としておいでいただいております。

本日は、8月28日に厚生労働省より諮問のありました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審議を行います。

それでは、審議に入る前に事務局から資料の確認の方をお願いいたします。

福田評価調整官 それでは、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は3点、それから参考資料が10点ございます。

お手元の議事次第、専門委員名簿。

それから、座席表に続きまして、資料1「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。

資料2「パン生地の製造工程のフローチャート」。同じく厚生労働省提出資料。

資料3「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 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～論点メモ～」。

参考資料1～10までございます。これらの参考資料につきましては、前回の専門調査会でお配りしておりますので、御紹介は省略させていただきます。専門委員の先生方のお手元の緑のファイルにとじ込んで机の上に置かせていただいておりますので御覧ください。

また、著作権等の都合によりまして、本日傍聴の方々には参考資料はお配りしておりませんので、事務局にて、後ほど閲覧可能となっております。あらかじめ御了承をお願いいたします。

本日の配布資料は以上でございますが、不足の資料等がございましたら、事務局までお知らせください。

なお、本日の議題に関連いたしまして、厚生労働省からの資料について、春日専門委員が資料作成者になっておりますことを前回に引き続き、あらためて御紹介させていただきます。

それでは、座長、よろしくをお願いいたします。

渡邊座長 どうもありがとうございます。

まず、前回の委員会から大分日が経っておりますので、論点を明らかにするために、事務局の方から資料3に論点メモという形でつくっていただきましたので、これについて、まず簡単な説明の方をお願いいたします。

福田評価調整官 それでは、資料3に基づきまして、これまでの議論について、少しお  
さらいをさせていただきたいと思います。

諮問を受けまして、9月6日、それから11月15日の2回にわたりまして御議論いた  
だいております。

資料3にございますように、8月23日に諮問を受けたということでございまして、諮  
問の内容につきまして1.のところに書いてございますけれども、厚生労働省から先ほど  
申し上げた調査会において聴取した内容は以下のとおりであるということで整理させてい  
ただいております。

この資料につきましては、先ほど座長の方から御紹介がございましたけれども、これま  
での審議の経過について、事実関係を厚生労働省から資料として提出されたもの及び調査  
会において説明のあった内容について、その事実関係を整理させていただいております。

戻りまして「1.諮問の内容について」ということで「(1)経緯」のところございま  
すけれども、厚生労働省から説明及び資料提出のあった内容につきまして、経緯を書かせ  
ていただいております。

「(2)諮問の内容」ということで、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、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諮問があったということでございまして、具体的には冷凍パン生地  
様食品について、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  
否かについて依頼を受けたということでございます。

次のページに参りまして、諮問の対象でございます「2.冷凍パン生地様食品について」  
ということで、これまでの説明に基づきまして整理させていただいております。

(1)のところ、冷凍パン生地様食品というものについてでございますけれども、こ  
れも参考にしていただければと思うんですけれども、8ページでありますけれども、別添  
の1を用意しております。

これは、今回、厚生労働省から諮問のあった際に、リスクプロファイルの中の資料から  
抜粋しておりますけれども、ちょうど参考資料の3の中から抜粋しております。「冷凍パ  
ン生地焼成時の中心温度の変化」ということでありまして、厚生労働省の調査の結果でござ  
います。

2ページのところに戻りまして、今回の評価対象は先ほど申し上げたとおり、冷凍パン  
生地様食品と、パン生地のほか、ピザ生地などを含むということでありますけれども、そ  
の食品については摂食前に中心温度が85度で1.5分間以上加熱することが必要であり、

かつ凍結前には加熱をしていない食品であるということが説明されてございます。

国内で業務用に販売されている冷凍パンとしては、基本的には、食パン、ハードロール以下6種類があるということも併せて書いてございます。

それから、(2)に参りまして製造方法でございませう。

今回、新たな提出資料として、製造方法について提出されておりますので、また後ほど説明いただけるかと思ひますけれども、これまでの説明においても、あらかじめ温度管理された原材料を用いて、おおむね20~24℃以下に設定された工場内で、基本的には2時間半程度パンの種類により冷却過程を挟んでも7時間以内に成形が完了し、急速冷凍が行われるということが説明されてございます。

(3)で輸入実績等についても、これまでの議論がございましたところを整理しております。

「3. 冷凍食品の成分規格について」ということで、これも9ページの別添2というところで見ていただければよろしいかと思ひますけれども、食品衛生法において、当該食品については加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)の規格として、生菌数が検体1gにつき300万以下で、かつ糞便汚染の指標菌としてのE.coli陰性でなければならないとされているということでございます。

(2)で海外の冷凍食品の成分規格等について整理してございませう。

これも10ページの別添3の厚生労働省から提出された資料を抜粋して整理させていただいております。

「4. 冷凍食品による健康被害」ということで、厚生労働省によれば、我が国における加熱後摂取・凍結直前未加熱の冷凍食品を原因とする健康被害は報告されていないと。また、海外における健康被害の情報については、提出された資料においてはございませんで、不明ということで一応整理はしてございませう。

次のページに行きまして「5. 国内外における汚染実態」ということで、その関係につきましても、厚生労働省から資料を提出されてございませう。それを、まず汚染実態ということで、国内メーカーにおける調査結果がございませう。それを(1)に整理してございませう。

これも併せて、別添4、別添5、別添6といったところに具体的なデータを参考として付けてございませうけれども、整理してございませう。

(2)に文献情報ということで、併せて国内外の文献から汚染の実態について資料提出がございましたので、それについて整理させていただいております。

別添 7 ~ 9 まで後ろに付けてございます。参考にさせていただければと思います。

5 ページに参りまして「6 . これまでの議論のポイント」ということで、その主なところをピックアップしてございます。

まず、( 1 ) で原材料小麦の E.coli 汚染の実態ということでありまして、これまでに得られた国内外の冷凍パン生地及び原材料の汚染実態データによれば、原材料の小麦は E.coli に汚染されている実態が認められると。

また、小麦の汚染の実態は、生産国によって違いがあるのではないかという議論もあったかと思えます。ただし、データの量の関係もあって、汚染の割合であるとか、汚染の程度、それからそもそも汚染がどのような原因によって起こったのかといったところについては、なかなかわからないというようなことであったかと思えます。

( 2 ) で、考えられる危害要因と考慮点ということ、これは厚生労働省の資料に基づきまして、これまでの議論を踏まえて考えられる危害要因等について整理をしたということでございます。

糞便汚染の指標菌として E.coli があるわけですが、これについては明確な病原性はないと考えられると、提出資料から抜粋してございます。D 値についても、そこに整理しております。

それから、小麦粉あるいは非加熱で製造されたパン生地汚染を汚染し得る病原体として、危害要因でありますけれども、サルモネラであるとか、そこに挙げた病原細菌が考えられると。それらの細菌については、セレウス菌の芽胞と黄色ブドウ球菌エンテロトキシンを除いて、63 ~ 65 以上の加熱により非常に速やかに死滅するということが知られているという細菌の特性について述べております。

特に芽胞菌、エンテロトキシンについて併せてそこに記載をしてございます。

次でありますけれども、製品の性質上、摂食前に加熱が行われるということが検討において考慮されるべき点かということで整理しております。

それから、耐熱性のセレウス及び黄色ブドウ球菌エンテロトキシンには加熱は必ずしも有効ではないことについて考慮しなければいけないだろうということでもあります。

それから、当該食品におけるセレウス、それから黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンによる汚染の実態は、これまでの報告においては認められていないということでもあります。

また、これらの病原菌等に汚染された冷凍食品による健康被害も報告されていないということでもあります。

6 ページにまいりまして「( 3 ) 冷凍食品による健康被害」。重複する部分もあります

けれども、我が国においては、加熱後摂取・凍結直前未加熱の冷凍食品を原因とする健康被害は報告されていないとしているということでもあります。

また、規格基準を設定していない国を含め、海外における冷凍食品を原因とする健康被害の実態については不明であるということ、これは先ほど申し上げたとおりです。

「(4) 汚染指標菌の考え方について」ということでも、調査会の中でも議論があったわけでありまして、それについて少し整理をしております。

もともと汚染指標菌としての大腸菌や大腸菌群は、糞便汚染の指標菌であると。これらの菌の存在が、直接健康影響を及ぼす可能性を示すというものではない。ただし、腸管系の病原菌がそこに含まれている可能性があることを意味するんだというお話があったかと思えます。それらの制御のための指標菌として、これらの指標菌が位置づけられているんだと整理できるのではないかと。

それから、製造工程において、冷凍パン生地様食品と手指の接触の可能性があるということですから、そういう点において、当該食品が糞便系大腸菌に汚染された場合には、製造工程の温度管理等が不適切であれば、病原性の大腸菌が含まれていれば、それが増殖する可能性は考えられるというお話があったかと思えます。それについて記述させていただいております。

「(5) 製造工程における衛生管理」ということでもありまして、先ほどの汚染指標菌の考え方の中で議論があった内容でもございますけれども、原材料の汚染が避けられないとしても、製造工程中の衛生管理は重要であると。設定の背景は不明であるが、米国においては製造方法に関するガイドラインが定められているということも踏まえれば、国内製造品については、食品製造施設に対する行政による立入調査等を通じて衛生管理の指導がある程度見込まれるが、輸入品に関しては、すべての製造国において同様の衛生管理がなされるとは考えにくいといえますが、一律には考えにくいということであろうかと思えます。

「(6) 代替規制について」ということで、これまで説明してきましたけれども、そういったことの結果として、前回、座長の方から総括する形で、E.coli または大腸菌の菌数の規制について、考え方としては菌数規制をできないか。

それから、病原菌、特にO157が挙がってございましたけれども、O157を含め、病原菌を用いた基準とすることについてはどうかというようなこと。

それから、先ほど(5)番にもありましたけれども、製造基準の設定や衛生管理の徹底のためのガイドラインの策定、そういった観点からの検討も必要ではないかということがあったかと思えます。

それから「(7) 冷蔵品との整合性」ということで、前回の議論の中でも冷凍パン生地については規格が適用されると。

一方、凍結せずに、冷蔵あるいは生の状態で流通するパン生地様食品も市場にはあると。そういったものについては、冷凍食品の規格が適用されないということについてどう考えるかという議論があったかと思います。

そこに、このような議論があったということで記述させていただいております。1つは、凍結以外の製造工程が全く同じ冷蔵製品であっても、凍結することにより E.coli 陰性という冷凍食品の規格が適用されることについて、その整合性の観点から検討すべきであるということ。

それから、冷凍食品の特性である長期保存がリスクに及ぼす影響について検討するための十分なデータがないと。

つまり、冷凍食品の規格がどうして凍結品については適用されるのかといったようなことがございまして、その冷凍食品と、それ以外の冷蔵品とここに書いていますけれども、そのリスクの差がどこにあるのかというような議論もあったかと思いますが、冷凍食品の場合には長期保存を行うということがリスクとして考えられるのではないかと。ただ、長期保存がリスクに及ぼす影響については、検討するための十分なデータがないのではないかという話。

それから、冷凍食品に対する規格が、冷蔵製品の安全確保にも貢献しているのではないかとということであって、同じ製品であって、冷凍品と冷蔵品とで、冷蔵品と同じだから冷凍品の規格を除外してもいいんじゃないかということは、なかなか一概には言えないんじゃないかというような御指摘があったかと思います。

このような関係にある食品はほかにもあると考えるが、パン生地についてのみ検討することが適当であるかというようなお話もあったかと思います。

以上、これまでの議論を踏まえて、あくまでこれは議論の参考にとということで整理させていただいております。

これ自体いろいろと議論を呼ぶのかもしれませんが、ここで議論をして、これに対しての御意見というよりも、後ほど間違い等ございましたら、御指摘いただければと思っております。

以上です。

渡邊座長 ありがとうございます。大体今まで話し合われてきた論点をまとめたメモということで御理解いただきたいと思っております。

今日は、この議論を進めていく前に当たり、今までいろんな質問が出たことに関して、厚労省側の方から、それに対しての考え方というのを、まず説明していただきたいと思えます。お願いいたします。

松岡課長補佐 おはようございます。厚生労働省の松岡でございます。座って説明させていただきます。

このたび厚生労働省は、資料1と資料2というものを用意させていただきました。この資料に基づきまして、本日、若干お話をさせていただければと思っております。

前回のこの会議で、座長の方より冷凍パン生地に対する微生物のスレッシュールドみたいなものが設定できないかというようなお話があったと思えます。その関連で資料の1番というもので、私の方から若干説明をさせていただきます。

その後、資料の2で冷凍パン生地と、普通のというとなんですけども、冷凍せずに生地からそのまま直接焼成するというパンの工程の違いについて、若干御説明させていただきます。

それでは、資料の1の方から説明させていただきます。

まず、食品の微生物規格設定におきまして、基本的な考え方として、まず対象微生物と菌数限度選定というものを行わなければならないということで、その2つの過程の基本的な流れというものを説明させていただきたいと思っております。

食品の微生物規格は、これまでそのときどきの食品に由来する健康被害や新たな食品製造保存技術の開発に伴って設定されてきたという経緯がございます。

原則といたしましては、健康被害が報告され、もしくはそのおそれがあるとされた場合に、もしくは製造過程での衛生管理を強化する必要があるといった場合に基準が設定されてきました。

また、規格基準の対象としての病原菌の選定に当たっては、過去の食中毒の事例など、健康被害事象のようなものが起こってきた場合、もしくは苦情などがあった場合に、その苦情の内容や被害の状況にかんがみで行われることが望ましいとされてきました。

この基本的な流れというものは、2ページはぐっていただいたところにあるんですが、添付の2というものでございます。規格設定のフローというものがございしますが、設定としては食品というものが一番上にございまして、その後には菌種の決定というのに当たっては、真ん中の四角の過去の食中毒事例や苦情のデータ、こういったものを参考にして、食中毒菌種の決定、もしくは腐敗、変敗の菌量を決定するという流れになっております。

そのうち、菌数限度を示す微生物規格の設定に当たりましては、各種食品中の微生物調査データを基本として、規制対象微生物及び菌数限度を調整することが必要である。そのことより、対象微生物について広範囲な調査データが必要とされてきました。

調査データとしては、種々の条件下の食品について、常在する細菌叢、主要な汚染菌、病原菌の検出頻度及び検出菌数の幅広い検査が必要とされております。

これは、先ほどの添付2というものの上から2つ目の四角、食品の特性、食品の取扱い、こういったファクターを見まして、増殖度などを決定し、左側のフローで菌数の限度の設定というものをしてきたと、そういう経緯がございます。

また、指標微生物を定め、その菌数を設定した規格を定める場合においては、添付資料の示すような手順というのは、添付資料の3というものでございますが「サンプリングプランを用いた微生物基準の設定」というパワーポイントなんですけれども、このような形で、統計学的手法を用いて、汚染実態調査データから合格率を求める必要があります。

その規格が適正であるかどうかを判定することが望ましいというような理論についても規格設定時には考慮が必要であると、私どもは考えております。

その背景を踏まえた上で、今回の冷凍パン生地について微生物規格基準を設定することについて、どのように考えるかと申し上げますと、まず、先ほどの1の考え方より、過去に我が国で食中毒事例や苦情事例が報告されていないこと。また、海外で重大な健康被害や苦情事例が検索できなかったこと。重篤な健康被害もすぐには予測されないこと。この3点より、現時点では菌数限度設定を含め、新たな微生物規格を設定する必要性を説明することは非常に困難であると考えております。

これが、私どもの今回、座長の先生からいただいた菌数限度設定等に関することについての回答でございます。

あと、資料2に基づきまして、パン生地の製造工程フローチャートについて若干御説明させていただきます。

「国産」という字と「輸入」という字が入っておりますが、右側の「国産」というものは、冷凍しないでそのままパン生地をつくり加熱して最終製品とすると、そのフローでございます。これについては、どのようなパン工場でも行っている過程ですので、国産であるうと、輸入であろうと多分同じであろうと思いますが、まず、原材料を受入・保管し、原材料を調整して生地を調整した後に発酵し、ベンチタイムを置きまして成形すると、丸めたり、伸ばしたりすると。

その後のホイロといいますのは、発酵過程なんでございますが、発酵した後に加熱し、

冷却して包装し、検品を行った後、製品保管をして出荷するというフローがございます。

それでは、この生地をつくった後、すぐに焼くものと冷凍生地とどう違うかということでございますが、左側の「国産」というものが、これが国内での冷凍基準の製造工程でございます。

何個かあるんですが、1つ目の(1)というのは冷凍生地工場での過程、それから(2)番目の店舗と申しますのは、冷凍生地ができ上がった後に、受け入れて、それを焼くところの過程でございます。

まず、冷凍生地工場の方でございますが、成形、冷凍品と生地の冷凍品ということで、最終製品に近い形に冷凍してしまうものと、それが生地自体、成形しないで生地として冷凍するものがございまして、若干最後の方で違って来るんですが、少なくとも原材料の受入・保管、原材料調整、生地調整、発酵、そして分割・丸めまでは同じでございます。

あと、ベンチタイムを置かないで成形をしないというのは、生地・冷凍品であるんですが、その後、冷凍します。冷凍はマイナス20 からマイナス35 で30分から60分程度行っております。

この後、包装し検品を行い冷凍保管、最長でも3か月程度の保管期限と聞いております。その後に出荷すると。この出荷先は、ほとんどが店舗もしくはほかの工場で焼くところでございます。調整を行う工場もしくは店舗でございます。

それでは、その出荷されたものが店舗などでどのように扱われるかと申し上げますと、(2)でございます。

「① 成形冷凍品」でございますが、これは成形、つまり最終製品に近い形になっておりますので、搬入し、冷凍保管しておきまして、常温で解凍し、ホイロという発酵過程を経た後加熱、つまり調整を行って冷却し、販売するという過程を経ます。

また、生地冷凍品に関しましては、常温解凍までは同じなんですが、成形しておりませんので、成形過程がこの店舗内で入ることになります。その後、発酵を行って、加熱、冷却、販売ということで、成形しているか、していないかというところで若干の違いが出てくるというふうになっております。

また、ある会社からいただきました輸入品について、冷凍パン生地がどのようにつくられるかということのフローチャートもございまして、右側の方の下の「輸入」という方を見ていただければ幸いです。

まず、冷凍成形生地(発酵済)、こちらの工場では、ホイロという過程をもう既に工場

内で行うと。つまり、店舗内での二次発酵、ホイロというものは行いませんので、すべて工場内で発酵してしまっているということですが、その時点が少し違うだけで、原材料の受入、原材料混合、生地調整、生地成形、発酵を行い、その後冷凍をする。冷凍は、約六十分でマイナス 30 で行っているそうです。あとは検品を行い、冷凍保管し出荷する。冷凍保管と出荷までの間が大体 1 ~ 2 週間、マイナス 18 で保管するという事です。あとは、輸入し入荷したときに、大体 4 週間程度の搬送などの時間等があると聞いております。温度は冷凍保管時と輸入荷時は同じでございます。

それでは、店舗ではどのように扱われるかと申し上げますと、先ほど申し上げましたように、ホイロという発酵過程がございませんので、冷凍されたもの、マイナス 15 からマイナス 25 のものをそのままオープンに入れます。

それで加熱を行い焼き上げます。焼く温度を 170 ~ 190 、18 ~ 20 分程度ということになります。この焼いたものを冷却し販売するという過程になっております。

若干国産と輸入でホイロの過程があるか、ないかというところが違うというところがありますが、ほぼ同じ。そして、生地をつくった後すぐ焼成するパンと生地をつくって冷凍過程を経て焼成するパンというものは、冷凍過程が入るということ。それから貯蔵と申しますか、保管過程が入るということがありますが、それ以外におきましては、同一であると言えると思います。

私の方からの説明は、以上とさせていただきます。

渡邊座長 どうもありがとうございます。

ちょっと資料 1 について確認したいんですけども、微生物規格設定をするに当たっては、非常に厳しい基準というか、こういう工程を経た上で決めているというお答えだったと思うんですけども、これはいつごろからこういうことを始めているんですか。

松岡課長補佐 いつごろというのは、私もちょっと申し上げられないんですけども。

渡邊座長 大分前ですか、最近ですか。

松岡課長補佐 比較的最近だと聞いております。

渡邊座長 この冷凍パン生地の設定を行う以前からですか。

松岡課長補佐 以前です。

渡邊座長 この基準を決めるのは、非常に厳しい設定なんですけれども、大腸菌陰性というのは基準を決める以上にもっと厳しいことだと思うんですが、ゼロということですから。今、お話のあった、これを設定する前に。

松岡課長補佐 済みません、私を取り違えていました。このやり方でやってきたのが、

冷凍食品の規格基準を決めるときからか否かということですか。

渡邊座長 はい。

松岡課長補佐 そういう質問であるならば、冷凍食品の規格を決める以前は、このような形を取っていなかったと聞いております。

渡邊座長 取っていなかったんですか。

松岡課長補佐 いなかったんです。その後でございます。

渡邊座長 そうすると、ちょっと矛盾が、この汚染菌設定というのは、前の資料を見ますと、昭和48年に設定しているんです。食品衛生法において、加熱後摂取冷凍食品の規格基準というので、糞便汚染の指標菌として E.coli が陰性でなければならないというのは、昭和48年に設定という形になっていて、そのときに、冷凍パン生地に対してこんなに厳しい陰性という設定を現実に設けていたわけですね。

松岡課長補佐 冷凍食品ということですか。

渡邊座長 その後にこういう考え方を取り入れて、微生物の規格設定をする場合には、これだけのデータがいろいろそろわなければいけないという形になってきたと。

そうすると、冷凍パン生地がゼロという規格があったことを、まだこういう方法を決めた時点においては、再考していなかったと理解してよろしいんですか。

松岡課長補佐 そのとおりだと思います。

渡邊座長 わかりました。

あとは、今、厚労省からお話をいただいたわけですが、参考人として、今日は五十君先生にお越しいただいているわけですが、今までのいろんな説明等を含めて、まず、先生からコメントがありましたら、お伺いしたいと思いますけれども。

五十君参考人 基本的には、今の厚労省のお話で十分かと考えております。

ただ、1つコメントといたしましては、資料3で配られた論点メモの3ページを見ていただきたいんですが「(2) 海外の冷凍食品の成分規格等」というところの一番上のアメリカの成分規格という形で、ここでまとめられています。これは、むしろ元のこちらの参考資料を見ていただきたいんですが、参考資料の6の109ページの内容をまとめた部分がございます。ここでは109ページの一番下のカラムにその記載が出てまいりまして、これはUSDAのCIDの中での規格ということなので、いわゆる規格基準というよりも、この品質を保証するための目安であると理解していただいた方がよろしいかと考えます。

以上です。

渡邊座長 どうもありがとうございます。

論点メモにもありますように、今までいろいろ議論されてきているわけですが、皆さんの中での大きな問題点というのは、汚染指標菌としての考え方がどうなのかという点が前回大分議論されたと思うんです。

そういう意味では、糞便大腸菌、いわゆる E.coli を陰性とするに当たって、それによって健康被害が増大しないという可能性、果たしてそういうものを担保できるのかどうかという大きな議論があったと思います。

もう一つは、いや、そうではないと、現実に原材料小麦粉の汚染等もあるんだけれども、一つは加熱工程というものが加わると。もう一つは、現在、健康被害ということで、実際の被害の報告がないということ、及び冷蔵パン生地等の規格との比較を考えた場合に、そちらの場合には、こういう厳しい規格はないにもかかわらず、健康被害等も報告されていないということを考えた場合には、これを外しても特に健康のリスクが増大するとは考えにくいのではないかという意見と2つ大きくあったような気がいたしますけれども。

まず、今までのいろんな議論を考慮した上で、特にコメントを述べたいという先生がおられましたら、まず御意見の方を伺いたいと思います。

あと、ここに書いた論点メモについて、ちょっとここは違うんじゃないかとか、話がこういうことではなかったんじゃないかというようなことがありましたら、まず御意見を伺いたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

藤井先生どうぞ。

藤井専門委員 資料1の一番最後の行の「菌数限度設定を含め、新たな微生物規格を設定する必要性を説明することは難しい」というのは、E.coliの基準を除いた場合でも、こういう設定は基本的には必要ではないというお考えを書かれているんですか。

松岡課長補佐 そのとおりでございます。

藤井専門委員 そうしますと、微生物規格を決めている背景なんですけれども、2つの要素があるわけです。

1つは、添付資料2でも書かれているように、右側のラインの食中毒対応という点です。これの指標菌として E.coli を用いていると考えられるんですが、もう一方で、腐敗、変敗の指標という側面があるわけです。これを通常は生菌数で決めている。

そうした場合には、冷凍食品でなぜ生菌数規格があるかということなんです、一つは冷凍品というのは、凍結前の状態が非常にわかりにくいんです。極端に言うと、腐っていても冷凍してしまえばわからないということが1つ。

それから、冷凍している間に、非常に長期の場合もありますから、凍結庫が壊れること

があるんです。我々の学校にも割合新しい、10年ぐらい前にできた大型の冷凍庫、冷凍室が何室かありますけれども、やはり年に一度か二度程度故障して止まることがあるんです。これが休暇中なんかですと、数日止まったままで、中のものが腐ってしまうことがあります。ところが、それを知らずにまた稼働しますと、そのまま凍結してしまっていてわからないことが起こり得ます。そういったことのチェックは、一応生菌数で調べればわかるという側面があるんです。

ですから、今回、E.coliで大腸菌の方から一応議論されているんですが、それは安全性の方の議論だと思いますけれども、そちらの結論だけから、もう一方の品質の指標である生菌数の規格まで要らないということは、ちょっと無理があるかと思います。

渡邊座長 指標汚染菌には2つの役目があるということで、汚染実態を示すということと、もう一つは品質の保証という概念もその中にはあるんだというお話ですけれども。

今回、ここは指標汚染菌の考え方を議論する場所ではないという御意見もあるかなと思うんですけれども、この考え方は結構重要だと思うんです。なぜかという、前はそれに基づいて基準を決めて、E.coliゼロということを決めていたわけで、それを冷凍パン生地に対しても適用していたという経緯があるんです。それを全く外すというからには、それを外してもリスクが増大しないということを科学的に証明しないと、アカウンタビリティというか、それができないんだというのが、多分皆さんの一致した考え方だと思うんです。

そのリスクが増大しないんだということを本当はこの委員会で討議しないといけないと思うんですけれども、その辺のデータに関して、前のこの委員会の考え方では、現在、健康被害が報告されていないんじゃないかということが一つ根拠になったと思うんです。

その辺の健康被害の考え方もなかなか難しいものがあるというのは、多分次の後に出てくる健康被害のガイドライン、健康影響評価指針案のところにも、日本のそういうデータの取り方に関係しての限界点を書いてあるわけです。後で資料の指針案の6ページのところに利用可能な疫学情報の充実という観点で、起草委員の先生方が書かれたところにも、現行の法の下での統計は食品に起因する健康被害の一部のみを示すものであるということと十分ではないというような案も出ているわけですので、その辺を統括的に考えた場合に、リスクというものをどういうふうに考えたらいいのかということに関して、まず、御意見がありましたら、お願いしたいんですけれども。

厚労省としては、この辺のリスクアナリシスをする場合における、現在の健康被害がないと考える場合の根拠というのをどこに基づいて考えたとお考えでしょうか。

松岡課長補佐 私も手元にそういったものを持ってきておりませんので、雑駁なお話し

しかできなくて申し訳ないんですが、基本的には食中毒のサーベイランスとか、あと文献調査とか、そういったもので食中毒など健康被害、もしくは苦情の事例があるかどうかということを見ていると私どもは思っているんですが、今の段階では、それぐらいしか申し上げることができません。

渡邊座長 もう皆さん、御意見が出尽くしたんでしょうか、どうぞ。

中村専門委員 ほかの調査会で、私なんかはよく発言しますが、報告がないというときに、いろいろなありとあらゆるところから引っ張ってきても、例えば100例ぐらいの中で出ないのか、分母がけた違いに大きいのかという話で、実際に冷蔵に比べて冷凍のパンがどのぐらい流通して、例えば日本人で1日100万とか200万人ぐらいが食べているとか、そういうものの積み重ねがあって、なおかついろんな情報に乗らないという、分母が大きい話は、かなりリスクが少ないという考えも入れてもいいんじゃないかなとは思いますが、先生おっしゃるように、実際に科学的な話というのが取りにくい場合に、とにかく分母が大きいという話は少し考慮してもいいんじゃないかなと。そんなに科学的と言われると、ちょっと詰まるところがありますけれども、現実の話としては、それも考えてもいいんじゃないかなという気はします。

渡邊座長 中村先生のお話ですと、現在の統計を用いてもリスクを考えるには十分であると。

中村専門委員 分母としては、かなり大きいのではないかと思います。特殊な銘柄何とかで食べているとかいうのは違うような、実際に冷蔵と冷凍では、国内消費量としてはどっちが多いですか。

松岡課長補佐 冷蔵という形が適当かどうかわかりませんが、冷凍とその他の生地をつくってそのまま焼くというものと比べますと、大体国内生産では6%というような形でパン工業界の方から聞いております。あと、市場規模では、大体10%というのは業界の方から聞いている話で、市場規模で10%程度の冷凍パン生地が出回っていると考えていただければと思います。

中村専門委員 何かわからないのですが、例えば。

松岡課長補佐 世の中に出回っているパンの1割から1割よりもちょっと切るぐらいが冷凍パンであると。

中村専門委員 1日100万とか200万個ぐらいを日本人は食べているんじゃないかという気もしますけれども、そうすると分母としては結構大きい方じゃないかと。

渡邊座長 そうすると、現在の食中毒統計において、冷凍パン生地を原因としての食中

毒という形で事例が上がってきていないと考えて、十分なデータであると解釈してよろしいということでしょうか。

中村専門委員 難しいですけれども、午後委員会において、情報を集めて、アメリカ的な疫学の最後の予測みたいな話がありますね。そういうのもできてからの話の方が本当はいいのでしょうかけれども、少なくともデータがないからだめなのか、なくても分母が多ければ、ある程度許されるのかという話になるかと思います。

渡邊座長 ほかの先生、まずはリスクということ考えた場合に、現時点の統計でリスクはほとんどない、または非常に少ないと考えて差し支えないかということに関しての御意見を伺いたいと思いますけれども、岡部先生、いかがですか。

岡部専門委員 いや、特にこれでは意見がありませんが。

渡邊座長 どうぞ。

中村専門委員 よけいなことかもしれませんが、こういう評価をするときの順番付けみたいな話になれば、当然、今、食中毒が起こっていると、そういう方が上に来て、実際にそういうのは目に見えていない話と、やはり順位が違うのではという気がします。

渡邊座長 ちょっと統計のあれを持ってきていないのでわからないんですけども、今の食品衛生法の統計ですと、2例以上の事例を報告するというようになって、1例の報告は、その中に入っていないわけですね。

ですから、そういう意味で、ある程度集団的な事例のものが表に出てきているというのが現実で、その中で、実際に原因食品がわかっている事例というのがどのくらいあるのかという問題も勿論あると思います。そこが現時点における一つの統計の限界かなと、感染研でも扱っていると、実際は厚労省の方にデータが上がっているわけで、そういう現状だと思っんですけども。

その範囲内においては、パン生地を原因としている事例というのは、岡部先生、上がってきていないと。

岡部専門委員 記憶がないんですけども、ちょっと引っくり返してみないとわからないと思います。

中村専門委員 よけいな話になってしまうのですが、そういうパンを食べるときに、個人、個人ばらばらで食べる場合もありますけれども、集団で給食とか、いろんなところで食べる場合があって、それが100人とか200人くらい食べてという話になれば、2例以上になるような話もカウントされる話になって、そこで上がっていないという話もあるのではないかと。

渡邊座長 どうぞ。

丸山専門委員 パンでの事故というのは、ないことはないんですけども、それは全部表面汚染なんです。一昨年ノロウイルスの事故が3件立て続けに起こったけれども、それは焼成した後の扱いということで多分はっきりしていると思うので、できた後の汚染であって、パンそのもので起きたというのは、今までないと思うんです。それは、やはりこの焼成という工程が非常に大きく影響していて、恐らくリスクから比べたら、それは極めて少ないんだと。

もう一つは、冷凍という特性から、その冷凍状態で増えるということはありませんから、それを長くとっておくということをしないと、いろんなタイプがありますけれども、すぐに成形して焼いていきますから、いろんなプロセスの中でリスクというのは極めて少ない食品だとは言えると思うんです。

一つ厚労省に質問させていただきたいんですが、資料2のところの「国産」という左側のところに「加熱」というのは焼成の意味ですね。一番下の「(2)店舗」のところに(焼成)と書いてあるんですが、それと同じとみていいですね。

松岡課長補佐 はい、同じ意味でございます。

丸山専門委員 もう一つ論点メモで8ページ、これはどなたに質問したらいいのか、8ページに中心温度の変化とあるんですが、これは100℃までしかなくて、100℃のところではみんな寝てしまうんですが、これは100℃以上にならないんでしょうか、このところはどなたに質問したらいいんですか。百数十度でもって焼成して何十分かやるのに、中心温度は100℃しか行かないものなんですか。温度のところでは100℃、あんぱん、それから生地とあるんですが、100℃で寝てしまうんですか。

渡邊座長 圧力をかけていないわけですね。

丸山専門委員 圧力をかけていなくても、これはみんな100℃で寝てしまうんですか。焼成温度は、表面は百何十℃になるんですね。

これは、私、HACCPの指導をしていて、パンというのは、大体焼成をするから、焼成のところでもって、ほとんどその菌は死んでしまうので、そこが危害要因にならないと、いつもやっているんですけども、100℃というところとちょっと問題が残るんですが、100℃で本当に寝てしまうんですか、焼成温度160℃とか180℃とかやっているんですが。その辺りが菌の死滅ということでは少しくエスチョンマークが出てくるときがあるんですが。

渡邊座長 どうぞ。

関崎専門委員 水分を含んでいる食品ですから、100℃までしか上がらないと思います

けれども、外側は上がると思いますけれども、中心部は、例えばてんぷらなんかもそうですね、百何十のオイルで揚げても、中は100までしか行きません。

丸山専門委員 そうですか。

渡邊座長 そうですね、中心温度ではかるんですね。圧力をかければ、また別の話です。

中村専門委員 これは乾熱ですね。それで設定温度が何になっているのかという話です。150ぐらいに設定しているんですかね。

丸山専門委員 190ぐらいまでいっています。

中村専門委員 いや、だからパンの外側の温度は90ぐらいですか。

丸山専門委員 190です。

中村専門委員 190ですか、そうしたら表面はかりかりぐらいにはなりますね。

丸山専門委員 わかりました。

渡邊座長 そうすると、今の何人かの先生の御意見ですと、冷凍パン生地を焼いた後、それを食べた場合の健康被害という点で現在の統計的なもので考えた場合には、非常にリスクは少ないだろうと考えて差し支えないだろうという皆さんの御意見でよろしいでしょうか。リスクということに関してです。

そうすると、そこから上の方にまた戻りますと、この冷凍食品の場合に、健康被害という点から考えた場合にリスクがないから、では、これの規格を大腸菌 E.coli ゼロにしてよろしいのかということに関して、ちょっと飛躍があるかもしれないんですけども、その辺のことに御意見がありましたら。

どうぞ。

藤井専門委員 でき上がったパンについては、焼成はかかっているということと、製品自体も水分活性が低いですから、そこで菌が増えるという要素はないと思います。

ただ、私、先ほど冷凍中の問題といったのは、生地冷凍品の場合でもああいうことが考えられるということで、成形冷凍品では、そういう問題がネグレクトされると思うんです。

ですから、そういった面では大腸菌の規格を外すということは構わないと思うんですが、大腸菌または大腸菌群を指標としているもう一つの意味は、食品が食品として適正に取り扱われたかどうかの履歴をチェックするという意味がありますね。そういった意味で、ほかの食品には設けているわけですから、パンだけ外すということのことで説明が成り立つかどうかという点が議論になるかと思うんです。

渡邊座長 そうすると、今回の諮問では、冷凍パン生地についての諮問しかされていないわけで、それに対して答えるとすれば問題ないだろうと。ただ、そうではなくて、一般

の今までの概念的に考えた場合に、やはり横並びの議論というのが当然なされるべきではないかと、藤井先生の御意見は解釈してよろしいですか。

藤井専門委員 はい。

渡邊座長 それに関して、厚労省の方は、これは今後の予定になるのかと思うんですけども、その辺の見通し等、いかがでしょうか。

松岡課長補佐 今回、このような摂取前に加熱工程が必要な冷凍食品、加工時には加熱過程を経ないというもののカテゴリーの中で、特に冷凍パン生地という話をさせていただいているわけなのでございますが、この食品に関しましては、データがそろってある程度の議論ができるのではないかとということで、今回、健康影響評価をお願いしたところでございます。

今後、冷凍食品、その他の食品もあるのかもしれませんが、このような食品におきまして、もし何か必要性もしくはデータがあり、変える必要があるなどといったような事情がありましたら、私どもではどのような、一個一個の食品としてつぶしていくのか、それとも冷凍食品全体として見直すのかの議論があろうかと思いますが、そのような議論を経た上で何らかの措置を取ることはあり得ると思っています。

渡邊座長 どうぞ。

寺門専門委員 リスクについては、確かに低いという点では、個人的にもそう思っているんですけども、ここの理由づけの中に、前回にも申し上げておりますけれども、まず、原材料である小麦が大腸菌 E.coli で汚れているというところ。だけど最終的には熱を加えるからリスクがなくなるという論法のなかで、原材料の汚れが不可欠で避けられないんだということを示すデータがどうしても気になるんです。

ここに載っているデータで国産のものを見ると、例えば小麦のところの大腸菌の検出を見てみると、A社、B社、C社、D社、全部10分の0となっています。確かに11ページのC社の冷凍生地というところでは10分の2というのがあったり、D社の生地では10分の10というのがあるんですが、原料である小麦の段階で見ると、これはみんな10分の0となっています。

これをもってして、原料が汚れているから大腸菌が冷凍パン生地から検出されるのはやむを得ないんだという論理がどうも気になってしょうがないんですけども、いかがなものなんでしょうか。

渡邊座長 寺門先生の御意見は、たとえ健康被害がないにしても、その前の段階で汚染されている状況をそのままにしていっていいのかどうかと。もっと品質管理等を含めたこと



ですから、そのときに小麦粉の汚染などということは当然考えていなかったのではないかと思いますので、過去の汚染実態と現在の汚染実態を比べることに、ちょっと無理があるのではないかと思います。

渡邊座長 どうぞ。

中村専門委員 糞便汚染の指標である大腸菌は、私らは学生のときも教わったし、それなりの伝統があって、いろんなところにそういう話が入っていると思うので、これをいじるのは、個人的にもやはり難しい話で、今の春日先生のお話にもあるように、整合性の話で冷蔵だとよくて、それを冷凍にしてこういう話になってしまうわけですね。

では、冷凍にするということで菌を増やす、二次汚染を除けば要因が入るのかということ、丸山先生のお話みたいに、入らないで少なくともそのままである程度の期間が置けるような措置を取ったというだけの話で、停電のことを考えたら、冷凍食品全体に当てはまってしまうので、そこはさておいてという話をすると、大腸菌の規制というのはそのままにして、冷凍にしたということだけでそういう規制をするよりは、整合性を取る話で行けないかなという気がしたのですけれども、冷蔵と同じ扱いです。

渡邊座長 冷蔵と同じ扱いということは規格を設けないと。

中村専門委員 そうですね。糞便汚染云々という話を真っ正面から否定するという話ではなくて、そっちに入れるという話です。

渡邊座長 ということは、厚労省が諮問しているのは、E.coli ゼロというのを除外することですので、それでよろしいということですね。

中村専門委員 結局、最後幾つかあって、そのうちの整合性を取りたいということです。

渡邊座長 整合性というのは、考え方としては逆もあり得るわけで、どっちに合わせるかというのは、話はまた別なんだと思うんですけれども。

どうぞ。

工藤専門委員 今のお話をずっと聞いていて、やはり冷凍パン生地というのは、冷凍食品の一部という考え方は外せないと思うんです。大腸菌がもともと汚染しているので、それをはかることが理にかなっていないというような話は、やはり何かあまり通用しないような気がしまして、それがもしどうしても原材料の問題、衛生管理をしても無理なようでしたら別な指標を設けるか、何か考えるべきであると思うんです。

藤井先生が初めに言われていましたように、やはり流過程は、現代の日本でもいろんなことが起きますので、その中を全部チェックしているわけではありませんけれども、いろんなことが起こるわけで、それが必ずしも保管条件がよい状態が消費者のところに回る

かという、必ずしもそうではない場合もあると思うんです。

そういったこともありまして、やはりこういった規格基準があることは必要なんじゃないかと思います。

渡邊座長 ありがとうございます。やはり、品質というか、汚染状況を担保するような基準が必要ではないかと、前から議論があるのは、厚労省が言うような形でよろしいという御意見と、そうではなくて、やはり汚染状況を担保するような基準を現在の汚染指標菌がそれに合わないんだったら、ほかのものを考えるべきであるという御意見が前からあったと思うんですけれども、その御意見が出てきたわけですから。

どうぞ。

荒川専門委員 ちょっと話が非常に難しいのは、食品というのは、原料から製造工程、保管とか流通、いろんな工程で汚染があるということなんだろうね。

それで、私は専門ではないんですけれども、話がいろいろ錯綜しているのは、小麦の汚染がないということを前提にした場合は、一般の冷凍食品と同じ扱いでいいのかもしれないけれども、小麦の汚染があり得るということであれば、最終的な生産物のところで基準を設ける。もし設けないということであれば、少なくとも小麦等を原料にした冷凍食品の場合は、小麦の段階である試験法を設定して、その試験法で検出限界以下と、そこで基準を設けてしまえば、ほかの冷凍食品と同じように扱ってもいいのかもしれない。

ところが、そこが担保できないということであれば、やはり最終的なところで確認するしかないんで、どこかで一回はそれを確認するような基準を設けて試験を設定することではないかと思います。

渡邊座長 荒川先生の意見もどこかで担保するべきところを設定した方がいいと。

ちょっと確認したいんですけれども、パン生地製造工程のフローチャートの中で、実際に生菌数をはかるのは、どここのところではかるんですか。

例えば、冷凍生地工場の場合のフローで言うと、今、どの段階で検査をしているんですか。

松岡課長補佐 それは、工場での製品管理ということですか、それとも厚生労働省が。

渡邊座長 基準を設けていますね。

松岡課長補佐 規格基準がどうなっていますかということを調べるということですか。

渡邊座長 はい。

松岡課長補佐 そうということであるならば、例えば輸入品であるならば、検疫所に入ってきた段階で調べることがありますので、例えば輸入のところで輸送入荷（日本）と書いて

ておりますけれども、日本に入ってきて検疫所を通るときに調べることがあると思います。

国産の場合は、もし調べるといふ話になりますと、やはりそれは工場出荷時、つまり成形品もしくは生地冷凍品と両方出荷して店舗に行くまでの間、そのどこかで調べるようなことがあり得るのだろうとは思っております。

渡邊座長 そうすると、一旦冷凍して保管した後、店舗とかに行き解凍したときに調べると。

松岡課長補佐 出荷時だと思います。店舗で調べるといふことは多分ないのではないかと。あまりそういうのを調べたことがあるというような事例を聞いたことがないので、国内についてはよくわかりません。調べるならと。

渡邊座長 そうなんですか、ちょっと私が勘違いしていたんですかね、基準に大腸菌ゼロと陰性と求められているということは全部調べているんじゃないんですか。

松岡課長補佐 違います。

渡邊座長 そうすると、何のために基準があるんですか。

松岡課長補佐 冷凍食品全体ということでございますので、例えば食中毒事例などがございましたら、その対象食品に対して、例えば同じような食品が出回っている場合には、その基準、規格に合っているかどうかということをチェックするということはよくあることだと思っております。

すべての食品がすべての段階で規格基準をチェックしているかということ、今の現状ではそうではないと。

荒川専門委員 ちょっと確認なんですけれども、そうすると、現状では工場で製造されて出荷の段階で、工場の自家試験みたいな形でロットごとにと、抜き取りでそういう試験をしているということではないということですか。

松岡課長補佐 自主的な管理の取組みの一環としてやっている可能性はあります。私どもは、それは把握しておりません。やっているかもしれないし、やっている工場は多分大半だと思いますけれども、何かあったときにはそれを見に行くということはあるんですが、特にそのようなことを初めから調べることを想定してしているものではないかと。

渡邊座長 ちょっと今までと考え方が、ということは何か問題があったときのみ規格基準に合っているかどうかをチェックすると理解してよろしいんですか。

松岡課長補佐 つまり、ルーチンで何か調べているという流れに乗っているわけではないということですか。

渡邊座長 ちょっとわかりにくかったんですけれども、そうすると、あまり関係ないと

ということですか。ちょっと極端な言い方をすると、そんなに真面目に考えてもしようがないという話なんですかね。何もなければ。

松岡課長補佐 そういうようなことではないんですがございますけれども。

渡邊座長 不謹慎な言葉で済みません。

松岡課長補佐 済みません、私の説明が、もし不真面目に聞こえるのでしたら申し訳ございませんでした。

渡邊座長 いや、そういうわけではなくて、私自身、座長が不謹慎な言葉を言ったのかもしれないけれども。

どうぞ。

工藤専門委員 多分、規格基準というのは、やはり非常に重要なもので歯止めになるもので必須だと思うんですけども、恐らく会社によって、今言われたみたいにルーチン的にはかられるところもあれば、小さいところではかっていなくて、たまにこのラインで大丈夫かなとはかられることもあると思うんですけども、ただ、何かあったときの行政処分とか、そういったこともありますので、それがかなりの歯止めになっていることは確かです、やはりこの規格基準がないと非常に問題であると思います。

渡邊座長 私もちょっと考え方が、今のような厚労省の方針だとすると、基準をなくした場合には、何か起こっても罰せられないということになるんですか、ちょっと私の理解が違うんですか。

五十君参考人 済みません、ちょっと発言させてください。

規格基準のあるものにつきましては、調べたときにその規格に合格しているかということで判断されます。それ以外の食品というのは、ほとんどの食品がそうだと思うんですけども、特に規格基準はございませんけれども、事故が起こった場合は、これは食品衛生法上の大前提がありまして、不衛生食品等の販売等の禁止という項目で当然処罰の対象ということになります。従って、全く歯止めがないということではないということをもう一回理解していただきたいと思います。

工藤専門委員 ただ、個別の食品について衛生管理が上がるというのは事実でして、食品ごとに決められたところに腸炎ビブリオとかサルモネラとかもありますけれども、そういったことで効果があると思っております。

渡邊座長 規格を決めることの効果ということで、今、議論がそちらに行ってしまうんですけども、最初の話ですと、リスクという概念で考えた場合にはあまりリスクはないだろうと。そういうリスクということで考えると、別に基準というか、規格外とい

うか、規格を設けなくてもいいだろうという御意見だと思うんですけども、ただ、そうではない一方、品質管理等ということを、ある意味で抑制力というか、抑止力というか、そういうものを考えた場合には、何らかの措置が必要なのではないかという御意見が何人かの先生から出ていると思うんですけども、全体のリスクということからすると、あまりそこも要らないという御意見も当然あると思うんですけども、リスクがなければ、何でそんなものを設ける必要があるんだという御意見も当然あると思うんですけども、その辺のことにに関して、ある意味においては安心を与えるというカテゴリーに入るんでしょうか。あまり科学的ではないと言われると科学的ではないかももしれないですけども。どうぞ。

荒川専門委員 だから、この基準から大腸菌を外すということであれば、それは結局、メーカーさんの団体の自主基準として、きちんとそういうものをつくってもらって、それで頑張ってもらおうという形で、やはりどこかでこういうクオリティーのものを供給しなければいけないんだという事を、ちゃんとどこかに残しておかなければいけないと思うんです。だから、もし厚労省の側でその基準から外すのであれば、自主基準として設定してもらおうようなことは可能なんですか。

渡邊座長 自主基準という概念は、厚労省の方はあり得るんですか。

松岡課長補佐 自主基準というのが、例えば業界が何らかの基準にのっとってものをつくるといことはよくあることです。ただ、それはあくまでも業界の自主的な取り組みですので、例えば何かそれに外れたものが出てきたとか、もしくはそれを遵守しなかったというような場合には、あくまでも自主基準でございますから、厚生労働省側が指導を行うことができたとしても、例えば処罰の対象にしたりとか、そういった形は無理なんだろうと思っております。通知とか指導という形でこのようなものをつくってくださいと、それで遵守してくださいということは手法としてはあり得るのかももしれないと思います。

渡邊座長 コメントをいただいている先生、牧野先生、いかがですか。

牧野専門委員 私も比較的藤井先生の意見に近いんですけども、私自身、科学的な根拠から言えば、これはリスクはないと思います。これだけの温度を加えて、大腸菌がいようが、何がしようが、この温度のことでいけば、黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンというのちょっと問題かなと思いますけれども、増える余地がないということを考えれば、リスクは非常に少ないと思います。

ただ、前回からの論点になっている一つとして、やはり工程の衛生管理のところをどうやって担保するのかということになるんだろうと思うんです。その担保が1つ E.coli

であるのであれば、やはりそれは何らかの形で附帯事項等で衛生管理というのを何らかの形で求めざるを得ないのではないかという気はいたします。

ただ、諮問自体のリスクはどうですかということに関して言えば、私はないだろうと、非常に低いだろうというのは間違いのないと思います。その途中経過のところまで、ここで論議していいのかどうかというのは一つありますけれども、最終的な答申には、衛生管理の工程の見直しというか、それは加えてもいいのかなという気は、私個人的にはいたしません。

渡邊座長 具体的に衛生工程の管理をどういうところで担保すればよろしいでしょうか。

牧野専門委員 例えば、ISOなんかもあるかもしれませんが、HACCPの認定というのものもあるかもしれませんが、そういうところしかないのかなと。

といいますのは、イーストを使用する冷凍パン生地に関しては、大腸菌を外してしまうと何の基準もないですね。そうすると、どのような作り方をされようが構わないと、ちょっと変な言い方をすれば、どのような製造工程、だれがどのような衛生管理でやろうが、これはチェックのしようがないんだというところで、果たしていいのかという疑問が一つ起こります。ですから、その辺の基準をつくるのに大腸菌というのが歯止めになっているのであれば、やはり何らかの代替みたいなものが必要なのかなと、個人的にはそう思います。

渡邊座長 逆に言うと、今、牧野先生が言われたのは厳しいんだと、HACCPとか、それを取っていないと製造してはいかぬということで、逆に言うと、食品衛生管理という面で見たら理想に近づくのかもしれないですね。そういうのというのは、厚労省はやる気はありますか。

松岡課長補佐 非常に難しい御質問だと思っております。HACCPは非常に厳しい管理が求められると聞いておりますので、果たして国内もしくは国外、いずれにせよ冷凍パン生地をつくっているメーカーさんが、現状でどれだけ対応できるかということは、私は今、手元に資料とかもございませんし、なかなかそれはいいですねとか、それはだめですということは難しいのではないかと思っております。

渡邊座長 どうぞ。

中村専門委員 ちょっと、わからなくなってきましたけれども、冷凍を外したら何の規格もなくなってしまうという話ですか。

松岡課長補佐 冷凍パン生地でない普通のパン生地の場合は、今、何もございません。

中村専門委員 私は、違うような基準がいろんな柔軟なものでも何でも自主基準まで含

めてもいいかもしれないですけども、そういうのがあると思ってさっき発言したのですけれども。だから、冷凍になっただけでという話だったら、もとの冷蔵に戻して、冷蔵には何らかの緩やかな基準があって、そっちに当てはめればいいという意味で発言したのですけれども、ちょっとわからなくなってきた。

渡邊座長 H A C C Pを全部やらないとだめだという基準、そういうリコメンデーションを、今、H A C C Pに限らず、I S Oとか、何かしらの製造工程の管理をやっているという保証をその施設に設けるべきであるということは、逆に言うと、非常に厳しいので、それだったらまだ大腸菌何ぼという方がまだまだ軽い支障になるわけですね。

ほかに御意見はございますか。

関崎先生、いかがですか。

関崎専門委員 科学的にはリスクはないと言えるのに、製造工程に何らかの規制を加えるというのは科学的におかしいと思うんです。リスクがないならリスクはないで、それは答申の一つとしてしっかり出せる話だと思いますし、実際の政策の上でどういうふうに運用していくのかというのは、リスクを管理する厚生労働省が現場を見て適切な対策を立てるべき話であって、ここは健康に影響するかどうかを科学的に論ずればいいのではないかと思いますので、私はそのリスクがないだろうということを答申に申し上げればいいのではないかと思うんですけれども。

渡邊座長 確かにリスクがなければリスクがないという答えで十分だというのは非常に明解だと思うんですけれども。

小崎先生、いかがですか。

小崎専門委員 私もリスクはないと思うんです。だからそれを外してよろしいかという形での答申の内容、理由づけの中に何度も私はこだわるんですけれども、原料が汚れているからだ。だけど、これはある面では、現実問題として小麦はほとんど外国から輸入するわけですから、外国製品が汚れているということなんだと思うんです。

国産は、私はそんなに汚れているはずはないと。実際に現実問題として汚れていないです。だから、何か理屈づけが、それを諮問してくるための理屈づけに、言葉は悪いですけども、もう少し何か書き方があるのかなという気がしたんです。

ただ、リスクは、今、関崎専門委員が言ったように、ないということについては私も同意なんですけども。だから、それで出すのは結構だと。

渡邊座長 今のは、ある意味で答申の仕方がうまいと言えば、うまいんですけども、答える範囲を狭めているということなんだと思うんですけれども。

小崎先生どうぞ。

小崎専門委員 今、出てきた意見で集約されると思うんですけども、もう一点、ちょっとベーサルな話で、昭和48年に冷凍食品の規格基準で、大腸菌群ではなくてE.coli陰性というのは、どういうポリシーで決められていたんですか。それが一点ですね。

それから、もし、小麦の汚染だとかという話になったときに、生菌数で多分縛りが来るんだろうなと思いますけれども、それ以外の小麦製品で冷凍で、例えば麺類の冷凍なんていうのは、大腸菌群陰性というのを外せという話にならないんですか。もし、パン生地が今みたいな大腸菌群陰性という部分を外すということになったら、それ以外の同じような小麦主体でつくっているような製品というのは、業界として、可能性として出てこないですか。ちょっとその辺のところをお聞きしたいと思います。

松岡課長補佐 まず1点目の、なぜE.coliであり、大腸菌群でないのかというところなんですけど、それはお手元のバインダーに挟んであります10という、前回皆様にお出しいたしました回答の、成分規格に対する考え方(3)、つまりページ4というところなんですけれども、こちらの方に書かれている内容ぐらいしか、私どもは言うことができないというか、当時の基準設定、規格設定のバックグラウンドに関する資料が非常に少ないということから、このことぐらいしか言えないのかなと思っております。

もう一点、小麦粉の麺ということなんですけど、確かに似ているところはあるのではないかと思います。確かにそういうふうになんて言われて、データ等が積み上がったら、それは考えざるを得ないのかなというところがあるんですけど、生麺に関しては、基本的には衛生規範という形で、生麺をつくる際の規範を設けておまして、冷凍食品は冷凍食品で冷凍麺というか、冷凍うどんというものが冷凍食品のカテゴリーに入っているというところがありますので、若干それは乖離しているというか、ちょっと違ったところで運用されているというのがあります。

いずれにしても、48年に設定された冷凍食品というカテゴリーと、現在、冷凍食品のカテゴリーに入っている食品があまりにも異なり過ぎて、やはり一概に48年のものをそのまま持ってきて、今の世の中でやっていくということ自体がなかなか難しいのかなというのは、今、私の感想としては思っておまして、非常に個々の食品を見たときに、なかなか整合性が取れないとか、そういうものは確かにあると思います。

その点に関しましては、やはり重大性とか、必要性とかにかんがみて検討していく余地は当然あると思っております。

渡邊座長 どうぞ。

小崎専門委員 今回の御意見は、大分参考になったんですが、確かに、今、諮問されている分については、何人かの先生が言われたように、E.coli 陰性という基準を外すというの、多分それを外したところでリスクが増えるということは私自身もないと思うんです。

ただ、大元の基準が、今、おっしゃったような部分で少し現在の整合性が合わないような状態になっているということだったら、やはりもう少し大元の部分を整理してどうなんだという考え方でいかないと、個別の食品で安全委員会に持ってこられて、作業が非常に多くなって、こういう議論を繰り返しているというのは、何となく非効率的だと思います。

松岡課長補佐 おっしゃることはよくわかります。

渡邊座長 どうぞ。

中村専門委員 寺門先生がおっしゃったように、少ないですけども、小麦粉が汚染されているのがあって、それを基にしてつくって、冷蔵では皆さん食べていて、しかもその数が多い。それを冷凍にしたら、その一割は規制がかかると、何かちょっとおかしい感じはしますね。冷凍にするということで、汚染が増えるとか、そういう話になるならいいのですけれども、何かちょっと、もともと汚染されていても、冷蔵でいったものは、まあいいやという話で、冷凍になったらどうという、何か整合性が取れていないような感じがします。

渡邊座長 ほかに御意見はございますか。

皆さんの御意見は、リスクということから考えた場合は、今回のパン生地は、最終的には熱をかけるという工程があるので、健康被害等のリスクというのは高くないだろうというお考えで、そういうふうに考えた場合には、規格ゼロ、陰性というのを外してもよろしいのではないかという御意見かなと思うんですけれども。

ただ、全般的なことを考えた場合には、先ほど出ています工程の衛生管理ということを考えて場合には、何か担保すべきであるという意見と、いやリスクがゼロなんだからそんなものは関係ないという御意見があったと思うんですけれども、その辺はいかがでしょうか。確かにリスクがゼロだったら何をやってもいいじゃないかという考えもシンプルでいいんですけれども。

中村専門委員 ただ、そういう話をずっと進めていくと、では出回っている食品全部に規制をかけるとか、そうしたら利益なんか何も出ない話で、現実の話として売る人は売らなくなってしまうようなことが起こってくると思います。その辺も考えないと、食べるものがなくなってしまう話に、規格がないのでは食べないという話まではちょっといけない

んじゃないかと思えますけれども。

渡邊座長 ちょっと、意味がわからなかったんですが。

中村専門委員 何か規制をしないといけない話を流通させるという話になっていくと、非常に混乱が起きると。

渡邊座長 済みません、私、先生が言っていることの意味がわからないんですけれども、今のだったらリスクがないから規制をかけなくてもいいんじゃないかということで、それによるしいんですか、そうではなくて何か規制がないと不安、ちょっと先生が言っていることの意味がわからなかったんですが、私だけですかね。

中村専門委員 実際に規制がなくて流通しているものもあるわけでしょう。それに規制をかけるような話になると大変だなという話に結び付かなければいいなという話なのですけれども。

渡邊座長 何をすることによってですか。

中村専門委員 どう言ったらいいか、ちょっと混乱しましたけれども。

渡邊座長 今の話は、リスクがないんだから規制をしなくていいんだらうという話ですね。

中村専門委員 現時点ではいいだらうと思います。

渡邊座長 それとは別個の話として、品質管理というものを考えた場合には、製造工程等の何か縛りが必要であると。その一つとしてはH A C C Pの遵守とか、I S Oの獲得とか、その辺のことが考えられるんじゃないかという御意見がさっき出ていたんだと思うんですけれども、それは逆に言うと、本当に当たり前の話で、いろんな製造工程をする企業が責任を持つべき話なんだと思うんですけれども、この基準をかける、かけないの以前の問題としてです。ただ、それがなされていないのが現状であると。すべての企業にそれがかかっていないのが現状であるということなんだと思うんです。

どうぞ。

岡部専門委員 私ももともと冷凍することによってリスクが増えることではないということ。それから、途中で焼成して加熱をしているということでリスクはないと思うんですけれども、冷凍食品全体の成分規格を決めたときに、これはちょっと質問で前に出たのかもしれないんですが、加熱後摂取冷凍食品についても規制はかかっているわけですね、冷凍食品全般で言えばね。例えば、どういうものが想定されているわけですか。

つまり、加熱をすれば大丈夫だということであるならば、その他の食品も全部OKになってしまいますね。

松岡課長補佐 ちょっと意味が取りにくかったので、申し訳ございません。私からもう一度確認させていただいてよろしいですか。

私どもが今やっているのは、加工時に非加熱で、それで摂取前に加熱する冷凍食品というカテゴリーを、今、話の議題になって、その一食品として冷凍パン生地というのをやっているわけですがけれども、先生のお尋ねになっているのは、加工時に加熱するものですか、加熱しないものということですか。

岡部専門委員 いや、別添の2のところに資料があるんですけども、ここには冷凍食品の成分規格という表があって、真ん中にあるのは、加熱後摂取冷凍食品について基準を設けてありますね。そうすると、これらの食品は、実際に食べるときに加熱する、しないというのは、ここには関係のないことなんですか。もし、これが食品として食べるときには既に加熱する食品であるということであるならば、冷凍パンは焼成をするからリスクがないというだけで外すのならば、これに引っかかってしまうんじゃないかと思ったんです。

私は、本質的には冷凍のパン生地が冷凍することによってリスクが増えるとは思えないんですけども。

松岡課長補佐 加熱後摂取冷凍食品というのは、すべてどのような形であれ、例えば油で揚げるとか、このようにパンみたいに焼成するとか、そういったすべての加熱処理をさせておりますので、例えば冷凍コロッケみたいなものがございますけれども、そのようなものも当然含んでいると。そういった意味では、全く冷凍パン生地だからとか、食品の特性に応じて何かやっているというわけではないですね。

岡部専門委員 済みません、ありがとうございました。

渡邊座長 どうぞ。

丸山専門委員 最初に戻ってしまうんですが、確かに冷凍パン生地そのもののリスクというのはそんなにない。これはさっきからずっと皆さんがおっしゃっている。

ただ、やはりなぜ冷凍パン生地だけがここに挙がってきたかと、それがはっきりしないためにいろんなことが起きてくる。

それで、冷凍食品というカテゴリーに入っているんだから、それはやはりその中で考えなければいけないんじゃないかと。それで加熱をして食べるというものであれば、先ほど小崎先生が御指摘になった冷凍麺なんていうのは、今、物すごい勢いで増えていると。そういうものも、ではどうするんだということを見殺しにして、関崎先生がおっしゃったように、答申が出されたから、これだけはリスクがないという答申をしていいのかというのが私たちにはいつもあるわけです。冷凍麺をどうするのか、今、厚労省さんがおっしゃったよう

にコロッセ、でもあれは加熱しなかったら食べられないわけですから、そういうものをどうするんだと。それを何も考えずに、これだけを答申していいのかどうかというところももう少しはっきりしないと、何かもやもやのまま過ごしているという印象がどうしてもあるんです。

渡邊座長 皆さんの不安は、個々のものだけで答申されて、はい、そうですかということだと、この委員会としてあまり適切ではないのではないか。もう少し食品安全委員会としての立場ということで、大きいビジョンで考えるべきであるというポイントだと思うんです。厚労省の御意見は御意見です。食品安全委員会の意見としては、今の意見が、多くの人は多分その辺を心配しているんだと思うんですけれども、いかがでしょうか。

松岡課長補佐 非常に大きい問題提起だと思います。言わば、冷凍食品全体を枠組みとしてとらえて見直す必要があるのではないかという問いかけではないかと思って受け止めています。私どもは、今、個々の食品について少なくともデータを持っていないという状況があり、また枠組みをどうすればいいかということについても、まだ内部では議論等進んでおりません。

よって、このような問いかけがあったということ、もしそのようなことがあったならば、今後整理して考えていきたいと。それでまた全体的な枠組みとか、もしくはどのような形で今後冷凍食品とか、その他の食品はどうなるかわかりませんが、規格基準というものをどのようにしていくかということは、また御相談をさせていただきたいとは思いますが。

少なくとも今の時点では、なかなか持っている知見とか、そういったものが非常に少のうございますので、出せるというような状況にはないと、そのようなお話をさせていただくような状況では、まだないのかなと思っております。

渡邊座長 どうぞ。

寺門専門委員 冷凍パン生地の輸入量、特にアメリカだとか、そういうところからは、かなりあるわけです。うがった見方をすると、要するにそういうところからもっとたくさん輸入させたいというような感じにも取れなくもないですね。

松岡課長補佐 これは私の手持ちの資料なので、皆様にはお示ししていないと思うんですが、検疫所の方に届けられたデータというものが私の手元にございまして、パン生地として大体、年間1万5,000 から1万6,000 トン程度の届出重量があると聞いております。

それは、大体この3年間ほぼ1万5,000 から1万6,000 の間で収まっているという状況にございまして、この輸入量は大体国内の生産量が、手持ちではなくて、資料3の(3)

のところにも既にも書いていますけれども、1万5,400トン、平成15年のものが書いてあります。

その一方、国内生産量が124万トンぐらいありますので、大体1%ちょっと超えるというような形の数量だと思っていただければよろしいかと思えます。

寺門専門委員 規格から大腸菌を外せば、予想としてはもっと増えてきますね。

松岡課長補佐 私は、この輸入の1万5,000から1万6,000で3年間経緯しているというファクターがE.coliの検査があるがゆえに、この数量に収まっているのかどうかということが私にもわからないので、それはなかなか言えないと思えます。

丸山専門委員 関連してよろしいですか。アメリカからのお話があったけれども、私が聞いたところでは、いろんな国から冷凍パン生地というのは相当入ってくるということだそうなんです。

ですから、いろんなコストから考えれば、工賃の安いいろんな国から入ってくる可能性というのはどういうふうにお考えになっているのでしょうか。いや、多分多くなるだろうと思うんです。アメリカだけではなくてね。

そうすると、先ほど藤井先生がおっしゃった、間の工程の衛生管理を何でもって担保するのかという視点は、やはり必要なんじゃないかなと私は個人的に思っております。

ですから、結論から言うと、私は大腸菌のゼロというものをパン生地だけから落とすというその根拠は、やはりそんなにないのではないかと、私個人的にはそう思っています。

今のリスクという点で行けば、それは少ない、ほとんどないけれども、前にも私は申し上げたんですが、やはり食べ物というのは、最後に熱をかけてしまえばいいというものではないと。しかも輸入の実態からしていくと、なぜ冷凍パン生地だけからその基準を外すかという根拠は薄いように私自身は思いました。

渡邊座長 今回の冷凍パン生地は、業者だけではなくて個人の、いわゆる家庭にも当然入り込むわけですね。

松岡課長補佐 非常に少ないシェアだと聞いております。ほとんどが工場もしくは店舗で焼かれるものであると聞いています。

渡邊座長 極端な話、例えば家庭で十分加熱という概念が、皆さんそんなに意識してやっているわけではなくて、普通のオーブンが何かちょっと入れて何分かでやっていると思うので、そういうときの担保というのは、ちゃんとされると考えられるんですか。表示をちゃんとしておけばOKだと。

松岡課長補佐 1つは、表示というのはあると思えます。少なくとも冷凍パン生地が、

もし家庭で使われるという場合に、どのように使うかということが書いていないと、多分個人では使えないんだらうと思いますので、それは何らかの使用に関するインストラクションがあるんだらうとは想像します。

ただ、きっちりと焼けないと生焼けになってしまう製品ですので、果たして途中で取り出して、本来焼かなければいけない温度もしくは時間を満たさないで食べるものとして家庭で供せられるかという、それはちょっと疑問かなと思いますが。

渡邊座長 いろんな御意見が出てきたと思うんですけども、丸山先生にちょっと確認したいんですけども、先ほどパン生地だけからこれを外すというのではなくて、冷凍食品全体として考えるべきであるという御意見だと思うんですけども、今回の答申に関しては、OKと返事していいという考えですか、それとも保留すべきだという考えになるのでしょうか。

丸山専門委員 原則から言えば、先ほど関崎先生がおっしゃったとおりだと思っています。

渡邊座長 どうぞ。

荒川専門委員 確かに大腸菌の混入は、焼いてしまえばリスクにならないということはあるんですけども、論点メモの2ページの方にも(3)の実績として、平成15年度277件調べたところ4件E.coliの陽性があったという事実があるので、やはりリスクではないですけども、食品の原料または製造工程における汚染を検出する一つの指標として残しておいても特段大きな問題はないと思うんです。それによって製造業者は非常に困るとか、そういうことではないとは私は思うんです。何かどうしても外さなければいけないという理由があるのであれば、その理由を聞かせていただきたいと思います。

渡邊座長 またちょっと戻ってしまったんですけども、今の荒川先生の御意見は、例えば小麦粉だったらどのぐらいとか、冷凍生地だったらどのぐらいE.coliで汚染されているという実態がもしわかっていたとすれば、それで健康被害があまりないんだから、それ以上にならないという規定にしておけば、別に問題がないんじゃないかという御意見かなと思うんですけども、いかがですか。

松岡課長補佐 多分、先ほどからいろいろ議論されている中で、いろいろと議論が錯綜した面もあって、なかなかとりまとめていただくのが難しいのではないかと思いましたが、少なくとも本日お出しいたしました資料1にありますように、私どもとしては、その規格設定の必要性を説明するのは難しいと思っております、陰性をずっと置いておくべきだという御意見は先生の御意見としてわかるのではございますが、私どもはどうなんだと聞

かれますと、このペーパーにありますように考えていると申し上げるしかないのではないかと。

渡邊座長 皆さんの大体の意見としては、リスクということから考えると、そんなに大したことないだろうと、ほとんど問題ないだろうということは一致していると思うんですけども、では科学的に考えてリスクはないんだから、基準はなくてもよろしいというふうに行くのか、それが一番簡単なんでしょうけれども、そうではなくて、やはり何らかのリスクというのがもし起こる可能性があるとするれば、どこかで歯止めをかけておいた方がいいんじゃないかと。

その一つとしては、元のパン生地のところの大腸菌の基準なりを設けるべきか、もう一つは、製造工程における品質管理を担保するための何らかの処置、HACCP等を考慮するというを入れるか、その辺のこの意見でちょっと割れているんだと思います。

諮問が来ているので、それに対して答申としては、先ほどの最初のリスクはそんなに高くないだろうという答えでいいだろうと思うんですけども、それだけで答えがいいのかどうかという点が、今、いろんな御意見があるんだと思うんです。附帯事項を付けるべきか、付けないべきか。

もう一つは、パン生地だけから外す根拠というのは薄いので、冷凍食品全体として考慮すべきであるということも今まで意見が出ていたと思うので、その2点です。製造工程の管理等をどういうふうに担保するのか。それと冷凍食品全体としての基準というのを考慮すべきであるという点を何らかの形で附帯事項として文書に残すべきかどうかということに関しての御意見をいただければと思うんですけども、ただ答申に対する答えだけでいいとするか、その辺を、ちょっと時間もなくなってきたんですが、どうぞ。

岡部専門委員 後の意見の方に賛成なんですけれども、加熱食品によってイギリスなんかの基準は、この資料の中で見ると、加熱したものについては心配ないんだから、我が国はそれはないというようなことは明記してあるんです。ですから、そこまでドライにっていない現状であれば、我が国では、加熱をすることによって死滅する可能性はあります。

しかし、冷凍食品そのもののカテゴリーでは、やはり冷凍パン生地というのは入るものであって、そこに対する検討をすべきであるという附帯事項は委員会としては付けた方が、より将来のほかのものも加えていいのではないかと思います。

それで、附帯事項の中には当然衛生管理のこともあるので、私の意見としては、そういう検討が行われる前までは、やはり現状を維持するしかないのではないかと私は思うんです。

渡邊座長 またちょっと違う意見が出ました。先生の意見だと、そういう衛生管理が担保されるまでは。

岡部専門委員 いやいや、冷凍食品全体の 카테고리ということについてきちんと見直すまでは、冷凍パン生地はやはり冷凍食品の中に入らざるを得ないとなれば、今の規則を守るということが前提になるのではないかと。

渡邊座長 冷凍食品全体としての規制等に対する考え方がはっきりするまでは、現状維持を。

岡部専門委員 私は、そう思うんですが、でも委員会全体として、まず一応これだけを認めておいて、後のことについては必ず検討すべきであるというのも一つの意見だと思います。

渡邊座長 時間的なずれというか、大分違うかなと思うんですけども、これは何時までやってよろしいんですか。

梅田課長補佐 特にございませんが、午後もございますので。

渡邊座長 今日は、食事か何かあるんですか。

梅田課長補佐 はい、用意してございます。

渡邊座長 では、食べながらでもいいですね。次の会議は1時からでしたか。

梅田課長補佐 1時半からです。

渡邊座長 ということは、まだ時間があるらしいので、今日はある程度のところまで決めて、答申文を次の段階で事務局と一緒に整理した形を皆さんに提示して、次回に結論という形にもっていきたいと思いますので。

どうぞ。

小崎専門委員 岡部先生の考え方も1つだと思うんですけども、ただ、今、食品安全委員会の受け方とすれば、岡部先生が言われたような部分でリスクがあるかないかという評価の部分について、まずそれは返して、ただそれだと、要するにここがお墨付きを与えているというような非常に変な形態になるので、例えば冷凍食品全般の部分については、やはり厚労省にその辺のところの規格基準を早急に見直してもらおうという一文を入れていただく方が、それぞれの委員会、それから厚労省の立場が少しははっきりするのではないかと。ただ待っていると、いつまで経っても返せないということになると、どちらにしてもデッドロックに乗り上げてしまうので、今、時間的なことを考えると、そういう形の方が私自身はいいのではないかと思います。

渡邊座長 わかりました。ほかの先生、御意見いかがでしょうか。

藤井先生どうぞ。

藤井専門委員 ほかの先生も前から気にされていることですが、これを外すという大きな理由の1つがE.coli 汚染は避けられないとしているわけです。この理由があると、ほかの食品でもやむを得ないものはやむを得ないということにならないかと思います。だから、ここの考え方をきちんとしておかないと、それが変な共通ルールを認めたことにもなりかねないので、そこのポイントが重要かなと思うんです。

それで、安全性という意味では、これは外すことは実質上いいかと思うんですけれども、議論の流れとして大腸菌汚染の問題でしたが、では腸炎ビブリオ汚染が避けられない水産物で、腸炎ビブリオ基準がないかということ、腸炎ビブリオは菌数規定をしているわけです。そういったところとの整合性が合わなくなるのかなと思いますので、これを認めるときの理由づけを少しきちんとしておかないといけないかなと思います。

渡邊座長 原材料の小麦粉が汚染されているということではなくて、冷凍パン生地の消費するときに焼成をするということと、あと実際に健康被害が日本の統計上見られていないということで、リスクがほぼないと言い切っているのか、非常に低いということを経由にせざるを得ないと思います。小麦粉が汚染されているのにかかわらず、こういう形でゼロにするという理論づけだと、やはり皆さん納得できないんだと思うので、原材料云々ではなくて、最終製品のところでちゃんと担保されるということに理論的にはもっていかざるを得ないんだと思います。

中村専門委員 おっしゃるとおりで、日本というより、世界中あらゆる国で同じようなものを食べているので、そういう事例が一例でもあったら対応しないといけないと、でも今のところないので、それで分母が何千万という話になっているから、現在はよろしいというような割り切りもある程度必要かなと思いますけれども。

渡邊座長 そこは皆さんよろしいですか。

その後、条件とするのか、附帯事項とするのか、先ほどの全体を見直すという、冷凍食品全体の基準も考えると。それを条件とした上で今のことを認めようとするのか、今のものを認めた上で、早々にそのことも検討していただきたいとするのか、大分ニュアンスで、言葉の使い方で大分違ってくるんだと思います。早急にすべきとするのか、またはそれをしなければ今のことは認めないとするのか、その辺の御意見はいかがでしょうか。

岡部先生の意見ですと、条件的な。

岡部専門委員 ちょっと私の理解が行き届いていないと思うんですけれども、これが本当の緊急案件かどうかという理由が私にはわからないんです。

もし、緊急案件であるという条件があるならば、それは早く検討しなければいけないけれども、そうじゃないならば、現在の理屈をきちんと通した方がいいだろうと思います。

渡邊座長 緊急案件かどうかという御意見が出ましたけれども、それに対しての厚労省側の答えはいかがでしょうか。

松岡課長補佐 非常に難しいですね。緊急案件というのは、何ををもって緊急とするかということがあると思うんですけれども、一つ緊急にする、しないという判断としては、健康被害があるかどうかということなんだと思うんですが、そういった意味では緊急ではないといってもいいのかもしれませんが。

ただ、論点メモをちょっと借りて申し上げますが1.の「(1)経緯」のところの真ん中辺りです。「現在の成分規格を適用することは困難であるとし、厚生労働省に冷凍食品の規格基準の見直しが要請された。これを受け、厚生労働省は」というくだりがありまして、実際にこのような要請があり、またデータもそろっているということから、その要請に早く応えないと、それはそれで私どもの不作為というものも問われるのではないかという点では緊急なのではないかというような言い方にしかならないです。なかなか緊急性はいかんと問われたときには、なかなかお答えするのが難しいです。

渡邊座長 岡部先生、いかがですか。

岡部専門委員 理由はよくわかりました。となると、出たものに対して返答はしなくてはいけないということですから、私は前提として検討しなければ、これを許さないという言い方はきついと考えるを得ない。ただし、その後の附帯事項か条件かは十分に検討をいただきたいという要望は食品安全委員会を出してもいいのではないかと思います。

渡邊座長 ほかの先生方、いかがでしょうか。

丸山先生、いかがですか。

丸山専門委員 条件ではなくて附帯事項。

渡邊座長 附帯事項で。

丸山専門委員 はい。

渡邊座長 寺門先生、いかがですか。

寺門専門委員 今後ほかの冷凍食品についても検討するというようなニュアンスの附帯事項を付けると。ただし、今回のパン生地については、E.coliを規格から外してもリスクが高まるとは思えないという形で、まず回答を出すということですね。

渡邊座長 はい。

寺門専門委員 結構です。

渡邊座長 あともう一つ、工場等の製造工程等の衛生管理を、ちょっと言葉はこれから考えて、また皆さんの方に回しますけれども、しっかりやってくださいというようなニュアンスの言葉を付けることになると思うんですけれども。

小崎先生、いかがですか。

小崎専門委員 それで結構だと思います。

寺門専門委員 ちょっといいですか。

渡邊座長 はい。

寺門専門委員 基本的に、先ほどの丸山先生の御意見だったか、それとも別の先生か、要するに熱を最終的に加えるわけであって、それでもって全部焼成するからリスクはなくなると、それは間違いない。ただ、その過程のところで熱を加えるものについては冷凍全般、みんなこれでいいわけですね。

渡邊座長 加熱処理をするものはね。

寺門専門委員 今回パン生地だけがぼんと出てきてしまっていて、言葉として不自然さというのか、他のものとの整合性が気になります。

渡邊座長 どうぞ。

松岡課長補佐 もしかしたら、私が間違えているのかわかりませんが、私ども最終的に焼くからリスクが減るということが全面に押し出されているわけではなくて、あくまでも微生物の規格設定ということ自体、必要性が有害事象等ないと、そういった事情から非常に困難であると、難しいということをもって私どもは E.coli 陰性というものが無理なんではないでしょうかと申しているということだけは気に止めていただければと思いますので、その点だけちょっとお願いしたいと思います。

渡邊座長 どうぞ。

荒川専門委員 何か堂々巡りの論議になっているんですけれども、結局、小麦粉が汚染しているということが避けられないために、しかも加熱工程がないために、そういう E.coli 汚染がゼロということを求められても困るということで見直しの要請がされているわけですね。

だけど、やはり製造者の努力としては、実際のデータから言いますと、要するにゼロとは言えないけれども、通常の試験法で検出限界以下という小麦粉はあるわけなので、そういうものを使って、ちゃんをつくってもらおうと、そこでもきちんと管理していただいて、最終的な生産物は、大腸菌が一応ゼロではないけれども、検出感度以下というものを供給してもらおうということでは、現状の基準でいいと思うんです。

これを外す理由は、食べる側にとっては外す理由はないと思うんです。つくる側にとってはあるかもしれません。我々は食べる側の立場に立って答申すべきだと思うので、現状で私は行くべきではないかと思います。

渡邊座長 またちょっと戻ってしまったんですけれども、安全委員会の1つの方法で、科学的にリスクをアナリシスするというのが安全委員会の役目だと思うので、そういう意味では、今、科学的にというか、最終産物としてのリスクアナリシスということで、皆さんの御意見を聞いた結果、健康被害等を考えた場合のリスクというのは非常に少ないだろうと。

これを外したからといって、現状よりもリスクが上がるとは考えにくいという皆さんの答えだったと思いますけれども、その論法で行くと、最初の段階が少しくらい汚染されていても、それは最終産物に影響しないだろうという話になってしまうんです。

だけど荒川先生のお考えだと、そうでなくて、やはり消費者側から考えた場合には、最初の原料もできるだけちゃんとしたものを使うべきであると、そうすることによってより一層リスクの軽減につながるのであると。これも確かだと思います。

その辺をどうするかと、リスクをより低減させる方向にこの委員会としては答申すべきなのか、いや、表に出ない範囲でいいだろうということなのか、その辺の考え方になるのかなと思うんですけれども。リスクといっても非常に幅が広いので、現状のサーベイランスの限界というのが当然あるわけで、これは何回も言っていますけれども、あくまで現状で見えているのはわかっている範囲で、原因が見えない食中毒は山ほどあるわけです。一例報告はほとんど出ていない。その中に、これによって起こっていないという保証はだれもできないわけです。それを考えた上での評価を我々はやっているということをもう一度認識した上でやらないといけないと思いますので、万が一事故が起こった場合に、この委員会として何をやったんだという話が出てきたときに、最初の汚染でそれが原因となったのか、そうではなくて製造工程でとか、最終産物を取り扱う人の問題で健康被害が起こった場合、どこでそれが起こったのかという検証は当然必要だと思うんですけれども、今の荒川先生の御意見は、最初の産物の汚染を少なくすることによって、もっと最終産物のリスクも低減できるであろうという考えかと思うんですけれども。

どうぞ。

小崎専門委員 そういう話になってしまうと、すべての食品がそうであって、ここの委員会というのはあまり情緒的になったら非常によくないと思うんです。だから精神論の話はいいとして、今、現実問題として我々自身が、この種の上がってきたデータに対して論

破できないというか、ネガティブに考えると、一応アクセプトできるということであれば、そこで評価をせざるを得ないと思うんです。

ただし、先ほど来、今、渡邊先生がまとめていただいたように、冷凍食品の基準というものが、やはり厚労省自身もおかしいと認知している以上は、もう少し制度上うまく運用できるような形態をできるだけ早く制度化してもらおうということ。

それから、私自身少しフランクに申し上げれば何でもかんでも安全委員会に持ってくるなということを、1番目はいいですけども、2番目、3番目と同じようなポリシーで持たせられると、とてもじゃないけれども、同じ議論の繰り返しになりますので、その辺のところを厚労省自身も考え方を少し整理していただいて持ってきていただくのが筋ではないかと思えます。

渡邊座長 厳しい意見が出たわけですけども、もっとフィロソフィーを持ってくれと、ポリシーを持ってくれということなのかもしれません。一件一件確かにそういう問題が起こったときに上げてくるというのも、当然やり方としてはあるのかもしれないですけども、もっと全体的な考え方を持った上で、ここの委員会に諮問してくださいという御意見かなと思うんですけども、厚労省としていかがですか。

松岡課長補佐 もう言うことはございません。

渡邊座長 厳しい御意見が出たと思うんですけども、堂々巡りしていてもしょうがないんですけども、堂々巡りしていくうちに、皆さんの御意見がだんだん収束していくかと思うので、もうそろそろおなかが空いてきましたかね、食べながらやっても1時半までですから、ここで食べるんですか、それとも別のところですか。

梅田課長補佐 別室を用意しておりますけれども。

渡邊座長 では、荒川先生の御意見も確かにわかるんですけども、あまりそこまで言い過ぎると、確かに安心というカテゴリーに入ると思うんです。なかなか安心というところは確かに重要だと思うんですけども、どこまでやれば安心かという問題も当然あるんで、ある程度のところで結論を出さないと、なかなか。

どうぞ。

寺門専門委員 先ほど関崎専門委員がおっしゃったように、要するにこれをもって最終的にリスクは上がらないというところを、もし、皆さんが認めるというのであれば、あと附帯事項については、座長にお任せして考えていただけますか。

渡邊座長 では、もう一度確認します。リスクという点から考えた場合には、それがこの規格を外しても増大する可能性は非常に低いということによろしいですか。

どうぞ。

梅田課長補佐 この委員会で答申を返す際に、科学的な議論を行って、どういう結果として、今、おっしゃったようなリスクが低いにしても、どういうデータを使って、どういう理由でもって結論がどうなのかということを確認にさせていただいた方がよろしいかと思うので、その理由というのは聞いていますと、加熱するからという御議論もあれば、原料の汚染はやむを得ないというものもあるでしょうし、それから加熱工程がないということもあったかと思えますし、何よりも健康被害がないと。ただ健康被害がないということもデータとして不確かさというのは、座長がおっしゃっていたようにあるわけですから、その辺りは明確にさせていただいた方がよろしいのかと思っております。

渡邊座長 わかりました。そうしますと、理由として1つは、十分なる加熱があると。そしてこの基準に掲げてあるデータによれば、ほぼ芽胞菌以外のすべての菌は死滅するのであるということですね。

もう一つは、現在の我が国におけるデータの範囲内においては、健康被害というものは見られていない。なかなか科学的にそれ以上のことは多分言えないと思うので、その2点ですかね。ほかに何か理由はありますか。

福田評価調整官 済みません、事務局から確認させていただきたいんですけども、ただいまの健康被害の情報がないというのは、あくまでも現行の E.coli 陰性の規格が遵守されているという条件下でのデータでございますので、E.coli 陰性の規格がなくなった場合に、本当に健康被害が起こらないのかどうかというのは御議論していただかないと、データからでは何も言えないかと思っております。

渡邊座長 どうぞ。

春日専門委員 私は、この審議に当たりましては、主たるデータ提供者の一人なのでなかなか意見を述べにくいんですけども、午後の合同専門調査会の方の評価指針の起草代表者としてちょっと発言させていただけるとすれば、リスク評価の内容、手順ですとか、報告書の作成という点につきまして、なかなか意見を出し合っている口頭の場合だけでは、報告書としての形にまとめるのは難しいかと存じます。

ですから、文章にした段階で各専門委員の先生方で、それを修正するという過程を経て最終的な報告書をとりとまとめるような形でもっていかれてはいかがでしょうか。

渡邊座長 その文章をつくる前の段階で、つくる時の皆さんのコンセンサスを得ておかないと、文章をつくるにしてもつくりようがないので、ある程度のコンセンサスをいただきたいということで、今、議論しています。

春日専門委員 それはよく理解しております。

渡邊座長 最初に言いましたように、今回すべてをここで結論するわけではなくて、これから皆さんの意見に基づいた形で文章をつくって、それで皆さんに回覧して、それでいろいろそこに校正等を入れた後、次回に最終的な結論にするという方向ですので、その文章をつくるときの合意として、今、お伺いしているわけです。

今、事務局の方から統計上の問題があると。

どうぞ。

関崎専門委員 今のに関連してなんですけれども、冷凍という過程を入れていない、冷蔵品と同様なパン生地でそういう健康被害が出ていないというのも大変重要な状況かと思えますけれども。

渡邊座長 わかりました。どうぞ。

春日専門委員 もう一つ、リスクという言葉の定義ですけれども、それは健康被害の頻度と程度ですので、リスクが上がるとは思えないと、もしもこちらの専門調査会で結論しているとすれば、それは今後の健康被害も出てこないだろうと推定していることと同義だと思います。

渡邊座長 よろしいですか。疫学的な専門家として、岡部先生、いかがですか。

岡部専門委員 つまり冷蔵品と同程度であるということにくくれると思うんですけれども、冷蔵品も今のところほとんど被害はないけれども、リスクがゼロではないわけで、そのレベルを超えていないということではないかと思えます。

渡邊座長 どうぞ。

荒川専門委員 冷凍品と冷蔵品は基本的には同じ工程で作られているわけですね。ただ、冷蔵品の場合は、4 で増える菌もありますので、やはり業者側としてはそれだけ神経を使ってつくっているということはあるんですか、それともそういうことも無視してつくっているのかと。

といたしますのは、私の経験で非常に妙な話なんですけれども、うちの研究所は皆さん弁当を取って食べているんです。ハウレンソウのお浸しがちょっと変な味がしたので、それを培養検査したんです。我々は専門ですからね。そうすると、1g当たり10の7乗か8乗ぐらいの菌が希釈倍率していきますと出てきたんです。一応同定しましたところ、病原菌はいませんでしたけれども、シュードモナスとか、そういう仲間がどっさり取れました。

それは、どうしてかと弁当業者に聞きましたら、どこかから輸入してしまして、現地でゆでて凍らせたハウレンソウが輸入されているらしいんですけれども、それを弁当業者の

ところで解かして、それを乗せているだけだということで、結局原料が汚染していたということ。ただ、これはニュースの記事にもなりませんので表に出てこないんですけれども、我々の経験ではそういうこともあるので、これに直接関わる話かどうかわかりませんが、やはり食品の安全性というのはきちんと、現状は問題ないから外していいということで本当にいいのかどうか。結局、これを外せば似たようなものについても前例となりますので、波及効果もあるし、やはり私は統計的にそういうデータが公式に出ていないからというような理由で緩めていいのかどうかというのは、少し疑問があるんですけれども。

渡邊座長 今、荒川先生から、非加熱生食品の例ですね。

荒川専門委員 ある国でゆでて、それを冷凍にして袋に入れて、それで日本へ凍ったものが入ってきて、それを日本で解かして安い弁当に盛り付けて、それでおかしいのが出てきたと。データもありますので、もしお見せする必要あればお見せしますが、そういう事例もあるので、やはり食品というのは我々の生活の基本なので、どうしても外さないといけない理由があれば緩めていくのもいいと思うんですけれども、それがなければ、今より厳しくする必要はないと思うんですけれども、現状をある程度維持していくというのも必要じゃないかなという気もします。

渡邊座長 どうぞ。

國枝評価課長 ちょっと教えていただきたいんですけれども、先ほど中心温度が 100 以上にならないという話がありましたね。資料 3 の論点メモの 5 ページのところに、例えば黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンとかは 120 の加熱での条件が書いてあったりとかしているんですけれども、基本的には今までの情報の中での問題はあつたんですけれども、先ほど、たしか藤井先生がお話されてと思うんですけれども、これが途上国からかなり入っていくような場合になったときに、先ほどの中心温度の問題と、こういう黄色ブドウ球菌のような耐熱性のエンテロトキシンみたいなもののお話があったときに、多分リスク自身はそんなに高くはないと思うんですけれども、全くリスクがないというか、規格を削っても全くないかどうかという部分のところ、そこら辺のところ、先ほど議論が途中になってしまったので、もしお話を伺いできればと思ったんですけれども。

渡邊座長 そういう耐熱性のエンテロトキシンまたは芽胞が含まれていたとした場合、現在のこれで焼成過程でもって十分担保されるのかどうかということに関して科学的な御意見を、藤井先生、いかがでございますか。

藤井専門委員 焼成過程の温度の問題なんですけれども、先ほどのデータから一応 100

行っているということが前提での議論かと思うんですが、ただ生地冷凍品の場合は、それが末端で、いろいろな人が焼くわけです。場合によると、家庭でも焼く場合があると。

そうすると、100 というのは、あくまでも理想的なケースであって、冷凍品をそのまま焼くケースだってありますから、中はほとんど火が通らないケースも実はあり得ると思うんです。また、これを言い出すと逆戻りするので、今更ということなんですけれども、ちょっとその辺は気になります。

小崎専門委員 今回の御質問は、原材料も含めて、その可能性を吟味するということが御心配の部分ですか。

というのは、まず、小麦あるいは小麦粉の中で、例えばブドウ球菌なり *Bacillus*、*cereus* でしょうけれども、それが入る可能性があるかどうかということ、まず可能性としては低いですね。

もし、水分があった場合に、小麦粉の練りものをつくってブドウ球菌が入るかどうかというのは、データの的には恐らくないんじゃないかと思います。*cereus* はもしかすると、でんぷんがありますので、ちょっと可能性があるかなと思いますけれども、そういう水と小麦使用、あるいはその辺の形態の中で菌がグロスするかしないかというのは、多分データとしてはないし、多分入れないんじゃないかなと思いますけれども、今の御質問はそういうことをお聞きになっているわけですか。

國枝評価課長 資料3の8ページのところに「冷凍生地の焼成温度履歴」というのがあり、これで見ると100 のところに達していないのもあるみたいだったので、例えば90 ぐらいの部分、ちょっとわからないんですけれども、そういうものもあったということ。

あと、さっき藤井先生がおっしゃったように、まさに家庭でという問題もあったので、そういったときに、指標菌としての問題ということになれば、非常に衛生条件が悪くて、例えばけがをしている人がパン生地を練ったり、ほとんどないとは思いますが、そういうようなことも考えた場合に、全く基準を削ったときに、ゼロという形で言い切れるのかどうかという面でどうかということ。

あと、先ほどの中心温度の関係の部分が途中で切れてしまったので、そこら辺、加熱というのが、今、条件の一つの重要なことになっていたのも、加熱の温度という問題でどうなのかなと思ったんですけれども。

小崎専門委員 それでしたら、今の基準と、今言われたところの可能性はある、なしというのは、あまり因果関係がないと私自身は理解しますけれども。要するに、今の基準があるから、先ほど福田さんが外したらどうなるかという話も議論としてここでしないのだ

めだという話になったときに、大腸菌 E.coli 陰性の部分を外す、外さないという議論と、今、おっしゃった部分とは全く因果関係がないと。

ただ、パン生地の中にそういうものが入っている可能性があったときには、処理条件の中ではエンテロトキシンは壊せませんよという一つの事例を言っているだけの話であって、その中に必ずエンテロトキシンが入る可能性があるかどうかという話の議論をしているわけではないと。

逆に言えば、今の対象となっている食品の中にエンテロトキシンなり *cereus* なんかが入る可能性があるのかどうかという議論をすべきであって、今、何ら因果関係のないものを2つ並べて、それをディスカッションするというのはあまり意味がないと思います。

渡邊座長 恐らく事務局の心配は、こういう基準を全くなくした場合に、いわゆる抑止力がなくなるわけで、そうした場合には、何が起こるか分からないと。その何が起こるか分からない中に当然大腸菌の汚染とか、ブドウ球菌の汚染とか、いろんなことが起こって、多分、それを心配していると。

小崎専門委員 渡邊先生がおっしゃったように、私が申し上げたのは、大腸菌陰性と、その部分を外す、外さないということと、今、おっしゃった部分のエンテロトキシンがパン生地に入っている、入っていないという議論と、陰性を外したらかといってエンテロトキシンが増えるというところに関しては、全く因果関係がないと私自身思いますので、あまりそういう議論をしても科学的な根拠というのではないんじゃないかと思います。

渡邊座長 大腸菌陰性というのが、抑止力として機能しているわけではないという御意見です。

確かに、今までいろいろ調べられている、この資料の4ページの5.のところで、ブドウ球菌が主にですが、あと黄色ブドウ球菌エンテロトキシンが検出されたという報告は、今まで調べられている限りにはないということです。

これで、大腸菌の基準を外したとしてもそういうもののコンタミが増えるとは考えにくいというのが私たちの意見だと思ったんですけれども、よろしいですか、事務局。

福田評価調整官 少し議論を混乱させてしまって申し訳ないんですけれども、事務局の方で何を懸念しているかと申しますと、E.coli 陰性の規格を今回外したいという諮問が来たそもそもの趣旨は、先ほど厚生労働省の説明がありましたけれども、日本にいろんなところから輸出をしたい。外国から日本へ輸入をしたいという業者があって、その業者が日本の国内企業は何とかして E.coli 陰性規格を遵守してやっているわけですが、日本へ輸出しようという企業にとって E.coli 陰性規格を遵守することが不可能ではないんだけど

も、非常に負担になる。経済的な問題が多いんだと思うんです。それを外すと日本へ輸出しやすくなるので外してくれと、それが経緯であるわけです。

E.coli 陰性の規格を外した場合どうなるかと言いますと、例えば資料3の論点メモの2ページのところで「2. 冷凍パン生地様食品について」「(2) 製造方法」というところを見ていただきたいんですが、一般に日本とか、あるいは今の現行規格を満たして日本へ輸出しようと考えているような企業のところでは、このようにあらかじめ温度管理された原料を用いる。それから工場内の温度管理もおおむね20~24 内に設定する。それから2時間半程度ということで非常に短期間でやりまして、急速冷凍もする。こういったことをする。 これらを完全にやろうとすれば、それなりの経済的な負担がかかる。それは結局、規格としての妥当性は別といたしまして、E.coli 陰性という厳しい規格が日本にあるためということだと理解しています。

この E.coli 陰性という規格を仮に外してしまった場合、本日の議論の前提としていました製造方法というのが、果たして遵守されるのであろうかといったところを事務局としては非常に心配するわけです。

つまり、極端な言い方をしますと、温度管理も何もされていないような材料を用いて、露店で手こねをしたものであっても、それを緩慢冷凍したものであっても、今後は制度上入ってきてしまう危険がある。それを拒む要素は全くない。

先ほどからの議論を聞いていますと、そのような形のものであっても、最終的に加熱焼成をすれば、リスクは無くなるんだという考え方もあろうかと思しますので、そこまで言い切ってしまうといいのかどうか事務局としては分からないところがあるんですけれども、そういうことであれば、それは構わないと思うんです。

実際にブドウ球菌などに汚染されたパン生地が入ってくるのかどうかというのは、将来のことですので、正直言ってわからないというところがありまして、それが事務局サイドとしては非常に不安を感じているということでございます。

加熱焼成のところについても、何らかの規格や基準があるわけではない。これは現行の販売店が一般的にこういうような形でやっているというだけでして、将来的にもこれが本当に守られるのかどうかというのは、何の縛りもないところで、全くなくなっていいのかと不安を感じています。

食品安全委員会の立場というのは、基本的に食の消費者側、食べる人たちの健康を守るという観点から、最終段階だけではなくて製造現場、小麦の生産から最終的にパンを焼いて消費者の口に入るまで、各段階で適切な基準等を設けてリスク管理をやっていくべきだ

という観点でありますので、その辺も含めてどのようなことを考えればいいのかということと十分に議論していただければありがたいと思っております。

事務局サイドでいいますと、本件につきまして、急いで結論を出す必要はないのではないかと考えております。本日、議論が煮詰まらなければ、あと1～2回、御面倒ですけれども議論を十分にさせていただいて、委員の先生方の中にはいろんな御意見があるようですし、必ずしもコンセンサスが出ていなければ、じっくりと議論していただければと思っております。

渡邊座長 また、元に戻ってしまうと、ここのレベルの話になると、安心という言葉をどのぐらいのところで担保するかという問題になってきているんだと思います。

確かに輸出しようとする国の事情によって違うということまで考慮に入れなければいけないとなると、これは安全策を取っておいた方がいいだろうという話には当然になってくるわけで、日本の国だったら、例えばHACCP等々で縛れるけれども、よその国のものを縛るつもりというか、それは厚労省としてはなかなか難しいですね。

松岡課長補佐 私、今、どのような方向に議論が進もうとしているのか、ちょっと見えないので、なかなか私もお答えするのが難しいんですけども、1つあるのは、まず私も基本といたしまして、食品衛生法上、食品を製造するものは、やはり衛生的な取扱いをして食べられるものをつくるというのが前提でございます。ですから、そのように変なつくり方をしてつくるような製造工場が、よしんばあったとしたら、それは当然食品衛生法上の基本的な精神にのっとって処罰されるべきものだと思っております。

そういった意味では、リスクの評価をするに当たって、リスク管理の在り方をどうするかということまで踏み込んでいただくというのは非常にありがたい反面、どこまでおっしゃっていただけるのかなということもあって、非常にドキドキしながら聞いていたんですが、私どもは、例えば衛生規範、今ある製造規範などは、国内の企業においては処罰の対象とか、指導の対象とかになることはありますけれども、国外の企業に対しては、つまり輸入品に対しては強制力を持たないという側面は確かにございます。

ただ、その食品が食べられないようなものであるならば、それは当然検疫の段階でチェックして弾くということはいたしますし、それがもし規格になかったとしても、それは不衛生なものということで取り扱うことは可能であると私は思っております。

そういった意味では、そこまで議論をふくらませるのかなということが、私の正直な感想でございます。

渡邊座長 確認したいのは、輸入の場合、このフローチャートで言うと、輸入業者がま

ずこれを入れるわけで、そのときの最初のチェックというのは検疫であると。その後、輸入業者が当然責任を持つわけですね。

松岡課長補佐 衛生管理に関しましては、輸入もしくは通関業者、そして流通業者の製造、製造というのはパンをつくるものですが、それらすべて責任を持って衛生的な取扱いをするということになっております。

渡邊座長 言葉は悪いですが、たとえ信用が低い国から輸入されていたとしても、最終的には輸入業者が責任を持って、それを国内に販売すると。責任は輸入業者が持たなければいけないし、法的にもそこで規制がかかると理解してよろしいんですね。

松岡課長補佐 私どもが規格を持っていない場合は、例えばばしっと、何コロニーだからダメですというのはなかなか難しいんですが、食品として流通させ得ないものということで、食品衛生法上第何条か、ちょっと私も条文の番号を忘れましたが、不衛生の食品は流通できないという規定に基づきまして、それを回収させたり、積み戻させたりするような権限はございます。

渡邊座長 そうすると、もう少し具体的、的確に言うと、輸入と国産を区別する必要はないとリスクマネジメント側からは考えていると解釈してよろしいんですか。

松岡課長補佐 そうですね。原産国でなぜ差異を付けるのかというところが非常に説明しにくいところなんではないかと私は思います。

渡邊座長 どうぞ。

藤井専門委員 また繰り返すんですが、私は最初にこの諮問が出てきた背景がよくわからなかったんです。最初にそれを言っただけだと、もう少し議論がスムーズだったかと思うんですが、どういう社会的影響を与えるかと、あるいは社会的効果が生じるかということですね。

今の安全委員会事務局からの御説明である程度そこは理解できたんですが、例えば、今言われた中で、検疫ではねるんだとおっしゃったんですが、そのはねる基準が1つは成分規格だと思うんです。もしパン生地で問題が生じた場合に、官能的ということがあるかもしれませんが、基本的には成分規格、それが大腸菌と生菌数だけれども、生菌数はイーストが入っている場合は使えないということだと基準としては全くノーチェックになるんだと思うんです。

それで、私が冒頭からちょっと心配しているのは、先ほどの荒川先生のハウレンソウの例のように、明らかに冷凍品が途中で解凍を起こしたために菌数が増えたという事例は輸入品にかかわらず起こり得るし、そういう事例はあると思うんです。

それは大腸菌を調べたから分かるというわけではないんですけれども、生菌数で通常はそれがチェックできるわけです。そういった意味の生菌数だけれども、そのチェックもないといった場合に、現実輸入食品ではそういう解凍の問題というのは非常に起こりやすい事例だし、パン生地でも冷凍庫が壊れて、また再凍結すれば、それは目に見えないわけですね。そういう問題のチェックが要るか、要らないかでは要らないかもしれないけれども、やはり食品の安全な取扱いという意味で何らかのあれが要るのかなとずっと思っているんです。

それと、基準をすべてナッシングにすることはどうかと、基準なり、あるいは何か安全な手立て、そういうものとペアでないと、ほかの食品の取扱いとのバランスとといいますか、ほかであることの意味がなくなってしまうし、なぜ冷凍食品だけであるかという議論があったんですけれども、これは従来生食で食べていた時代の中で、冷凍食品が新たに出てきたので、そこで若干の問題があったんだと思うんです。それについて、冷凍食品という縛りを入れたわけで、生魚で基準がないから凍結鮮魚でも要らないという話にはなっていないわけですね。

そういう流れですから、生でないから凍結も要らないという話の議論は、少しおかしいかと思います。新たに出てきたスタイルの食品だから、それに基準を設けているというのが冷凍食品の基準の在り方で、そこで生菌数があるというのは、冷凍食品というのは輸入までの前歴がわからない。それから、凍結中に冷蔵庫が壊れて菌が増殖しても、それが見分けにくいというところで、そういった問題があったんだと思うんです。輸入食品等で明らかに腐敗品が冷凍されて入ってきていると。そのチェックという意味で、冷凍食品にこういう規制がかかっているんだと思うんです。

ですから、今、それを全くなしにしたときに、そういった問題が起こらなければいいんですけれども、そういったいろいろなトラブル、ハウレンソウの例でもあったように、そういう事例はあるわけですね。

だから、少しそこは慎重にせざるを得ないのかなと思っていますけれども、ちょっと大勢の中で言いそびれていたんですけれども、背景説明の中で、やはりそうかなという感じがしています。

渡邊座長 ちょっと、議論がいろいろ錯綜して、揺れ動いていて、座長としてもなかなか結論に持っていこうかなと思ったんですけれども、なかなか難しいようなニュアンスになりましたので、できれば、この議論をまた次回も、何かうんざりという先生もおられるかもしれませんけれども、もう少し詰めて、コンセンサスを得ないと、今の状態ですと、

そういう方向に持っていくと、そういうふうには持っていきける気もするんですけども、もう一回考え直すと、そうじゃないという形で、委員の先生、皆さんちょっとぶれているという失礼ですけども、境界のところでもちょっと揺れ動いているのではないかと思いますので、先ほど、事務局からあまり急がなくてもいいというお話で、厚労省側は急いでほしいのかと思うんですけども、安全委員会としてのポリシーでもって話を進めていかなければいけないので、先ほどのガイドラインの方にも貿易上の問題として、こういうものは安全委員会がとらえるべきではないという1項目がありますので、やはり安全委員会は安全委員会としての立場で議論していくのがいいのではないかと思います。

どうぞ。

春日専門委員 今の座長のお話で、ちょっと違うかなと思ったんですけども、まず最後の点、食品安全委員会が輸入貿易のことを考えなくていいというのは、それは自ら評価の案件を選定する過程においてです。リスク管理機関としては、リスク分析全体の中で、当然国際貿易も見据えた中で諮問案件を選定して上げてくるということは理にかなったことだと思います。ですから、今回と評価指針の項目を混同しないでいただきたいというのが1点です。

それから、リスク評価の在り方について、先ほどの福田調整官のお話が事務局全体の理解だとすると、これはちょっと問題かなと感じました。

といたしますのは、リスク評価は利用可能な科学的データに基づいて論理的に構築していくべきものでありますので、非常に極端な例ですとか、ワーストケース、飛び離れたような例を心配していきましたら、食品の規格基準などというのは、論理的につくり得ないものになってしまいます。

もう一つ、審議の進め方について、時間的な枠を事務局がここまでおっしゃっていいことかというのにも少し疑問を感じました。それは専門調査会と諮問を上げたリスク管理機関との間で十分に議論が先行すべきでありまして、勿論事務的な調整を事務局にさせていただくことは必要かとは思いますが、先ほどのような形で、一方的に時間的なことについて言われるというのは、ちょっとおかしいかなと思います。

もう一つ付け加えますけれども、食品の規格というものは国際貿易上非常に重要な影響を与えるものですから、これはコーデックスの議論の中で出てくるものなんですけど、すべての国の消費者の健康を守ることに加えて、不正な貿易障壁になってはいけないということが掲げられています。不適切な貿易障壁かどうかについては、科学的な根拠を持って説明しなければいけないと、その大前提、それを私たちはもう一度認識しなければいけない

と思います。

もう一つ最後ですけれども、何度も厚生労働省の方から御説明しておりますように、すべての食品に規格があるわけではありません。いろいろな歴史的な経緯から、必要性が明らかになったものについて規格をつくってきた経緯があります。ですから、これを外せばすべて野放図になるということで行きましたら、もしもそういう考え方がすべての食品に当てはまるのであれば、私が食べている食品のほとんどは野放図な状況で製造されてしまったということになりかねません。ですから、そのところは冷静に議論すべきことかと思えます。

渡邊座長 春日専門委員のお考えはよくわかります。ただ、座長として別に事務局がそういうふうにしたから伸ばすのではなくて、今、皆さんの御意見を聞いていると、必ずしも全体的な形でまとまっていないと、ぶれていると言っておかしいですけれども、委員の先生方の考えがまだ焦点化していないという点は感じているわけです。

そこで、強行に一本化ということは、今日はもう時間もないですし、ちょっと無理であるということで、少なくとももう一回開催したいということです。

これは何回目になるんですか、今、2回目でしたか。

梅田課長補佐 3回目です。

渡邊座長 次に4回目になるわけです。それまでにもう一回論点をはっきりさせて、はっきりしているんですけれども、要は不安というものは、いわゆる安心というものですか、それをどういうふうに担保するかという問題だと思うんです。リスク管理ということから考えると、皆さんの意見は最終的な産物として健康被害に影響を与えないだろうという点では、皆さん意見が一致しているんだと思うんですけれども、その前提として、製品工程の管理等に関して、やはり不安があるということに尽きるんだと思うんです。それは材料における汚染等もあるし、あと先ほどもちょっと輸出国の状態というものが計り知れない点もあるということで、そういうものをどういうふうに担保するかということの不安だと思うんです。それを科学的な言葉でどういうふうに置き換えられるかという問題なんではないかという気がいたします。

次回は、その辺のところをどういうふうに担保するかという点を、先ほど案として出ました附帯事項ということで幾つか加えるということでは不十分なのかどうか。その辺の御意見を前もっていただければ、次回もう少し話が進めやすくなると思いますので、要は答申に返す文章をどういうふうにするかということになるかと思うので、その辺の御意見をいただくといってもなかなか難しいかもしれませんので、私と事務局の方で今日の会

議の内容をまとめて、こういう答申にしたらどうですかということをお返ししますので、そこにいろいろコメントを加えていただいて、最終的なものにしていきたいと思います。よろしく御協力のほどお願いいたします。

今日は、ちょっと時間を超えて申し訳ありませんでしたけれども、これで終了させていただいて、あとは事務局の方から何かありましたら、どうぞ。

梅田課長補佐 次回の開催につきましては、また皆さん方の御都合を確認した上で調整させていただきたいと思います。ありがとうございました。

それでは、次の午後からの時間は1時半になっておりますので、1時半にお戻りください。

それでお食事の方は、隣の隣の小会議室に用意しておりますので、そちらでお願いいたします。