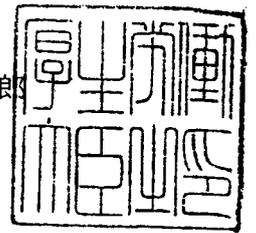


厚生労働省発食安第0510003号
平成 1 8 年 5 月 1 0 日

薬事・食品衛生審議会
会長 井村 伸正 殿

厚生労働大臣 川崎 二郎



諮 問 書

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）第 1 1 条第 1 項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正について

加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準のうち、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

平成 1 8 年 1 2 月 1 日

薬事・食品衛生審議会

食品衛生分科会長 吉 倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

食品規格部会長 柳 川 洋

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会報告について

平成 1 8 年 5 月 1 0 日付け厚生労働省発食安第 0510003 号をもって諮問された食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）第 1 1 条第 1 項の規定に基づく加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正（加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準のうち、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）について、当部会で審議を行った結果を別添のとおりとりまとめたので、これを報告する。

加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正について

加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準のうち、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

I 冷凍パン生地様食品について

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の定義

小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品とは、小麦粉を主原料とする加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）であり、高温で加熱しなければ食することができない冷凍パン生地のような食品を指す。例えば、以下のような食品である。

- ①パン生地（食パン、ハードロール、菓子パン、ドーナツ、デニッシュ、パイ）
 - ②ピザ生地
 - ③ジャムや餡等をフィリングしたパン生地
- 等

2. 冷凍パン生地様食品の製造方法

冷凍パン生地様食品については、生地を発酵させてから冷凍する場合と生地を発酵させずに冷凍する場合があるが、冷凍の目的としては、発酵の進行を防ぐことであり、その他の工程においては、通常のパン生地（常温、冷蔵）との相違点はない。

3. 食品衛生法に定める E. coli

冷凍食品の成分規格である E. coli は、糞便汚染の指標として設定されているものである。

（注）食品衛生法に基づく試験法に規定されている“E. coli”は、EC発酵管で、 $44.5 \pm 0.2^\circ\text{C}$ で 24 ± 2 時間培養し、ガス発生が認められ、大腸菌群と同様な試験により大腸菌群であることが確認された菌群である。すなわち糞便系大腸菌群のことである。

4. 食品安全委員会の食品健康影響評価

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、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。

II 食品規格部会における審議内容について

1. 必要な管理措置の検討

- ・ 原材料の小麦粉が E. coli に汚染されている可能性が否定できない以上、冷凍パン生地様食品の製造工程中の衛生管理の徹底を行うべきである。
- ・ 現在、業界内において自主的な衛生管理の取り組みがなされているが、輸入食品等にも同様の対策が必要である。諸外国の衛生管理手法についても調査のうえ、行政指導を行うべきである。
- ・ 冷凍パン生地様食品は、一般消費者をはじめ中小のベーカリーでも利用されることから、摂食に供する際に必要な十分な加熱・焼成の温度及び時間等について、具体的に情報提供すべきである。
- ・ 冷凍食品の成分規格である E. coli は、糞便汚染の指標として設定されているものであり、当該趣旨に鑑みるに、冷凍パン生地様食品以外の冷凍食品の成分規格の指標細菌の取扱いについても今後検討する必要がある。

2. 規格基準の一部改正

食品等事業者に対し、冷凍パン生地様食品の製造時に自主的な衛生管理を行うよう指導するとともに、冷凍パン生地様食品の利用者が摂食に供する際に必要な加熱・焼成温度及び時間について表示する又は仕様書等を添付することにより情報提供を行うよう指導することを前提とし、食品安全委員会の評価結果を踏まえ、加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正を行い、「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」こととする。

加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正について
に対して寄せられたコメントについて

- (1) 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正
（加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）の規格基準の一部改正）案に対する
意見の募集に対して寄せられたコメント

1 募集期間

平成18年6月21日から平成18年7月21日まで

2 寄せられた意見数

0件

- (2) WTO通報（衛生植物検疫措置の適用に関する協定（SPS協定）に基づく
通報 G/SPS/N/JPN/168）に対して寄せられたコメント

1 募集期間

平成18年8月11日から平成18年10月11日まで

2 寄せられた意見数

0件