

7 消安第 4888 号  
令和 7 年 11 月 19 日

食品安全委員会  
委員長 山本 茂貴 殿

農林水産大臣 鈴木 憲和

食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 5 号の規定に基づき、下記事項に係る同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）第 3 条第 1 項の規定に基づき、次に掲げる飼料添加物の製造の方法等の基準及び成分の規格を設定すること。

たん白質の加水分解により製造される塩酸 L-ヒスチジン



(参考)

## 飼料添加物塩酸L-ヒスチジンの基準及び規格の設定に関する食品健康影響評価の意見聴取について

### 1. 経緯

塩酸L-ヒスチジンは、ほ乳動物、家きん、魚類及び甲殻類の必須アミノ酸である。既に食品添加物及び飼料添加物として国内外において使用が認められている。

国内では、*Corynebacterium glutamicum*が産生する塩酸L-ヒスチジンが、令和5年に全家畜を対象とする飼料添加物として指定されている。飼料の栄養成分その他の有効成分の補給を目的に、主に環境負荷の低減のため粗たん白質の量を抑えた飼料に、本飼料添加物を添加して活用されている。

今般、事業者から、たん白質（羽毛又は羊毛）を原料とし、加水分解、精製、乾燥等の工程を経て製造される塩酸L-ヒスチジンの基準及び規格の設定の要望があった。

本要望の製造方法が認められることにより、飼料添加物としての塩酸L-ヒスチジンのさらなる安定的な供給が期待される。

海外では、EUにおいて、たん白質の加水分解により製造されるL-ヒスチジンの飼料添加物としての使用が認められている。

なお、本改正については、令和7年10月22日に農業資材審議会より適当との答申を得たところである。

## 2. 改正の概要

たん白質（羽毛又は羊毛）を原料とし、加水分解、精製、乾燥等の工程を経て製造される塩酸L-ヒスチジンについて、全家畜を対象とする飼料へ添加することができるよう、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の飼料添加物の成分規格等を改正する。

## 3. 今後の方針

食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正等必要な手続を進める。