

# 飼料用ゼラチン及びコラーゲンに関する 規制の見直しに係る評価の考え方

家きん及び魚介類由来、非反すう動物の頭蓋骨・脊柱由来を原料に追加

【食品安全委員会における過去の評価】

- ・豚及び家きんが自然状態においてBSEに感染し、BSEを伝達するという科学的根拠はない。(平成16年6月24日付け府食696号)
- ・魚においてBSEプリオンが増幅し、伝達したことを示す科学的根拠はない。(平成26年10月2日付け府食753号)

牛の胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎由来を原料に追加

当該部位に異常プリオンたん白質は蓄積せず、SRMから除外されている。

原料の反すう動物を牛、めん羊及び山羊由来に限定

原料となる由来動物を明確化するもの。

製造工程の「長期間のアルカリ処理」を「酸又はアルカリ処理」に変更

【食品安全委員会における過去の評価】

当該処理工程を含む処理又はこれと同等以上の異常プリオンたん白質の感染性の低減効果を有する処理を経て製造されるゼラチンを食用として利用することについては、人への健康影響は無視できると考えられる。(平成26年10月7日付け府食770号)

管理措置は引き続き実施

- ・利用可能な原料以外の動物由来たん白質とのライン分離
- ・ほ乳動物の骨に由来する飼料用ゼラチン等については製造工程の実施状況の確認 等

人の健康に及ぼす影響が変わるものではない。