

平成 27 年 11 月 18 日

食品安全委員会  
委員長 佐藤 洋 殿

プリオン専門調査会  
座長 村上 洋介

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審議結果について

平成 27 年 10 月 13 日付け 27 消安第 3607 号により農林水産省から食品安全委員会に対し意見を求められた事項について、当専門調査会において審議を行った結果は下記のとおりですので報告します。

#### 記

今回意見を求められた、飼料用ゼラチン及びコラーゲン（以下「飼料用ゼラチン等」という。）に関する規制の見直しについては、以下に示す理由から、人の健康に及ぼす影響が変わるものではないと考えられる。

1. 今回の見直しは、①家きん及び魚介類に由来するもの並びに非反すう動物の頭蓋骨及び脊柱に由来するものを飼料用ゼラチン等の原料として新たに認めること、②牛の胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎に由来するものを飼料用ゼラチン等の原料として新たに認めること、③飼料用ゼラチン等の原料として認められている反すう動物に由来するものを牛、めん羊及び山羊に由来するものに限定すること、④ほ乳動物の骨に由来する飼料用ゼラチン等の製造工程のうち、「長期間のアルカリ処理」を「酸又はアルカリ処理」に変更することである。
2. 1の①については、「豚由来たん白質等の飼料利用に係る食品健康影響評価」（平成 16 年 6 月 24 日付け府食第 696 号）において、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と評価しており、牛肉骨粉等の養魚用飼料利用に係る「食品健康影響評価について（回答）」（平成 26 年 10 月 7 日付け府食第 771 号）において、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知見は確認されていないと評価している。
3. 1の②については、新たに飼料用ゼラチン等の原料となる牛の部位は、異常プリオンたん白質が蓄積する部位ではなく、特定危険部位（SRM）から除外されている部位である。

4. 1の③については、飼料用ゼラチン等の原料となる由来動物を明確化するものである。
5. 1の④については、食用ゼラチン等に係る「食品健康影響評価について（回答）」（平成26年10月7日付け府食第770号）において、脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び殺菌（138℃以上4秒以上）の処理が、異常プリオンたん白質の感染性の低減効果を有することを確認している。
6. さらに、飼料用ゼラチン等の製造に当たっては、利用可能な原料以外の動物由来たん白質との製造ラインの分離、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による管理措置が引き続き実施される。なお、非反すう動物のうち、自然状態でプリオン病の存在が確認されている動物由来の原料については、利用されないよう、今後、リスク管理機関が適切な管理措置を講じることとした。