

# 食品安全委員会プリオン専門調査会

## 第105回会合議事録

1. 日時 平成29年6月22日（木） 14:00～14:42
2. 場所 食品安全委員会 大会議室
3. 議事
  - (1) 牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し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)  
村上座長、高尾専門委員、中村桂子専門委員、中村優子専門委員、  
中村好一専門委員、八谷専門委員、水澤専門委員、村上専門委員、横山専門委員
  - (食品安全委員会)  
佐藤委員長、山本委員
  - (説明者)  
農林水産省 三木農産安全管理課課長補佐
  - (事務局)  
川島事務局長、鋤柄評価第二課長、橘評価調整官、  
今西課長補佐、大快係長、
5. 配布資料
  - 資料1 牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し（案）
  - 資料2 牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しに係る評価の考え方
  - 参考資料1 食品健康影響評価について  
「牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しに係る健康影響評価について」
  - 参考資料2 OIE総会概要
6. 議事内容

○村上座長 ただいまから第105回「プリオン専門調査会」を開催いたします。

本日は、9名の専門委員が御出席でございます。

欠席の専門委員は、門平専門委員、堂浦専門委員、福田専門委員、眞鍋専門委員の4名でございます。

さらに、食品安全委員会からは佐藤委員長、山本委員に御出席をいただいております。

本調査会の主担当であった熊谷委員は、1月6日付けで退任され、新たに本調査会で座長代理を務めていただいております山本茂貴委員が着任されております。

着任されてから、本調査会への出席が初めてでございます。一言、御挨拶をお願いいたします。

○山本委員 皆さん、こんにちは。

熊谷委員の後を受けて、1月に着任していたわけですがけれども、このプリオン専門調査会がしばらく開かれていなかったということで、私の挨拶が遅くなりまして、申しわけございませんでした。

前回の専門調査会のときに私たまたま海外出張をしておりますので、参加できなかったものですから、きょう御挨拶ということになります。

食品安全委員会の発足当初からプリオン専門調査会がずっと続いているわけですがけれども、私もその中で専門委員としてやらせていただいて、数々の評価に参加させていただきました。

今後も委員として、この専門調査会を担当していくこととなりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

○村上座長 ありがとうございます。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の資料でございます「第105回プリオン専門調査会 議事次第」を御覧いただきたいと思っております。

それでは、議事に入ります前に、事務局より本日の資料の確認をお願いいたします。

○今西課長補佐 それでは、配付資料の確認をさせていただきます。

本日の配付資料は、議事次第、座席表、専門委員の名簿のほかに、資料1、資料2、めくっていただきまして参考資料1、参考資料2、以上の配付資料になっております。

不足等がございましたら事務局に御連絡いただければと思います。

なお、参照文献等は机上にファイルで用意しておりますので、必要に応じ、適宜御覧いただきますようお願いいたします。

また、傍聴の方に申し上げますが、専門委員のお手元にあるものにつきましては著作権の関係と大部になりますこと等から、傍聴の方にはお配りしていないものがございます。調査審議中に引用されたもののうち、閲覧可能なものにつきましては調査会終了後、事務局で閲覧できるようにしておりますので、傍聴の方で必要とされる場合は、この会議終了後に事務局までお申し出いただければと思います。

以上になります。

○村上座長 それでは、事務局から平成15年10月2日の食品安全委員会決定「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づいて、必要となる専門委員の調査審議等への参加に関する事項について報告をお願いいたします。

○今西課長補佐 それでは、本日の議事に関する専門委員の調査審議等への参加に関する事項について御報告いたします。

本日の議事について、専門委員の先生方から提出いただきました確認書を確認したところ、平成15年10月2日委員会決定の2（1）に規定する、調査審議等に参加しないこととなる事由に該当する専門委員はいらっしゃいません。

○村上座長 提出いただきました確認書につきまして、相違はございませんでしょうか。

（「はい」と声あり）

○村上座長 ありがとうございます。

本日の審議に入る前に、前回の専門調査会での審議内容について振り返りたいと思います。

鹿慢性消耗性疾患（CWD）を巡る状況については、CWDのヒトへの感染性等にかかる知見について、事務局から説明が行われました。その後、質疑応答が行われ、CWDについて整理した知見をまとめることになりました。また、BSE対策に関する調査結果等については、国内のBSE対策に関する調査結果等について、厚生労働省及び農林水産省から報告がありました。

それでは、本日の議事（1）を開始いたします。

本件は6月7日に農林水産大臣から、牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しにかかる食品健康影響評価についての諮問があり、6月13日の食品安全委員会で本専門調査会での審議を依頼されたものでございます。

最初に、農林水産省の三木課長補佐から、諮問内容等の説明をしていただきたいと思います。よろしくをお願いいたします。

○三木課長補佐 ただいま御紹介いただきました、農林水産省農産安全管理課の三木と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

では、資料1に基づきまして、御説明させていただきます。

牛由来のゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しでございまして、まず、国内におけるゼラチン等の肥料利用の状況について御説明させていただきます。

ゼラチンは、動物の骨や皮に含まれるたん白質であるコラーゲンたん白質からつくられます。国内では、主に牛の骨、牛の皮、ブタの皮等を原料としてゼラチンが製造されております。

国内でのゼラチンの流通量といたしまして、こちらは年間の販売量になりますが、全体で約14,000トンとなっております。用途ごとでは、食品が最も多く、83%を占めます。続いて、写真用、医薬用、工業用の順になっています。

2つ目ですが、ゼラチンをさらに低分子化して製造されるコラーゲンペプチドというも

のがございまして、こちらにつきましても食用を中心に使われている状況です。

次に、肥料利用に関してですが、ゼラチンは肥料の三大要素であります窒素、リン、カリウムのうち、窒素成分を多く含むことから、主に複合肥料の原料として配合されることによって、肥料利用されています。

ただし、現状としまして、ゼラチンを肥料用に製造することはほとんどなく、主に食用ゼラチンの加工残渣等が肥料利用されているという状況となっています。

補足ですけれども、ゼラチンの肥料利用の状況について、簡単に試算したもので参考程度となりますが、主にゼラチンを実際にゼラチンが含まれている肥料の生産量と、一般的な配合割合から肥料利用されているゼラチンの量を推計したところ、全体では700トン程度使われていまして、そのうち、牛由来のものが400トン程度、さらにその中で牛の骨由来のものが300トン程度と見込まれます。

ページをおめくりいただきまして、次は、ゼラチンの一般的な製造工程となります。原料としましては、皮と骨の主に2つがあるわけですが、まず、皮につきましては、屠畜場等で屠殺された牛などから除去された皮が原皮として、また、皮革加工業者のようところで表皮側と真皮側の2つに分けられたもののうち、真皮側がゼラチンの原料として流通している状況です。

一方、右側の骨になりますが、骨につきましては食肉処理場から出てきたものが粉碎、脱脂され、粉碎骨に、さらに、酸によって骨のリン酸カルシウムの成分を除去、脱灰されたものがオセインと呼ばれていますが、それらがゼラチンの中間原料として流通しています。

ここからの工程は骨と皮で共通となりますけれども、それぞれ酸処理、これは塩酸が使われた処理です。または、アルカリ処理、これは水酸化カルシウムが使われた処理になります。これらは、原料中のコラーゲン分子をほぐし、この後の工程で抽出されやすくするための処理となります。その後、コラーゲンたん白質の抽出、ろ過、イオン交換、高温殺菌等の処理を経ながら、ゼラチンの製品がつくられるという流れになっております。

次は、ゼラチン等のBSEのリスクについてです。原料としては、皮と骨がありますが、皮につきましては、もともと組織としてプリオンが蓄積しない部位とされております。一方、骨につきましては、脊髄等の神経組織にも接していることから、プリオンに汚染されるリスクがありますが、骨を原料とするゼラチン等の製造工程において、先ほどありましたように、脱脂、脱灰、酸又はアルカリ処理、ろ過、加熱殺菌等のBSEの感染性を十分に低下するとされている工程が含まれています。

その下の「OIEコードにおける牛由来ゼラチン等に関する要件」になりますが、国際機関である国際獣疫事務局（OIE）のコードでの牛由来のゼラチン等の要件となります。先ほどの知見等を踏まえ、皮由来のものについては無条件物品となっております。また、骨由来のものにつきましては、まず、BSEリスクの無視できる国を原産とするものであれば条件は特にございませぬ。一方、BSEリスクが管理された国ですとか、あるいは不明の国を原産と

するものについては、全月齢の頭蓋骨及び30か月齢超えの脊柱を除いたもので、脱脂、酸による脱灰、酸又はアルカリ処理、ろ過、138℃以上で4秒間以上の殺菌の全ての工程の処理、又は高圧熱処理等々の同等以上の処理という条件になっています。

5 ページ目にまいりまして、こちらはゼラチン等に限りませんが、牛由来の原料を肥料利用する場合の規制の概要となります。

まず、牛由来の原料を肥料利用する場合には、2つの措置のいずれかを義務づけている状況です。(1)については、家畜による肥料の摂取を防止する措置、こちらを摂取防止措置と言わせていただいております。トウガラシの粉末など、家畜に対して忌避効果を示すような物質、これを摂取防止材として指定しており、こちらを混合するのが1つ目の方法でございます。

2つ目は、動物質肥料以外のもの、例えば、化学肥料を半分以上配合するといった方法となります。3つ目は、化学肥料等で表面を被覆する、覆ってしまう方法となります。

(2)の措置は家畜の伝染性海綿状脳症の発生の予防に効果がある方法、すなわち、プリオンの不活化に効果がある方法により原料を加工する措置、こちらを原料加工措置になります。原料加工措置には、現在5つありまして、炭化、灰化、溶融等の方法となります。

これらの措置に加えまして、資料には記載していませんが、牛由来の原料を含む肥料製品については表示を求めています、牛由来のたん白質が入っているため、家畜等の口に入らないところでの保管、使用、また放牧地等での使用しない旨の表示を義務づけております。

6 ページにまいりまして、こちらが牛由来のゼラチン等に関する現状の規制となります。まず、肥料、食品、飼料の用途ごとのゼラチン等の原料として利用できる牛の部位について、表を見ていただきたいと思えます。肥料につきましては、先ほど御説明いたしましたけれども、食用ゼラチン等の加工残渣等を肥料利用するという状況もありますので、利用できる部位は食品に合わせた形となっております。

一方で、飼料につきましては、食品と肥料のほうで利用可能な30か月齢の頭蓋骨や脊柱が利用できない状況です。

また、食品及び飼料用ゼラチン等につきまして、骨由来のものにつきましては、先ほどのOIEコードに規定されました骨由来のゼラチン等の製造条件、脱脂から始まって最後加熱するまでの5つの条件ですが、これらが製造基準として設定されています。皮由来のものにつきましては、食用、飼料用ともに製造基準がなく、製造の条件によらず利用可能です。

一方、肥料用ゼラチン等につきましては、適用できる原料加工措置が今のところございませんので、食用ゼラチン等を肥料利用する場合には、必ず摂取防止措置が必要になる状況です。

先ほどは、牛等の家畜の飼料にも利用できるゼラチン等と同じものであっても、肥料利用する場合には摂取防止措置が必要となってしまいます。肥料は、用途などに応じて原料

の配合割合などが調整されますが、摂取防止措置として、化学肥料50%以上を配合することによって、その他の原料の配合が制約されてしまったり、摂取防止材を使う場合であっても、液肥のような形態の肥料にはなかなか混ざらず使えなかったりですとか、現状としてうまくいかないところもございまして、ゼラチン製造の関係団体を中心に見直しを求める要望があることから、今般、食品や飼料での取扱いを踏まえて見直しを検討しているところです。

7ページは、牛由来の肥料用ゼラチン等に関する現状のリスク管理となりますけれども、この図の上側の牛の絵から消費者の食卓の絵までが実際に畜産農家で育てられた牛がと畜場や食肉加工場を経て食肉として利用されるまでの流れとなります。

この過程におきまして、畜産農家から伸びているところの枠になるのですが、屠畜場において屠殺されました牛は、解体処理の工程で、骨、蹄、皮が取り除かれます。こちらの部位につきましては、他の特定危険部位、SRMが発生する前に取り除かれますので、こういったものが混入する可能性が特に低いものとなっています。

続いて、頭部、内臓、脊椎といった順に除去され、枝肉になります。この際に、回腸ですとか扁桃ですとか、あるいは30か月以上の頭部、脊髄といったSRMが発生しますが、他の部位と混ざらないように分離、廃棄されます。ここでできた枝肉が食肉加工場に運ばれ、脱骨等の処理を受けます。この際にもSRMである30月齢以上の脊柱が発生しますが、ここでも他の部位と混ざらないように分別、廃棄されます。

屠畜場で発生する皮ですとか、食肉加工場で発生する骨や脊柱がゼラチン等の製造工場ですと原料として利用されます。

このうち、骨につきましては、下側になりますが、ゼラチン等の製造加工工場ごとにFAMICが立入調査を行いまして、SRMの混入が起きない管理がされていることを確認することになっております。こちらは農林水産大臣による確認となります。この際、資料には記載していませんが、原料の収集先、ゼラチン等の場合ですと、食肉加工場での骨になりますが、原料骨には原料供給管理票とが添付されて流通することとなっています。原料供給管理票には、当該原料の流通工程ですとか、あとは数量、年月日等が記録として残るようになっており、それらを原料として使用するゼラチン等の製造事業場においても原料の管理ができる仕組みになっています。

一方で、皮のみを原料とする場合には、屠畜場で先ほどもSRMが混入するリスクが低いと説明させていただきましたが、そのため、大臣確認は不要としております。また、食用ゼラチン等を使う場合には、食品としての安全性が担保されていますので、原料が骨であるかにかかわらず、肥料規制の中では大臣確認をせずに利用を認めている状況です。現状は、肥料利用されるのはほとんどこのケースとなります。最終的に、ゼラチン等が肥料製造工場ですと利用されますが、肥料製造において摂取防止措置や表示が適切にされた上で肥料として使われることとなります。

8ページ目にまいりまして、こちらが今回考えております牛由来ゼラチン等の肥料規制

の見直し案となります。まず、肥料用ゼラチン等のうち、骨由来のものにつきましては食品や飼料での取扱いを踏まえまして、原料加工措置の条件としてゼラチン等の製造の処理条件を設定し、当該条件で製造されたものについては摂取防止措置を不要としたいと考えております。皮由来のものにつきましては、食品や飼料では製造条件によらず利用可能であることから、肥料においても原料加工措置や摂取防止措置の両方を不要にして利用できるようにしたいと考えています。

一方で、食用ゼラチン等を使用する場合につきましては、肥料取締法の中で原料の確認等ができておりません。こういったものを、家畜が直接食べてしまう可能性が排除できない、肥料として利用できるかが評価されていないということから、摂取防止措置は引き続き求めることを考えております。

これらの見直し案につきましては、家畜衛生の面から事前に「食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会」のプリオン病小委の委員会の先生方に御意見をお伺いしたところ、妥当である旨の回答をいただいております。

次のページをおめくりいただきまして、最後に見直し後のリスク管理の体制となります。こちらは変更点といたしましては、緑色で書いているところになりますが、ゼラチン等の製造において、原料加工措置の条件を設定することとなりますので、左下の大臣確認の中では、原料加工措置が適切であることも追加して確認することといたします。また、原料加工措置の条件を満たして製造されたゼラチン等、真ん中の部分になりますけれども、こちらのゼラチン等につきましては右側の肥料製造工場のところでも摂取防止措置を不要にできるようにいたします。なお、摂取防止措置を不要にした肥料用ゼラチン等につきましても、原料供給管理票による原料骨の管理や表示といった既存のリスク管理措置は引き続き求めていくこととしたいと思っております。

説明は以上となります。よろしくお願いたします。

○村上座長 ありがとうございます。

ただいまの農林水産省からの説明に対して、御意見、御質問がございましたら、お願いたします。

背景も含めて、肥料用のゼラチン及びコラーゲンの使用実態についての説明、いかがでしょうか。

お願いたします。

○筒井専門委員 質問なのですけれども、こういったものについては輸入原料とかというのは使わないのですか。大体国内もののみを使うのですか。

○三木課長補佐 現状といたしまして、食用ゼラチン等に関してですが、ほぼ海外の原料から作られています。海外原料を肥料利用するために輸入する場合には、家畜衛生の観点から、動物検疫の手续が必要になりますが、今までは恐らく実績はございません。もし今後見直した体制で肥料利用する場合には、そういった手続をクリアしたもののみを肥料用原料として使えるようにしていきたいと思っております。

○村上座長 ほかにございませんか。

お願いします。

○水澤専門委員 今回の確認ですけれども、骨とか皮を輸入しているということでしょうか。

○三木課長補佐 そうです。

○村上座長 ほかにございませんか。

どうぞ。

○水澤専門委員 もう一つ、本質ではないのですけれども、摂食防止措置という、トウガラシとかの混合ということなのですが、これは相当有効なものなのでしょうか。本当に食べないのでしょうか。

○三木課長補佐 全く食べないかといいますと、少し語弊があるかもしれませんが、試験により摂取をある程度防止する効果があることを確認しています。試験では、5頭程度の牛を用いまして、牛由来の原料、これまでの試験では肉骨粉を使っていますが、通常肥料に使用する割合で飼料に加え、さらに、トウガラシ粉末や消石灰といった摂取防止材を混ぜ、効果があるかを確認しています。具体的には、30分程度の時間で、全部を食べてしまう場合を100%としますと、それを大体10%以下にすることを目安に効果があるとしています。

○水澤専門委員 基準が決まっているわけですね。

○三木課長補佐 当省のほうでそのように決めています。

○水澤専門委員 わかりました。

○村上座長 ほかにございませんか。

今、御質問がございましたけれども、肥料の飼料への流用、誤用を防止するための管理措置についても御質問等ございましたらお願いいたします。よろしいですか。

○横山専門委員 内容については特に何の異論もないのですけれども、これは例えば農水省の審議会ですとしましたと、それで済んでしまうような話ではないのでしょうかというのが質問です。

○村上座長 食品安全委員会への諮問があったということなのですが、事務局として何かコメントはございますか。

○今西課長補佐 本日の参考資料1のほうに農林水産大臣からの諮問書をつけさせていただいておりますが、いわゆる食品安全基本法の中の諮問を必要とするという事項になっておりますので、これに基づいて諮問いただいているというごとでございます。

○村上座長 ほかにございますか。よろしいですか。

他に質問等ございませんようですので、引き続きまして評価の考え方の案について、事務局より説明をお願いいたします。

○今西課長補佐 それでは、資料2を御覧いただければと思います。

先ほど農林水産省のほうから御説明がありました、牛由来のゼラチンということで、牛



の骨それから牛の皮というものを原料としたゼラチン、コラーゲンというものを肥料として使うということに関する規制の見直しに係る評価の考え方でございます。

考え方については、主に2つ分けておりますが、1つは肥料を使った植物体が人の口に入るというような形で人が摂取した場合のリスクということと、もう一つは、先ほど管理の中で、家畜での牧草地の施行の禁止とかそういったものは引き続きするというところではあるのですが、肥料に使ったときに牛が摂取するというところでの現行の飼料規制への効果への影響というこの2点で評価の考え方がまとめられているところでございます。

まず始めに、ヒトが摂取した場合のリスクなるのですが、これは先ほど説明があったとおり、SRMというものは除去されたもので原料として使われるということで、こちらについては以前牛肉の肉骨粉の肥料利用の評価をしております、その評価の中で、原料となる部位がSRM以外の部位であることを踏まえれば、牛由来の牛肉及び牛内臓の摂取に由来するリスクと変わらないという評価をしておりますので、この評価と同じということでございます。

引き続きまして、現行の飼料規制への効果への影響ということなのですが、先ほど農林水産省のほうで説明いたしました資料1の6ページを見ていただければと思いますが、用途ごとのゼラチン等の原料としての利用可能な牛の部位ということで表がありまして、骨の中のいわゆる頭蓋骨と脊柱以外の骨というのがその他の骨ということ、肥料、食品、飼料全部同じ扱いになっているところなのですが、頭蓋骨、脊柱については飼料のほうについては30か月齢以下は使わない。ただし、食品と今回の見直しの肥料について使うという形になっております。まず、食品のほうでゼラチンをつくる時の評価というのは既にやっております、その評価の中では脱脂、酸による脱灰、酸も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おりますということが1点ございます。

30か月齢以下の牛ということでの中枢神経組織の異常プリオンたん白質についても、平成24年10月の評価のほうで、牛の感染実験から評価をしているところであります。具体的には、英国における疫学的な研究ということで、野外でのBSE感染牛の平均的な推定潜伏期間が5年～5.5年ということを考えれば、潜伏期間に相当する牛への単回投与によるBSEプリオン量は英国のBSE感染牛の脳幹100mgから1g相当ということで推察されていることとなります。実際にBSE感染牛の脳幹1gを経口投与された牛の脳に異常プリオンたん白質は投与後44か月齢以降で検出されているということで、投与後42か月目、つまり実際には46か月相当については検出されていないという感染実験がありまして、30か月齢以下の牛で中枢神経組織中の異常プリオンたん白質が検出可能な量に達する可能性は非常に小さいと評価しているところとなります。牛の骨を原料とするゼラチン等については、2つの評価に基づいて考え方が整理されているところでございます。

引き続きまして牛の皮が原料のゼラチンになりますが、こちらについても既に異常プリオンたん白質が蓄積しない部位という評価をしているところでございます。それに加えま

して、管理措置を引き続き実施するという事で、例えば原料表示に加え、家畜への使用及び牧草地への施用の禁止する旨の容器への表示、また牛の部位を原料とする肥料の原料の収集から、肥料原料用として生産業者への出荷に至るまで供給管理票を添付させて流通させるというような管理措置も引き続き実施されるということ。こういったことを踏まえれば、現行の飼料規制への効果の影響それからヒトが摂取する場合のリスク、それぞれのリスクにおいてヒトの健康に及ぼす影響が変わるものではないというふうな形で評価の考え方が整理されているところでございます。

○村上座長 それでは、過去の評価経緯を含め、事務局から説明をいただきました。御質問や御意見をお願いいたします。

お願いします。

○八谷専門委員 参考までに、具体的にこれまで牛由来ゼラチン、コラーゲンの肥料をつかった植物体というのは、野菜とか果物とか、具体的な名前というのはおわかりになりますか。生で食べるようなものなのか。

○三木課長補佐 特に作物ごとということではないそうですが、ゼラチン自体非常に純度の高いたん白質ですので、加工しやすいとのことです。例えば、アルカリ処理等により低分子化させることで、即効性のある肥料として使えるようなこともありまして、そういったところは用途に応じて使われていると思います。

○八谷専門委員 別に例えばハウレンソウに使うとキャベツに使うとか、そういう具体的なことはなく、全般として、肥料の中にこれがまざっているということでしょうか。

○三木課長補佐 そのとおりです。

○村上座長 ほかにございませんか。

過去に、食品、飼料で評価しているものでございますが、肥料についても同じ考えでよいということですが、よろしいですか。

それでは、まとめさせていただきます。先ほどの事務局の説明にもございましたけれども、肥料用ゼラチン等を施肥された植物体をヒトが摂取した場合のリスクについては、原料となる部位がSRM以外の部位であることを踏まえると、牛由来の肉、内臓の摂取に由来するリスクと変わらないと過去に評価しているというのが第1点です。それから、第2点めとして、現行の飼料規制の効果への影響については、牛の骨を原料としたゼラチン等は、1つはゼラチンを製造する際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ということ。それから、もう1つは、現在の牛群のBSE感染状況のもとでは、30か月齢以下の牛で中枢神経組織中に異常プリオンたん白質が検出可能な量に達する可能性は非常に小さいことを過去で評価しております。

次に、第2点として、牛の皮を原料としておりますゼラチン等は、異常プリオンたん白質が蓄積しない部位と過去の評価で判断してございます。

以上の2点に加えて、肥料の飼料への流用や誤用を防止するために、原料表示に加え、家畜の使用及び牧草地への施用を禁止する旨を容器へ表示すること、また、肥料の原料の

収集から肥料原料用として生産業者への出荷に至るまで、供給管理票を添付させて流通すること。これらを管理措置として引き続き実施することでございます。

こうしたことを踏まえますと、今般の牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しにつきまして、ヒトの健康に及ぼす影響が変わるものではないとしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○村上座長 ありがとうございます。

それでは、今、申し上げた内容について、本日御欠席の専門委員に御確認いただいた上で、食品安全委員会に報告したいと思えます。よろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○村上座長 ありがとうございます。

続きまして、本日の議事「(2) その他」になりますが、事務局から何かございますでしょうか。

○大快係長 1点御報告があります。

それでは、参考資料2を御覧ください。先月5月21日～5月26日、フランスのパリで第85回OIE総会が開催されました。その概要につきまして、農林水産省がとりまとめて公表しておりますので、そちらの資料をもとに、関連するBSE関係部分について御報告させていただきます。

まず1点目でございますけれども、1ページ目「2. 主な議題」、(2)①というところを御覧ください。「① BSEの公式ステータスの認定の廃止に係る検討・コード規約の見直し」でございます。

本件につきましては、本年2月に開催されたOIEの科学委員会の報告書におきまして、BSEのリスクステータス公式認定をやめるということが提案されていたところでございます。それに対しまして、今回の総会では一定の支持があったものの、公式ステータス認定を廃止するということにつきましては、日本やEU、米国等、アフリカ地域以外の国から慎重な意見が相次いだということでございます。

科学委員会は加盟国の意見を受け止めつつ、今後の検討を進めるということとされております。

続きまして2ページ目②(i)のステータス公式認定のところを御覧ください。このたび新たにポーランドが「無視できるリスクの国」に認定され、さらに英国の北アイルランドとスコットランドでございますけれども、その2地域が「無視できるリスクの地域」に認定されております。

今回のリスクステータス認定に伴いまして、英国は北アイルランド及びスコットランドが「無視できるリスクの地域」、そしてイングランド及びウェールズが「管理されたリスクの地域」といったような整理になっております。

OIE総会の概要につきましては、御報告は以上とさせていただきます。

○村上座長 ありがとうございます。

それでは、本日の審議は以上とさせていただきます。

次回につきましては、日程調整の上、お知らせいたしますので、よろしくお願いいたします。