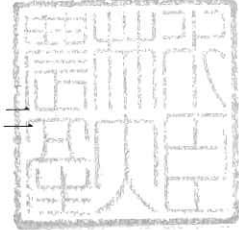


29消安第1498号  
平成29年6月7日

食品安全委員会  
委員長 佐藤 洋 殿

農林水産大臣 山本 有二



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3号及び同条第3項の規定に基づき、下記の事項に係る同法第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

肥料用に製造するゼラチン及びコラーゲンについて、牛の骨を原料として製造する場合の原料加工措置の条件を定める。

また、牛の皮を原料として製造するものについては、摂取防止措置及び原料加工措置を不要とする。

具体的な内容は別紙のとおり。



## 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(案)

### 1. 概要

- (1) 牛由来の原料を肥料利用する場合、肥料取締法（昭和 25 年法律第 127 号）に基づき、家畜等による肥料の摂取を防止するための措置（以下「摂取防止措置」という。）又は家畜の伝達性海綿状脳症の発生を予防に効果があると認められる方法により原料の加工を行う措置（以下「原料加工措置」という。）を行ったもののみの利用を認められている。牛由来の骨及び皮を原料としてゼラチン及びコラーゲン（以下「ゼラチン等」という。）が製造されているが、これらに対して利用可能な原料加工措置は定められておらず、必ずゼラチン等への摂取防止材の配合等の摂取防止措置が必要となっている。
- (2) 一方、食用及び飼料用ゼラチン等の取扱いに関しては、食品安全委員会による評価等に基づき、牛の骨由来のものについては、国際獣疫事務局（OIE）コードに規定された牛の骨由来のゼラチン等の製造の処理条件と同様の条件が食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）及び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）の関係法令において製造基準として定められ、当該条件で製造されたゼラチン等を利用することが認められている。また、牛の皮由来のものについては、プリオンの蓄積がないこと等から食品及び飼料ともに製造の条件は設定されていない。
- (3) このような状況を鑑み、牛の骨由来の肥料用ゼラチン等については、原料加工措置として食品及び飼料用ゼラチン等と同様の製造の処理条件を定めることとし、当該条件で製造されたゼラチン等については、摂取防止措置を不要とする。また、牛の皮由来の肥料用ゼラチン等については、プリオンの蓄積がないこと等から摂取防止措置及び原料加工措置を不要とする。本見直しについては、食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会プリオン病小委員会の委員に意見を聴いたところ、妥当である旨の回答を得た。

### 2. 改正内容

- (1) 牛の骨を原料としたゼラチン等については、以下の告示を改正し、原料加工措置の条件として①を定め、①及び②について農林水産大臣の確認を受けることとする。

- ・肥料取締法施行規則第1条第1号ホの規定に基づき、牛、めん羊、山羊及び鹿による牛由来の原料を原料として生産された肥料の摂取に起因して生ずるこれらの家畜の伝達性海綿状脳症の発生を予防するための措置を行う方法を定める件（平成26年農林水産省告示第1145号）
- ① 製造工程において、次の工程の全て又はこれと同等以上の処理を経ていること。
- a 脱脂
  - b 酸による脱灰
  - c 酸処理又はアルカリ処理
  - d ろ過及び138℃以上で4秒間以上の殺菌処理
- ② 肥料原料として利用可能な牛の部位以外のものが混合しないこと。
- (2) 牛の皮を原料とした肥料用ゼラチン等については、以下の省令及び告示を改正し、摂取防止措置又は原料加工措置の対象となる牛由来の原料から、ゼラチン等の原料となる皮を除くこととする。
- ・肥料取締法施行規則（昭和25年農林省令第64号）
  - ・特殊肥料等を指定する件（昭和25年農林省告示第177号）
  - ・肥料取締法に基づき普通肥料の公定規格を定める等の件（昭和61年農林省告示第284号）（肥料取締法第3条関係）