



府食第475号
平成29年7月4日

農林水産大臣
山本 有二 殿

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋



食品健康影響評価について（回答）

平成29年6月7日付け29消安第1498号により貴省から当委員会に対し意見を求められた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いては、以下に示す理由から、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

記

今回意見を求められた、牛由来ゼラチン及びコラーゲン（以下「ゼラチン等」という。）の肥料利用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. 肥料用ゼラチン等を施肥された植物体を人が摂取した場合のリスクについては、既に牛の部位を原料とする肉骨粉等の肥料利用に係る「食品健康影響評価について（回答）」（平成25年4月8日府食第276号）において、原料となる部位が特定危険部位（SRM）以外の部位である場合には、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評価している。
2. なお、牛の骨を原料として、意見を求められた原料加工措置の条件の下で製造された肥料用ゼラチン等に対する摂取防止措置を不要とする見直しについては、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、酸又はアルカリ処理、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こと、並びに「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」（平成24年10月22日付け府食第931号）において、現在の牛群のBSE感染状況の下では、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と評価されていることを踏まえれば、管理措置を前提とする限りにおいて、現行の飼料規制の効果への影響を及ぼすことは考え難い。
3. また、牛の皮については、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、異常プリオンたん白質が蓄積しない部位と判断している。

4. さらに、摂取防止措置を不要とする見直しが行われた後においても、製造された牛の部位を原料とする肥料の飼料への流用・誤用を防止するための管理措置として、原料表示に加え、家畜への使用及び牧草地への施用を禁止する旨の容器への表示、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することについては、引き続き義務となる。