

食安監発 0428 第 1 号
平成 27 年 4 月 28 日

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

牛海綿状脳症（B S E）発生国等から輸入される牛由来ゼラチン及びコラーゲン等の取扱いについて

標記については、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号「牛海綿状脳症（B S E）発生国等から輸入される牛由来ゼラチン及びコラーゲン等の取扱いについて」により取り扱っているところです。

今般、同通知中の 3.（1）について、下記に改めることから、御了知の上、関係者に周知方よろしくお願いします。

記

3. 牛の骨を原材料とするゼラチン及びこれを含む加工品については、以下について輸入者に確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

（1）原材料に以下が含まれていないこと。

- ・牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部分に限る。）
- ・月齢が 30 月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄
- ・月齢が 30 月を超える牛の脊柱（背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。）

(参考)

食安監発 0327 第 2 号
平成 27 年 3 月 27 日
(最終改正日：平成 27 年 4 月 28 日)

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全全部監視安全課長
(公 印 省 略)

牛海綿状脳症（BSE）発生国等から輸入される牛由来ゼラチン及びコラーゲン等の取扱いについて

標記については、「BSE発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 13 年 2 月 15 日付け食監発第 18 号）により取り扱っているところです。

と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令（平成 27 年厚生労働省令第 50 号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 27 年厚生労働省告示第 151 号）が本日公布され、これによりと畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成 14 年厚生労働省令第 89 号）並びに食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部が改正されたことを踏まえ、BSE発生国等から輸入される牛由来ゼラチン、コラーゲン及びこれらの原材料並びにゼラチン及びコラーゲンを含む加工品については、下記のとおり取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いいたします。

なお、平成 13 年 4 月 26 日付け食監発第 81 号、平成 13 年 5 月 28 日付け食監発第 98 号、平成 13 年 7 月 10 日付け食監発第 133 号、平成 13 年 7 月 27 日付け食監発第 159 号、平成 16 年 4 月 5 日付け食安監発第 0405001 号、平成 17 年 7 月 13 日付け食安監発第 0713004 号、平成 20 年 8 月 26 日付け食安監発 0826001 号、平成 21 年 1 月 27 日付け食安監発第 0127001 号、平成 25 年 2 月 7 日付け食安輸発 0207 第 1 号及び平成 25 年 3 月 18 日付け食安監発 0318 第 1 号については廃止します。

記

1. 牛の皮を原材料とするゼラチン及びコラーゲン並びにこれらを含む加工品について

ては、輸入を認めて差し支えないこと。

2. 牛の皮については、食品安全委員会の評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められている国又は地域（以下「評価済み国」という。）から輸入されるものであって、かつ、全量が国内でゼラチン及びコラーゲンの原材料とされることについて、別紙により確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

3. 牛の骨を原材料とするゼラチン及びこれを含む加工品については、以下について輸入者に確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

(1) 原材料に以下が含まれていないこと。

- ・牛の扁桃及び回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。)
- ・月齢が30月を超える牛の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)及び脊髄
- ・月齢が30月を超える牛の脊柱(背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。)

(2) ゼラチンは方法1もしくは方法2の処理をして製造されていること。

【方法1】以下の全ての処理を経るもの

- ・脱脂処理
- ・酸による脱灰処理
- ・酸又はアルカリ処理
- ・ろ過
- ・138℃以上で4秒間以上の加熱殺菌

【方法2】方法1と同等以上の異常プリオンたん白質の感染性を低下させる処理

4. 牛の骨については、評価済み国から輸入されるものであって、脱脂の工程を経たもの(いわゆる粉碎骨及びオセイン)について、3(1)を輸入者に確認し、かつ、全量が国内でゼラチンの原材料とされることについて別紙により確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

5. 平成13年2月15日付け食監発第18号「牛海綿状脳症(BSE)発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」の記の2中、「牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物」を「牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物(平成27年3月27日付け食安監発0327第2号で取扱いを定める牛由来ゼラチン及びコラーゲン等を除く。)」に改める。

6. 平成16年7月30日付け食安監発第0730003号「輸入牛肉等の安全確保について」中、「牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)」を「牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)」

に改め、「なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号の記の 3（1）について輸入者に確認の上、輸入を認めて差し支えありません。」を追加する。

7. 平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 3 号「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」に「なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記 1 にかかわらず、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号に基づく取扱いをお願いします。」を追加し、記の 1 中、「(ゼラチン及びコラーゲン並びにこれらを含む食品を除く。以下同じ。)」を削除する。

8. 平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 4 号、5 号及び 6 号並びに平成 25 年 12 月 2 日付け食安監発 1202 第 1 号及び平成 26 年 8 月 1 日付け食安監発 0801 第 1 号に「なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記 1 にかかわらず、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号に基づく取扱いをお願いします。」を追加する。

(別紙)

BSE発生国等から輸入される牛由来原材料に係る用途計画書

年 月 日

_____ 検疫所長 殿

輸入者 名 称 _____

住 所 _____

代表者 _____ 印

当社が輸入した牛に由来する（ 皮 ・ 骨 ）については、下記の計画により全量を（ ゼラチン ・ コラーゲン ）の製造に使用することを報告します。

なお、本計画書に変更ある場合は、直ちに貴検疫所にその旨を連絡します。

記

1. 届出番号 _____
2. 輸出国 _____
3. 数量 _____ CT/BG _____ トン
4. 国内製造施設

名 称 _____

所 在 地 _____

連 絡 先 _____

担 当 者 _____

搬入予定日 _____