



府食第770号  
平成26年10月7日

厚生労働大臣  
塩崎 恭久 殿

食品安全委員会  
委員長 熊谷 進



### 食品健康影響評価について（回答）

平成26年8月27日付け厚生労働省発食安0827第1号（以下「通知」という。）により貴省から当委員会に対し意見を求められた牛海綿状脳症（BSE）対策におけるゼラチン等に係る規制の見直しについては、以下の2及び3については、通知別紙に記載されている原材料規制、製造基準の設定等の管理措置が採られることを前提とし、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。

1. 牛の皮については、異常プリオンたん白質が蓄積しない部位と考えられることから、中枢神経組織による汚染が防止されている現状において、牛の頭部の皮を現行の特定部位の範囲から除外しても、人への健康影響は無視できると考えられる。
2. BSE 発生国又は発生地域で飼養された牛の皮を原材料\*とするゼラチン及びコラーゲンを食用として利用することについては、1と同様の理由から、人への健康影響は無視できると考えられる。

\* 原材料を輸入して、国内でゼラチン及びコラーゲンを製造する場合の原材料は、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。）で飼養された牛の皮に限るとされている。

3. BSE 発生国又は発生地域で飼養された牛の骨（30 か月齢超の牛の頭部の骨及び脊柱を除く。）を原材料\*とし、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）の処理又はこれと同等以上の異常プリオンたん白質の感染性の低減効果を有する処理を経て製造されるゼラチンを食用として利用することについては、人への健康影響は無視できると考えられる。

\* 原材料を輸入して、国内でゼラチンを製造する場合の原材料は、評価済み国で飼養された牛の骨（30 か月齢超の牛の頭部の骨及び脊柱を除く。）かつ、脱脂の工程を経たもの（粉碎骨、オセイン）に限るとされている。