

米国産原料の食用ゼラチンへの使用再開について

弊社では2003年の米国での牛海綿状脳症(BSE)発生以降、米国産牛骨原料の食用ゼラチンへの使用を一時停止しておりましたが、関係法令の改正を受けまして、米国産の牛由来原料の食用ゼラチンへの使用を再開いたします。

再開に際しましては、原料の使用部位から月齢が30月を超える牛の脊柱、全月齢の頭骨、せき髄などは除外し、尚且つ、下記の(方法1)に記された処理を経ることにより安全性を確保いたします。

牛海面状脳症(BSE)対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが大きく減少しています。この状況を鑑み、内閣府食品安全委員会の評価を踏まえ、2015年(平成27年)3月27日付けの平成27年厚生労働省告示第151号にて、食品、添加物等の規格基準が以下のように改正されました。

食品、添加物等の規格基準

食品を製造、加工又は調理する場合並びに添加物、器具及び容器包装を製造する場合は、BSEの発生国又は発生地域において飼養された牛(※食品健康評価の結果を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された、月齢が30月以下の牛を除く。)のうち、月齢が30月以下の特定牛の脊柱を、以下のいずれかの方法によって処理をして製造したものについて、新たに原材料としての使用を認める。

(方法1) 以下の処理を経るもの

- 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と同等以上の感染性を低下させる処理

※食品健康評価の結果を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域(以下、評価済み国)

2016年7月現在、アイルランド、アメリカ合衆国、イタリア共和国、オランダ王国、カナダ、スイス連邦、スウェーデン王国、デンマーク王国、ノルウェー王国、フランス共和国、ブラジル連邦共和国、ポーランド共和国、リヒテンシュタイン公国

上記の評価済み国につきましては、今後新たに追加されていくものと考えられますので、最新の情報につきましては厚生労働省のホームページにてご確認下さい。

併せて、厚生労働省は牛の脊柱に関するゼラチン等への使用の規制改正について、「[牛の脊柱を含む食品等に係る基準に関するQ&Aについて](#)」[最終改正 2015年(平成27年)3月27日]において、その安全性を説明しております。

今後とも弊社製品に変わらないご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。