

27 資 審 第 12 号

平成27年8月31日

農林水産大臣 林 芳正 殿

農業資材審議会長 山本 廣基



組換え DNA 技術応用飼料及び組換え DNA 技術応用飼料添加物の安全性に関する確認に係る諮問について（答申）

平成26年11月28日付け26消安第4182号をもって諮問のあった標記の件について、下記のとおり答申する。

記

次に掲げる組換え DNA 技術応用飼料について、安全性に問題がないとすることは
適当と認める。

除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ワタ 1910 系統



27資審第13号

平成27年8月31日

農林水産大臣 林 芳正 殿

農業資材審議会長 山本 廣基



飼料等の基準及び規格の改正について（答申）

平成23年6月7日付け23消安第1406号をもって諮問のあった標記の件について、下記のとおり答申する。

記

- 1 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。以下「法」という。）第3条第1項の規定に基づき、バチルス サブチルスの基準及び規格を別記1のとおり改正することは適当と認める。
- 2 法第3条第1項の規定に基づき、1に係る飼料の基準及び規格を別記2のとおり改正することは適当と認める。

バチルス サブチルスについて、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和 51 年農林省令第 35 号）において次の事項を基準及び規格として定めること（下線部が改正部分）。

各飼料添加物の成分規格及び製造の方法等の基準

バチルス サブチルス（その 5）

ア 製造用原体

（ア）成分規格

本品は、*Bacillus subtilis* JA-ZK 株を増殖させ、凍結乾燥又は凍結した製造用種菌である。

由来 原株は、2000 年に土壌から分離された *Bacillus subtilis* JA-ZK 株である。

物理的・化学的性質 バチルス サブチルス（その 1）製造用原体の物理的・化学的性質と同じ。

確認試験 バチルス サブチルス（その 1）製造用原体の確認試験を準用する。

（イ）保存の方法及び継代の基準

原株は、酵母エキス、デンプン等を含む培地で継代し、凍結乾燥後 2～8℃又は凍結後－70℃以下で保存する。本品は、原株を同培地で増殖して小分けし、凍結乾燥又は凍結保存する。原株の継代は 10 代以内とし、本品は継代してはならない。

イ 製剤

（ア）成分規格

本品は、バチルス サブチルス（その 5）製造用原体を培養した後、菌体を集め、デンプンを加え、乾燥し、賦形物質を混和した粉末である。

含量 本品は、定量するとき、1 g 中、表示量の 10^{-1} ～ 10^2 倍個の生菌を含む。

確認試験 バチルス サブチルス（その 1）製剤の確認試験を準用する。

定量法

試料溶液の調製 希釈液として 1 号希釈液を用い、生菌剤定量法における試料溶液の調製に準じて 1 mL 中に生菌を 300～3,000 個含む濃度に試料溶液を調製する。ただし、試料原液は、75℃の水浴中で 20 分間加熱して調製したものを、冷却して用いる。

操作法 試験用寒天培地として馬脱繊維血液を加えない 9 号培地を用い、生菌剤定量法第 2 法により操作し、28～30℃で 1～2 日間培養する。

（イ）製造の方法の基準

バチルス サブチルス（その 5）製造用原体を培養した後、菌体を集め、デンプンを加え、乾燥し、賦形物質を混和して製造すること。

（ウ）保存の方法の基準

密閉容器に保存すること。

バチルス サブチルスに係る飼料について、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和 5 1 年農林省令第 3 5 号）において次の事項を基準及び規格として定めること（下線部が改正部分）。

飼料一般の製造の方法の基準

飼料添加物名	対象飼料
<u>バチルス サブチルス（その 5）</u>	<u>豚用及び鶏用</u>

27資審第14号

平成27年8月31日

農林水産大臣 林 芳正 殿

農業資材審議会長 山本 廣基



飼料の基準及び規格の改正に関する諮問について（答申）

平成27年8月28日付け27消安第3015号をもって諮問のあった標記の件について、下記のとおり答申する。

記

家畜等を対象とする飼料に用いる動物性たん白質の規格・基準について別記により措置することは、適当と認める。

(別記)

・動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格

(1) 家畜等の飼料としてのゼラチン及びコラーゲン（以下「飼料用ゼラチン等」という。）の原料について、新たに

① 家きん及び魚に由来するもの

② 非反すう動物の頭蓋骨及び椎骨に由来するもの

③ 牛の胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎に由来するもの

を含んでよいものとし、また、反すう動物に由来するものについては牛及びめん山羊に由来するものに限る。

この結果、飼料用ゼラチン等として含んでよいものは、次のとおりとなる。

(ア) ほ乳動物（反すう動物は牛、めん羊及び山羊に限る。以下同

じ。）に由来する皮、又は家きん若しくは魚介類の部位を原料とするもの

(イ) ほ乳動物の骨（反すう動物の頭蓋骨及び脊柱（牛の背根神経節を

含み、胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）を除く。）に由来するもの

(2) 飼料用ゼラチン等の製造工程について

① (1) (イ) の製造工程における処理条件のうち「長期間のアルカリ処理」を「酸又はアルカリ処理」に変更する。

この結果、(1) (イ) の製造工程においては、次の工程の全て又はこれと同等以上の処理をすることとする。

a 加圧下での洗浄（脱脂処理）

b 酸による脱灰

c 酸又はアルカリ処理

d ろ過

e 138℃以上で4秒間以上の殺菌処理

② (1) (ア) 及び (イ) の製造工程と、これら以外の動物由来たん白質の製造工程を完全に分離することとする。

(3) 飼料用ゼラチン等の製造に当たっては、(1) 及び (2) について農林水産大臣の確認を受けるものとする。