

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22年度)食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
コラーゲン	コラーゲンは、皮膚、血管、腱、歯など殆どの組織に存在する繊維状のタンパク質で、からだを構成する全タンパク質の約30%を占めている。コラーゲンはゼラチンやにかわの原料であり、古くから食材として利用。 〈国内〉 健康食品、飲料。 〈国外〉 特段の情報はない。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討（H19）。 ・厚生労働省：医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト記載。 〈国外〉 ・欧州食品安全機関（EFSA）：加水分解による加工方法で製造されたコラーゲンは、人間が使用する上でも、従来型と同等以上に安全であると考えられている。（2005（H17）） ・豚由来コラーゲンをGRAS（食品および飲料として用いる上で一般に安全と認められるもの）として食品添加物としての使用を認めている。