

お客様各位



奈良県北葛城郡広陵町南郷 898 (本部・第1工場)  
奈良県大和高田市本郷町 9-17 (第2工場)  
TEL:0745-54-0999 (代表) FAX:0745-54-2023  
URL: <http://www.a-kusuri.co.jp/>

## ブタ由来原料使用物の安全性について

拝啓 貴社益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は弊社製品に格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、この度メキシコ及びアメリカ(メキシコ国境付近のカリフォルニア州・テキサス州)をはじめ、世界中で豚インフルエンザのヒト感染が確認されており連日、報道されております。

それらに伴い、ブタ由来原料を起源としたゼラチンカプセルおよびコラーゲン原料の安全性について、下記の通りご報告申し上げますので、何卒ご査収の上ご高配賜りますようお願い申し上げます。

弊社の使用するブタ由来原料使用物は、主にカプセル及びコラーゲン原料で有り、どちらも豚皮及び豚骨を起源としており、原料メーカーより下記の通り安全性を確認しております。

### 【豚由来ゼラチンカプセルについて】

- 1) 原料となる豚皮及び豚骨を採取する豚は、人用に食され公的な獣医によって検査されたものです。健康的な豚のみを使用しており、原産国は、米国、カナダ、ドイツ、ベルギー等の豚を使用しております。
- 2) 製造段階においてウイルスの不活化に有効な酸処理、アルカリ処理が施されております。  
酸処理はpH2.0以下、5時間以上浸漬、熱殺菌処理 138℃以上、4秒以上。アルカリ処理は、pH12.5以上 20日以上浸漬、熱殺菌処理 138℃以上、4秒以上で処理しております。

### 【豚由来コラーゲンについて】

- 1) 原料となる豚皮を採取する豚は、人用に食される健康的な豚のみを使用しており、原産国は日本です。
- 2) 製造段階において、100℃以上の加熱処理が数回施されておりウイルスを殺菌しております。

### 【厚生労働省より発出されている豚インフルエンザウイルスに関する情報について】

- 1) 豚インフルエンザウイルス(H1N1亜型)は、食品に加工されたものを食すことによる感染はありません。
- 2) 豚インフルエンザウイルス(H1N1亜型)は、中心温度71℃の処理で死滅します。
- 3) 生の豚肉や加工品を食すことによる経口感染するウイルスではありません。

**\*厚生労働省HP: <http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/090426-02.html>**

以上