



府食第741号  
平成17年7月28日

農林水産大臣  
島村 宜伸 殿

食品安全委員会

委員長 寺田 雅昭



食品健康影響評価の結果の通知について

平成16年7月2日付け16消安第2314号をもって貴省から当委員会に対して意見を求められた1,000℃以上で焼却処理をした肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料として利用することに係る食品健康影響評価の結果は別添1のとおりですので、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第23条第2項の規定に基づき通知します。

なお、本件に関して行った国民からの意見・情報の募集においては、寄せられた意見・情報にリスク管理に関するものもありましたので、意見・情報及びそれに対する回答をまとめたものを別添2として添付します。貴省におかれましては、今後の施策の実施に当たっては、これらの意見・情報を踏まえ、適切に対応されることを期待します。

また、貴省におかれましては、今後、この食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施に当たっては、リスク管理機関として、国内において積極的かつ十分なリスクコミュニケーションに努めるとともに、施策の実施状況について当委員会に報告していただきますよう、併せてお願いいたします。

(別添 1)

# 1,000℃以上で焼却処理をした肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料として利用することに係る食品健康影響評価について (案)

## 1 はじめに

食品安全委員会は、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）に基づき農林水産省から、1,000℃以上で焼却処理をした肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料として利用することに係る食品健康影響評価について意見を求められた（平成 16 年 7 月 2 日、関係書類を接受）。

本報告書は、食品安全委員会プリオン専門調査会において平成 17 年 4 月 26 日、5 月 9 日、5 月 31 日、6 月 21 日の 4 回にわたる審議を経てとりまとめられた。

## 2 肉骨粉の焼却灰及び炭化物の概要

農林水産省によれば、食品健康影響評価の対象となる肉骨粉の焼却灰及び炭化物の概要は以下のとおりである<sup>1-3)</sup>。

### (1) 原料及び製造方法

牛の特定危険部位<sup>\*1</sup>及びと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 14 条に基づく検査<sup>\*2</sup>を経ていない牛の部位が混合しない肉骨粉を原料として、焼却灰は空気を流通させた状態で 1,000℃、5 分間以上、また、炭化物は空気を遮断した状態で 1,000℃、30 分間以上の焼却処理を条件とする製造基準に従って製造される。

### (2) 使用方法

肉骨粉の焼却灰と同等の性状である骨灰は、りん酸を 35%程度含有する緩効性肥料として、また、肉骨粉の炭化物と同等の性状である骨炭は、りん酸を 30%程度、炭素を 10%程度含有する緩効性肥料として、いずれも水

<sup>\*1</sup> 頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄、回腸（盲腸との接続部分から 2メートルまでの部分に限る。）、及びせき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）

<sup>\*2</sup> と畜場においてと殺前、と殺後及び解体後に行われる検査。望診、検温、触診、解剖検査、顕微鏡検査、その他の必要な方法により実施される。と畜場ではこの検査を経ていない獣畜のと殺、解体等を行ってはいないとされており、BSE 検査もこの検査のひとつ。

稲、果樹、野菜等あらゆる農作物に利用されている。

### 3 食品健康影響評価について

プリオン専門調査会では、肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料利用することに係る食品健康影響評価について、原料の肉骨粉のリスクと製造処理によってリスクの低減効果を考慮した最終製品である焼却灰及び炭化物に残存するリスクについて評価を行った。

#### 3-1 原料肉骨粉のリスク

原料は、国内で製造される肉骨粉であり、牛の特定危険部位及びと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 14 条の検査を経ていない牛の部位が混合しない肉骨粉である。なお、肉骨粉の輸入は現在いかなる国からも禁止されており、今回の評価は国産の肉骨粉を原料とすることを前提とする。

#### 3-2 製造過程でのリスク低減

農林水産省によれば、肉骨粉の焼却条件について、焼却灰は空気を流通させた状態で 1,000℃、5 分間以上、また、炭化物は空気を遮断した状態で 1,000℃、30 分間以上の焼却処理を条件として設定している。

羊スクレイピーを用いた実験<sup>4)</sup>では、1,000℃、5 分間の加熱処理によって感染性が消失したと報告している。また、農林水産省から提出された分析データ<sup>2,3)</sup>によれば、炭化物中のアミノ酸は、アミノ酸自動分析法または高速液体クロマトグラフ法によれば、800℃、30 分間の加熱処理により、検出限界以下となる。

以上のことから、肉骨粉を 1,000℃、5 分間以上焼却処理した焼却灰、及び肉骨粉を 1,000℃、30 分間以上焼却処理した炭化物の BSE 汚染リスクは、無視できると考えられる。

#### 3-3 総合評価

以上の各過程における評価結果を踏まえ総合的に評価すると、牛の特定危険部位及びと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 14 条の検査を経ていない牛の部位が混合しない肉骨粉を原料として、空気を流通させた状態で 1,000℃、5 分間以上の処理で製造された焼却灰、及び空気を遮断した状態で 1,000℃、30 分間以上の処理で製造された炭化物を肥料に利用することに係る人への食品健康

影響（リスク）は、無視できると考えられる。

#### 4 結論

牛の特定危険部位及びと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 14 条の検査を経ていない牛の部位が混合しない肉骨粉を原料として、空気を流通させた状態で 1,000℃、5 分間以上の処理で製造された焼却灰、及び空気を遮断した状態で 1,000℃、30 分間以上の処理で製造された炭化物を肥料に利用することに係る人への食品健康影響（リスク）は、無視できると考えられる。

#### 5 おわりに

農林水産省においては、原料として適切な肉骨粉を用いること、及び設定した処理条件を満たす焼却処理が厳格に行われるよう管理を徹底するとともに、その遵守状況について、立入検査による原料受入及び製造記録の確認等によって検証する必要がある。

肉骨粉の焼却灰及び炭化物の肥料への利用に当たっては、農林水産省が設定した管理基準及び施設の認定に際して行った検証結果の概要について報告を受けることとする。

#### <参考文献>

1. 食品安全委員会プリオン専門調査会第 23 回会合資料(2005 年 4 月 26 日)
2. 食品安全委員会プリオン専門調査会第 24 回会合資料(2005 年 5 月 9 日)
3. 食品安全委員会プリオン専門調査会第 25 回会合資料(2005 年 5 月 31 日)
4. Paul Brown et al., New studies on the heat resistance of hamster-adapted scrapie agent: Threshold survival after ashing at 600°C suggests an inorganic template of replication. *Proc. Natl. Acad. Sci.*,2000; 97, 3418-3421.

参考

1, 000℃以上で焼却処理をした肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料として利用することに係る食品健康影響評価について

<審議の経緯>

平成16年 7月 2日	農林水産大臣より1, 000℃以上で焼却処理をした肉骨粉の焼却灰及び炭化物を肥料として利用することに係る食品健康影響評価について要請、関係書類の接受
平成16年 7月 8日	第53回食品安全委員会(諮問事項説明)
平成17年 4月26日	第23回プリオン専門調査会
平成17年 5月 9日	第24回プリオン専門調査会
平成17年 5月31日	第25回プリオン専門調査会
平成17年 6月21日	第26回プリオン専門調査会
平成17年 6月30日	第101回食品安全委員会(報告)
平成17年 6月30日から7月27日	国民から御意見・情報の募集
平成17年 7月28日	プリオン専門調査会座長から食品安全委員会委員長へ報告(同日付農林水産大臣に通知)

<食品安全委員会>

委員長	寺田 雅昭
委員長代理	寺尾 允男
	小泉 直子
	見上 彪
	坂本 元子
	中村 靖彦
	本間 清一

<食品安全委員会プリオン専門調査会>

座長	吉川 泰弘
座長代理	金子 清俊
	小野寺 節
	甲斐 諭
	甲斐 知恵子
	北本 哲之
	佐多 徹太郎
	品川 森一
	堀内 基広
	山内 一也
	山本 茂貴
	横山 隆