

令和元年12月24日

食品残さ利用飼料（エコフィード）等に関する
規格・基準の設定について

1. 経緯と現状

- (1) 昨年8月、中国においてASF(アフリカ豚コレラ)の発生が確認されて以降、近隣諸国で急速に拡大しており、我が国に持ち込まれた肉製品からウイルスが分離されるなど本病の侵入リスクが極めて高く、食品残さ利用飼料（エコフィード）の安全確保対策を強化する必要がある。
- (2) 我が国では、これまで、食品残さ利用飼料の安全確保対策として、原料に生肉等を含む可能性がある場合、中心温度70度以上、30分以上等の加熱処理（肉の加熱処理の国際基準と同等）を指導している。
- (3) 一方で、国際基準においては、別途、swill（厨芥残さ・残飯）の加熱処理条件（攪拌しながら90度以上、60分以上加熱処理等）が規定されている。

2. 見直し（案）（詳細は別紙）

- (1) こうした状況を踏まえ、肉を扱う事業所から排出される食品残さを原料とする飼料を、加熱が必要な食品残さ利用飼料として位置づけ、加熱処理条件を国際基準に整合させるとともに、再汚染防止等の対策を強化するよう関連規制（※）を改正し、家畜伝染病予防法及び飼料安全法に基づき、食品残さ利用飼料の安全確保対策が的確に講じられる体制を構築する。

(※)〔・家畜伝染病予防法施行規則（飼養衛生管理基準）
・飼料安全法 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令〕

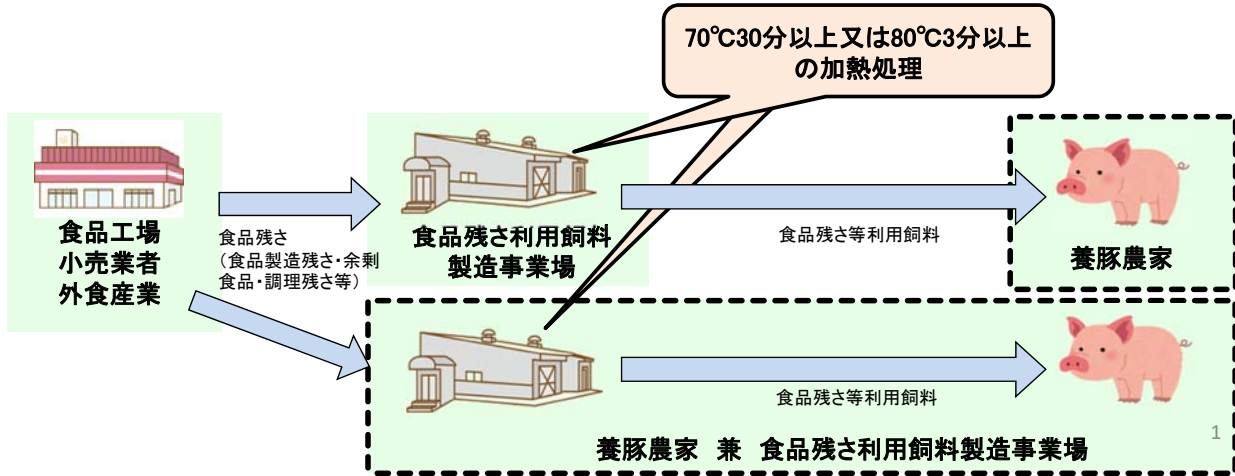
- (2) 加熱処理条件の設定については、製造事業場において、加熱施設の整備等が必要となることから、猶予期間を設け、令和3年4月施行とする。
- (3) なお、家畜伝染病予防法施行規則（飼養衛生管理基準）の見直しについては、本年10月3日に家畜衛生部会へ諮問、11月21日及び12月4日に家畜衛生部会牛豚等疾病小委員会による審議を経て方針について了承を得、現在、パブリックコメントを行っているところ。
- (4) また、レンダリング事業場で製造される動物由来たん白質について、加熱処理条件及び再汚染防止等の対策に係る規定を設けることについて、同時に検討する。

3. 今後の進め方（予定）

農業資材審議会飼料分科会の答申が得られた後、食品安全委員会への食品健康影響評価依頼を行い、評価結果を踏まえ、パブリックコメントを実施した上で、関係省令の改正を行う。

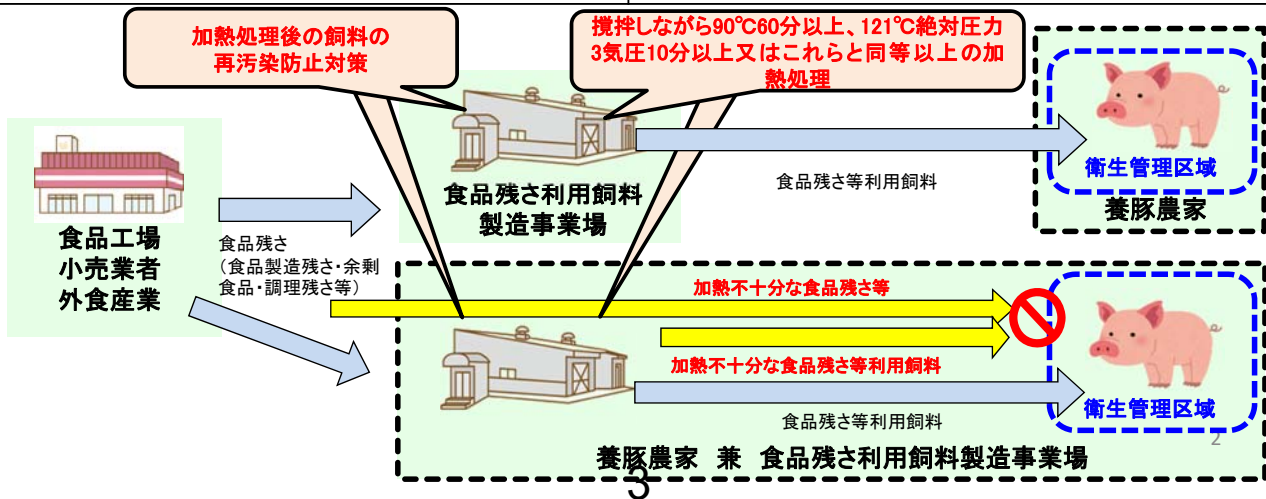
食品残さの飼料利用に係る規制(現行) 別紙

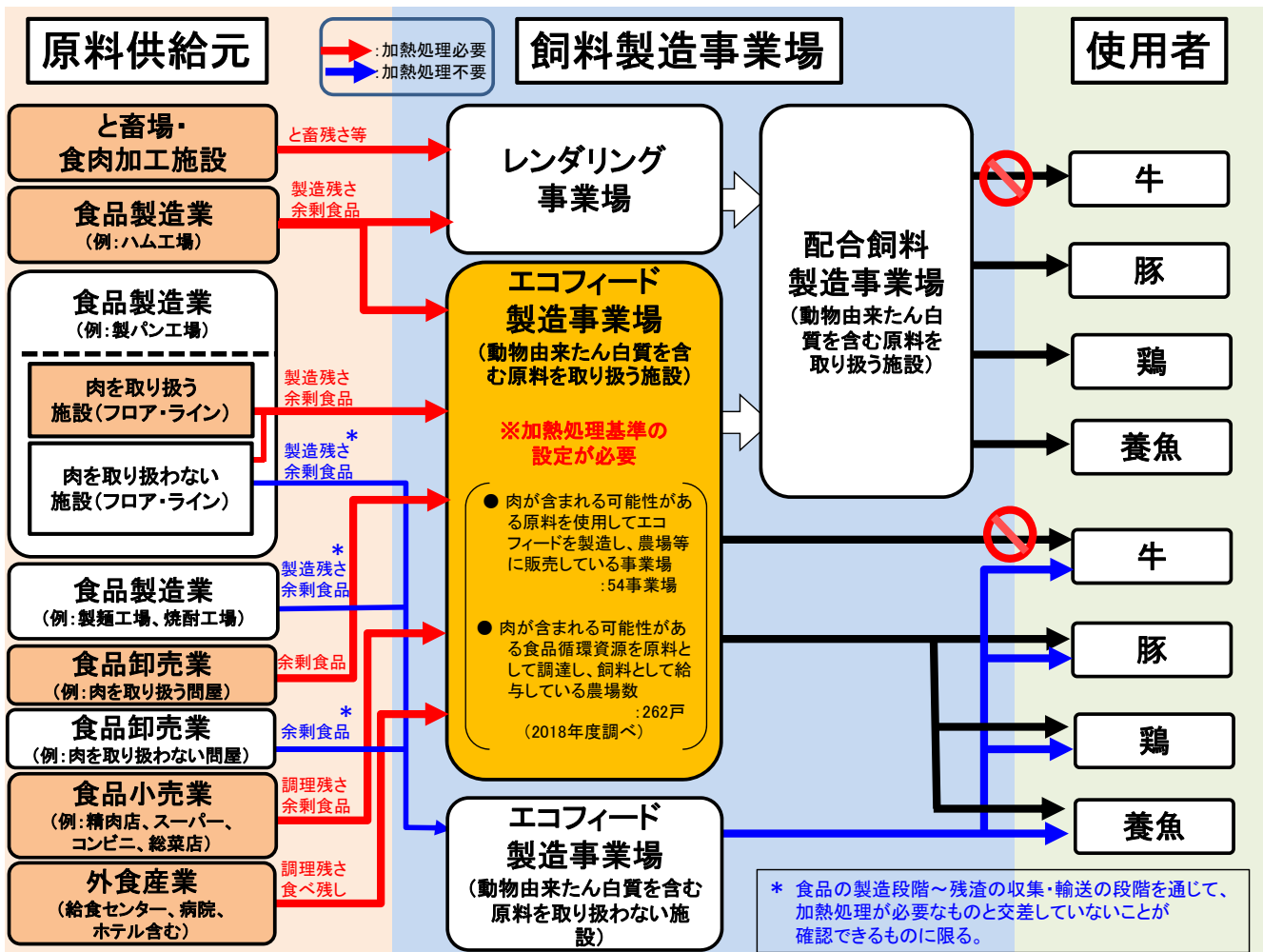
飼料安全法	家畜伝染病予防法
[通知:エコフィードガイドライン] ・(食品残さ等利用飼料の製造において)生肉等が混入している可能性があるものは、 <u>70°C30分以上又は80°C3分以上加熱処理</u> すること	[施行規則:飼養衛生管理基準(豚及びびいのしし)] ・食品循環資源を原材料とする飼料を給与する場合には、当該飼料が生肉を含み、又は含む可能性があるときは、事前に <u>70°C30分以上又は80°C3分以上の加熱処理</u> が行われたものを用いること



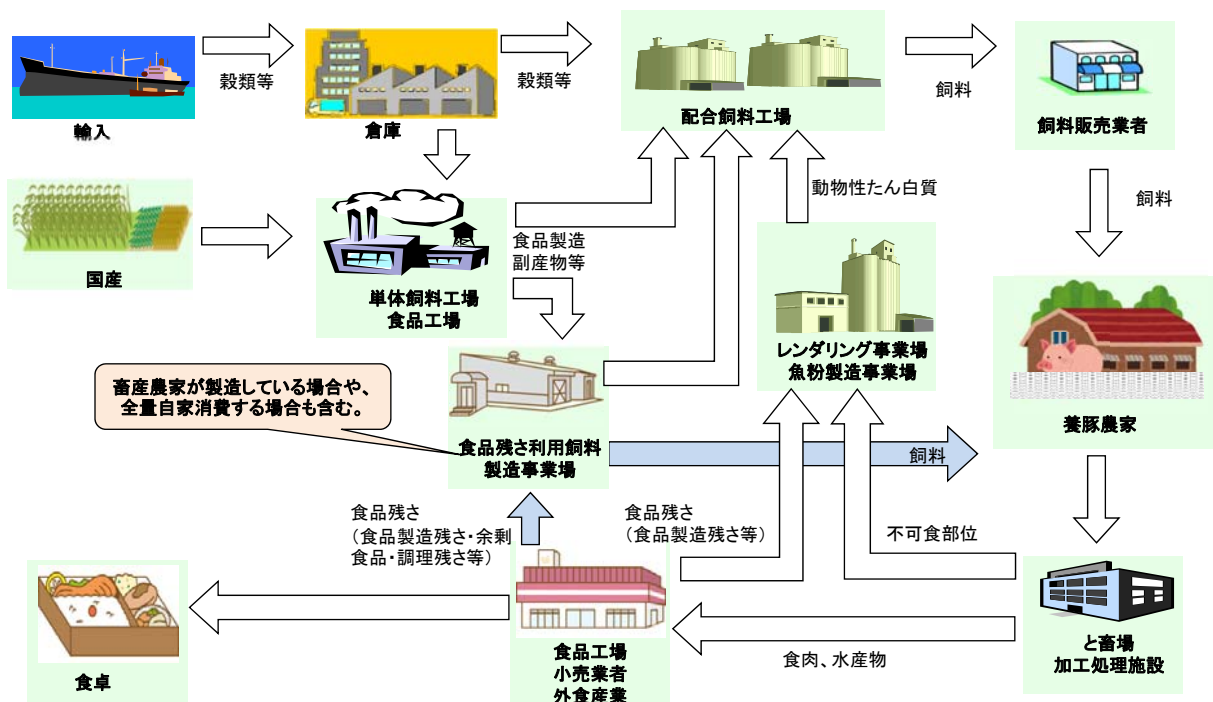
食品残さの飼料利用に係る規制(見直し後案)

飼料安全法	家畜伝染病予防法
[成分規格等省令] (肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源を原材料とする飼料は) ・ <u>攪拌しながら90°C60分以上、121°C絶対圧力3気圧10分以上又はこれらと同等以上の加熱処理</u> を行うこと ・ <u>加熱処理の記録の作成・保管</u> を行うこと ・加熱処理後の飼料の <u>再汚染防止対策</u> を講じること	[施行規則:飼養衛生管理基準(豚及びびいのしし)] ・肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源を原材料とする飼料を給与する場合には、 <u>適正に処理が行われたもの(攪拌しながら90°C60分以上、121°C絶対圧力3気圧10分以上の加熱処理・加熱後の飼料が加熱前の原材料等により交差汚染しないよう措置が講じられている等)</u> を用いること ・処理が行われていないものは 衛生管理区域 内に持ち込まないこと





(参考) 飼料・飼料原料の主な流れ



(参考)国際基準

OIEコード(陸生動物衛生規約(the Terrestrial Animal Health Code))

<swill(厨芥残さ・残飯)中のASFウイルス不活化基準>

Article 15.1.22.

Procedures for the inactivation of ASFV in swill

For the inactivation of ASFV in swill, one of the following procedures should be used:

1. the swill is maintained at a temperature of at least 90°C for at least 60 minutes, with continuous stirring; or
2. the swill is maintained at a temperature of at least 121°C for at least 10 minutes at an absolute pressure of 3 bar; or
3. the swill is subjected to an equivalent treatment that has been demonstrated to inactivate ASFV.

<肉中のASFウイルス不活化基準>

Article 15.1.23.

Procedures for the inactivation of ASFV in meat

For the inactivation of ASFV in meat, one of the following procedures should be used:

1. Heat treatment

Meat should be subjected to:

- a. heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the meat; or
- b. any equivalent heat treatment which has been demonstrated to inactivate ASFV in meat.

2. Dry cured pig meat

Meat should be cured with salt and dried for a minimum of six months.

5

(参考)国際基準

<swill(厨芥残さ・残飯)中のCSFウイルス不活化基準>

Article 15.2.22.

Procedures for the inactivation of the CSFV in swill

For the inactivation of CSFV in swill, one of the following procedures should be used:

1. the swill should be maintained at a temperature of at least 90°C for at least 60 minutes, with continuous stirring; or
2. the swill should be maintained at a temperature of at least 121°C for at least 10 minutes at an absolute pressure of 3 bar.

<肉中のCSFウイルス不活化基準>

Article 15.2.23.

Procedures for the inactivation of the CSFV in meat

For the inactivation of CSFV in meat, one of the following procedures should be used:

1. Heat treatment

Meat should be subjected to one of the following treatments:

- a. heat treatment in a hermetically sealed container with a Fo value of 3.00 or more;
- b. heat treatment at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the meat.

2. Natural fermentation and maturation

The meat should be subjected to a treatment consisting of natural fermentation and maturation having the following characteristics:

- a. an Aw value of not more than 0.93, or
- b. a pH value of not more than 6.0.

Hams should be subjected to a natural fermentation and maturation process for at least 190 days and loins for 140 days.

3. Dry cured pork meat

- a. Italian style hams with bone-in should be cured with salt and dried for a minimum of 313 days.
- b. Spanish style pork meat with bone-in should be cured with salt and dried for a minimum of 252 days for Iberian hams, 140 days for Iberian shoulders, 126 days for Iberian loin, and 140 days for Serrano hams.