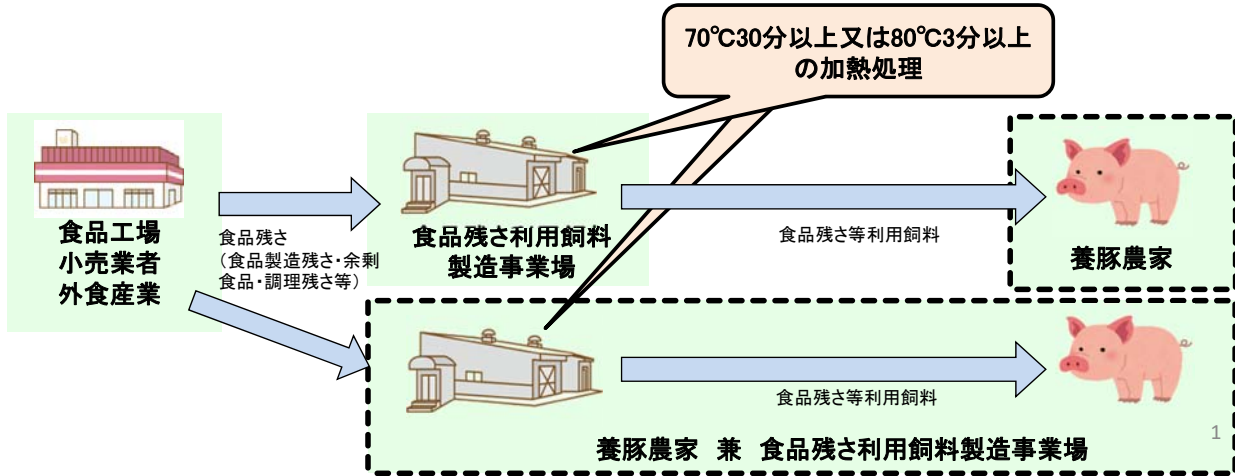


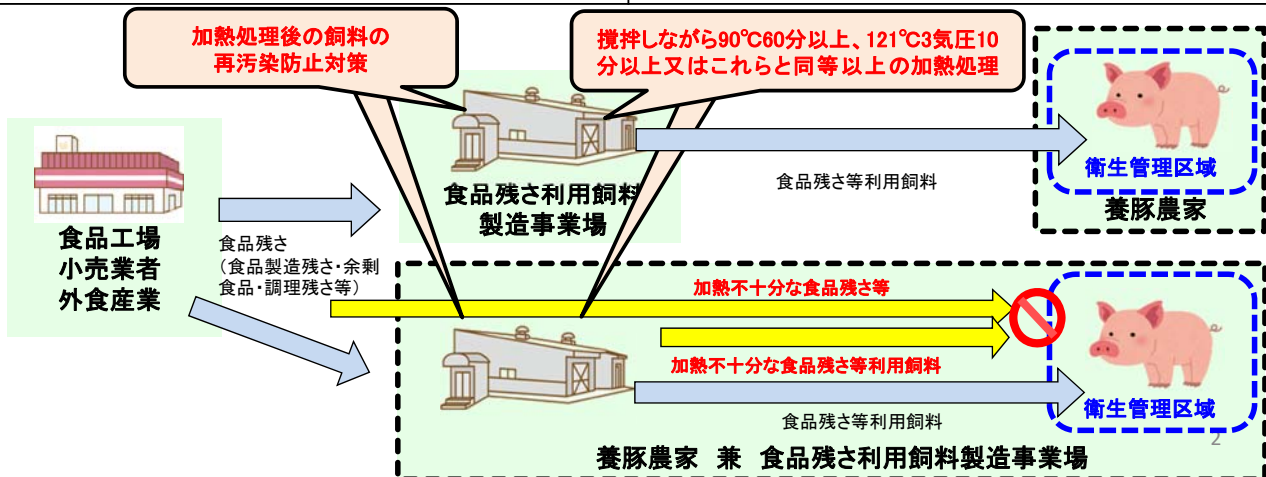
食品残さ等の飼料利用に係る規制(現行) 資料3

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)] ・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



食品残さ等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°C3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)] ・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(攪拌しながら90°C60分以上、121°C3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> が行われたものを用いること ・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

