

<対策のポイント>

食品残さ利用飼料の加熱処理基準引き上げ後も継続して食品廃棄物等の飼料化に取り組む食品関連事業者を支援します。

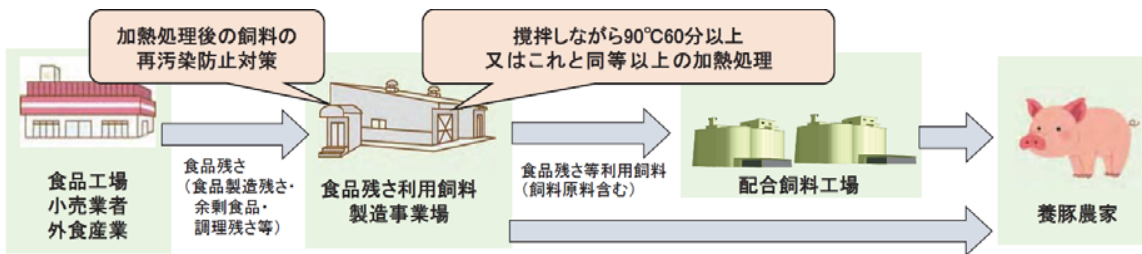
<事業目標>

平成12年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン〔令和12年度まで〕）

<事業の内容>

ASF（アフリカ豚熱）対策として、食品残さの飼料利用に係る規制見直しが行われる中で、食品残さの飼料化事業者において**新基準に対応した施設が整備されるまでの間**、食品関連事業者が継続して食品廃棄物等の飼料化に取り組むため、**一時的に別の飼料化事業者へ処理を依頼する際の掛かり増し経費（処理費・輸送費）**を支援します。

・食品残さの飼料利用に係る規制見直し（令和3年4月施行）
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、攪拌しながら90℃60分以上（現行70℃30分以上）又はこれと同等以上の加熱処理を行うこと等



<事業の流れ>



<事業イメージ>

