

食品関連事業者における 飼料安全確保の取組について

令和7年2月26日

農林水産省消費・安全局
畜水産安全管理課

目次

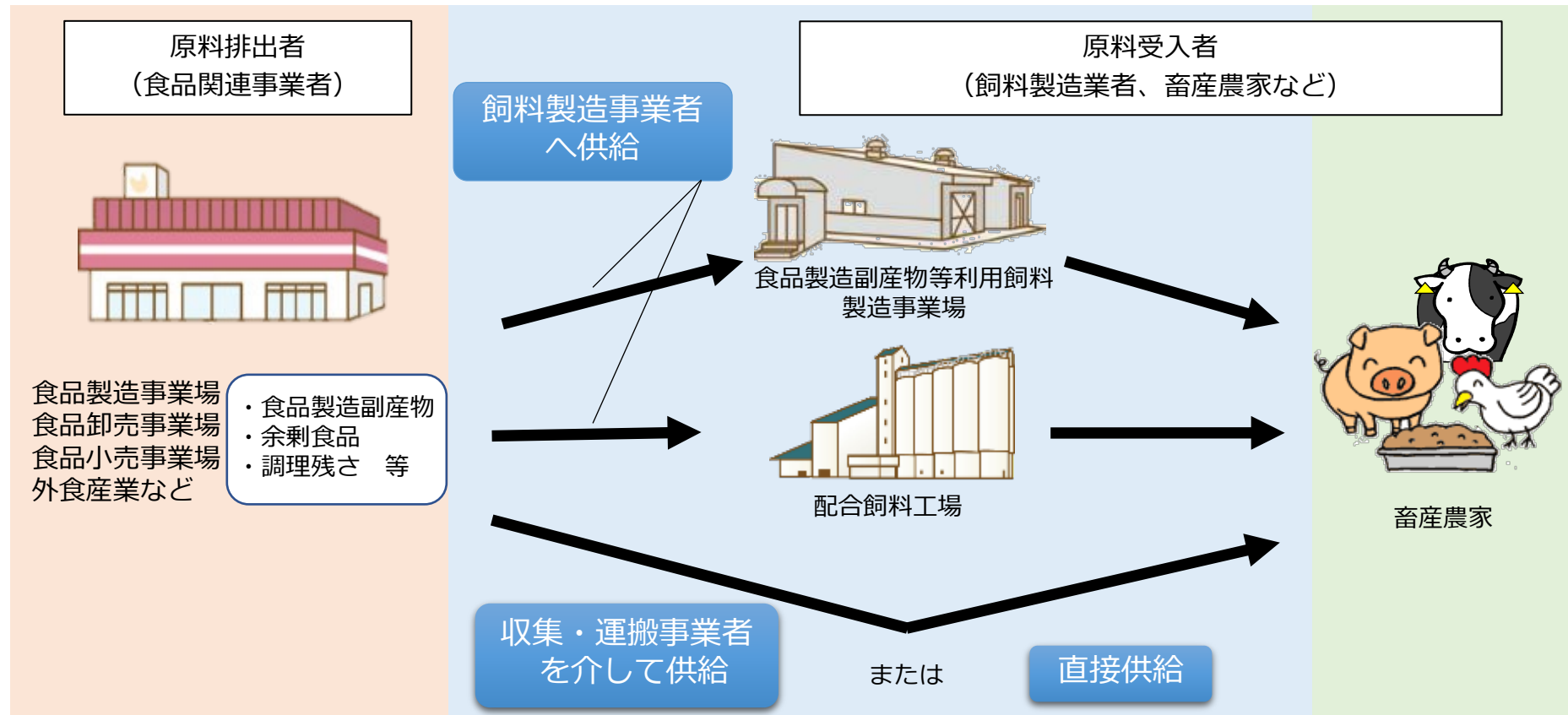
- 1 食品残さの供給体系と本事例紹介の目的
- 2 食品関連事業者の取組事例
 - ① 食品小売事業者における食品循環資源の分別・保管事例
 - ② 食品製造事業者における食品循環資源の分別・保管事例
- 3 原料排出事業者における留意事項

目次

- 1 食品残さの供給体系と本事例紹介の目的
- 2 食品関連事業者の取組事例
 - ① 食品小売事業者における食品循環資源の分別・保管事例
 - ② 食品製造事業者における食品循環資源の分別・保管事例
- 3 原料排出事業者における留意事項

食品残さの供給体系

食品残さ排出者は、食品関連事業者が主。
食品残さの安全確保は、食品関連事業者の協力が必要不可欠。



- ・ 新たに食品循環資源（食品残さ）を飼料化したいと考えている食品関連事業者等のみなさま

➡ 具体的な取組の検討

- ・ 現在、食品循環資源の飼料化の取組を実施している食品関連事業者等のみなさま

➡ 更なる理解醸成や取組の改善

の一助となれば幸いです。

目次

- 1 食品残さの供給体系と本事例紹介の目的
- 2 食品関連事業者の取組事例
 - ① 食品小売事業者における食品循環資源の分別・保管事例
 - ② 食品製造事業者における食品循環資源の分別・保管事例
- 3 原料排出事業者における留意事項

食品関連事業者の取組事例①

< 事例収集年 >

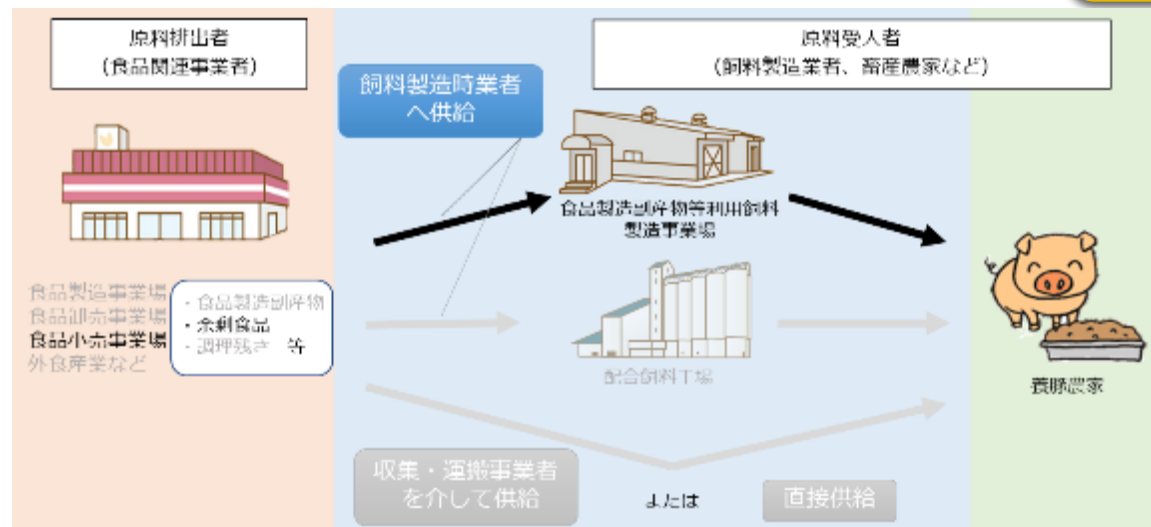
令和3年度

< 事業場の概要 >

業 種	食料品小売業（スーパーマーケット）
肉をとり扱う事業場への該当	該当
排出される食品残さと処理方法	野菜くず等（青果の不可食部分） パン類 魚のあら、肉の脂身や切れ端 惣菜 飼料化 他の処理方法
食品残さの受渡先	食品リサイクル業者（飼料製造業者） 他の廃棄物回収・処理業者
給与対象家畜	養豚

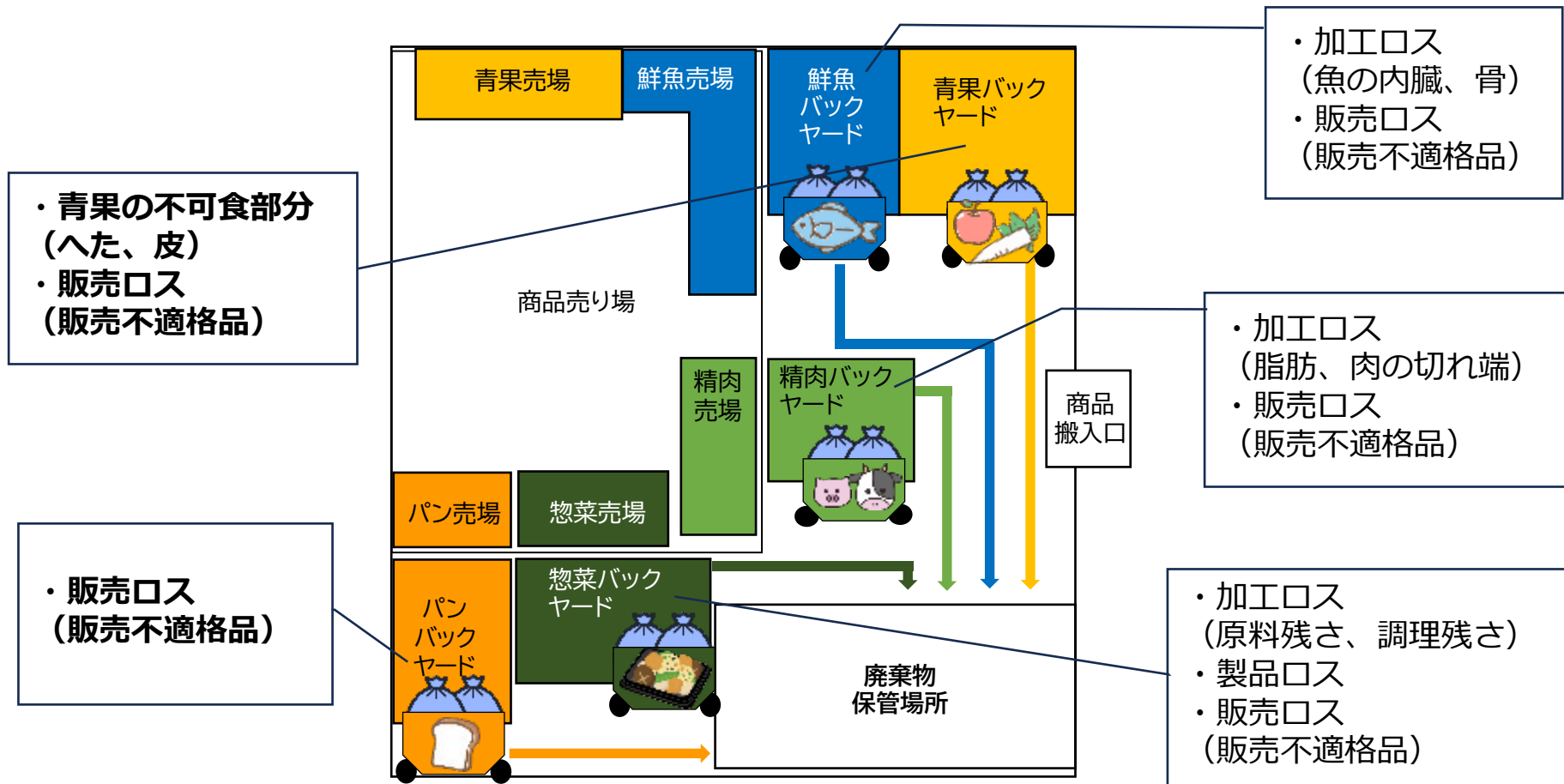
加熱処理基準に
適応した
設備を保有

< 食品残さの流れ >



食品関連事業者の取組事例①

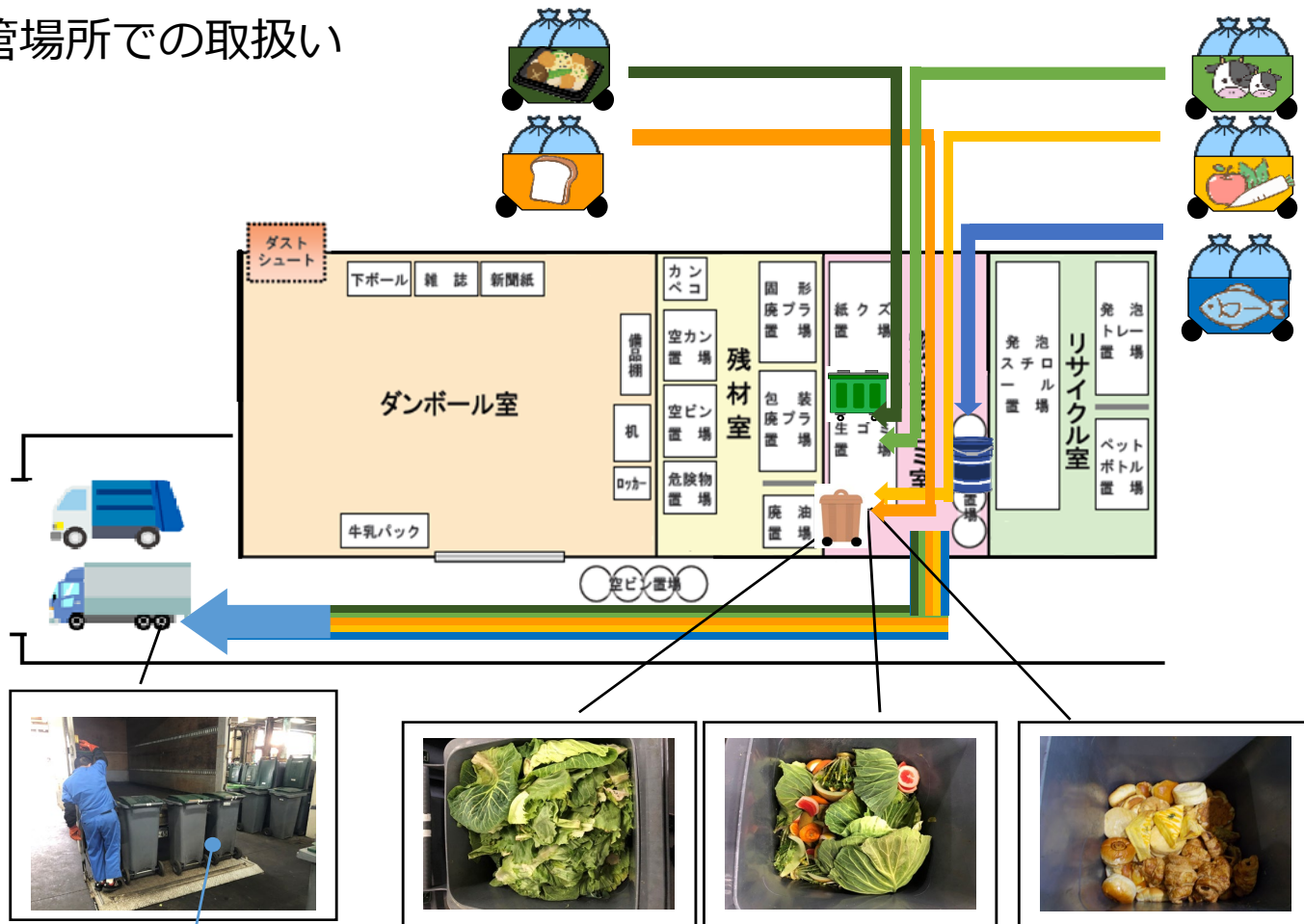
○ 店舗内の各部門から廃棄物保管場所への動線図



- ・ 各売り場バックヤードから排出された食品残さは、そこで密閉容器（ビニール袋等）へ入れられる。
- ・ 担当の従業員のみがバックヤードから廃棄物保管場所まで食品残さを運搬。
→**コンタミ防止、交差汚染しない動線**

食品関連事業者の取組事例①

○ 廃棄物保管場所での取扱い



飼料化食品残さ専用カート

← 惣菜部門食品残さ

← 精肉部門食品残さ

← 鮮魚部門食品残さ

← パン部門食品残さ

← 青果部門食品残さ

- ・ 廃棄物保管場所では、保管容器を分けることで、食品残さの分別を徹底
→ **コンタミ防止、回収者の取り違え防止。**

食品関連事業者の取組事例②

< 事例収集年 >

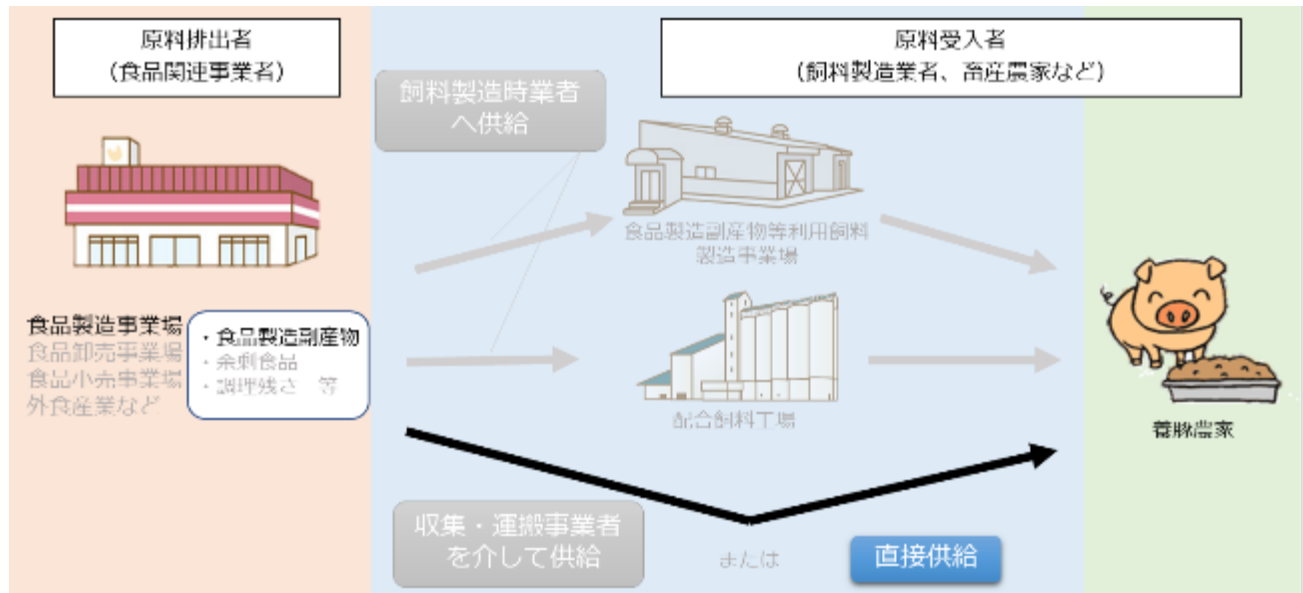
令和5年度

< 事業場の概要 >

業 種	食品製造業（冷凍餃子製造工場）
肉をとり扱う事業場への該当	該当
排出される食品残さと処理方法	皮の残さ → 飼料化 加工ロス餃子、野菜くず → 他の処理方法
食品残さの受渡先	養豚農家

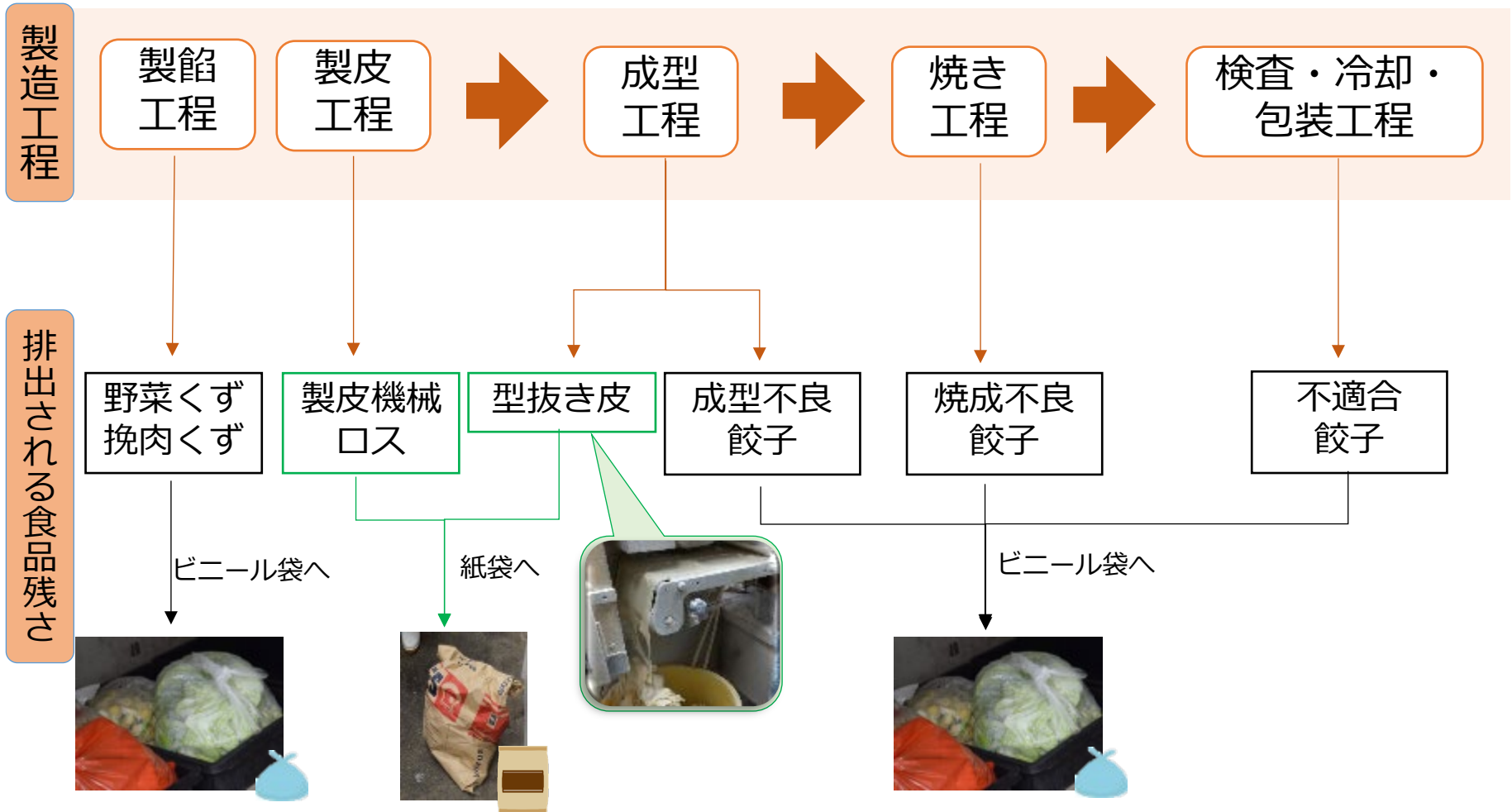
加熱処理基準に適合した設備なし

< 食品残さの流れ >



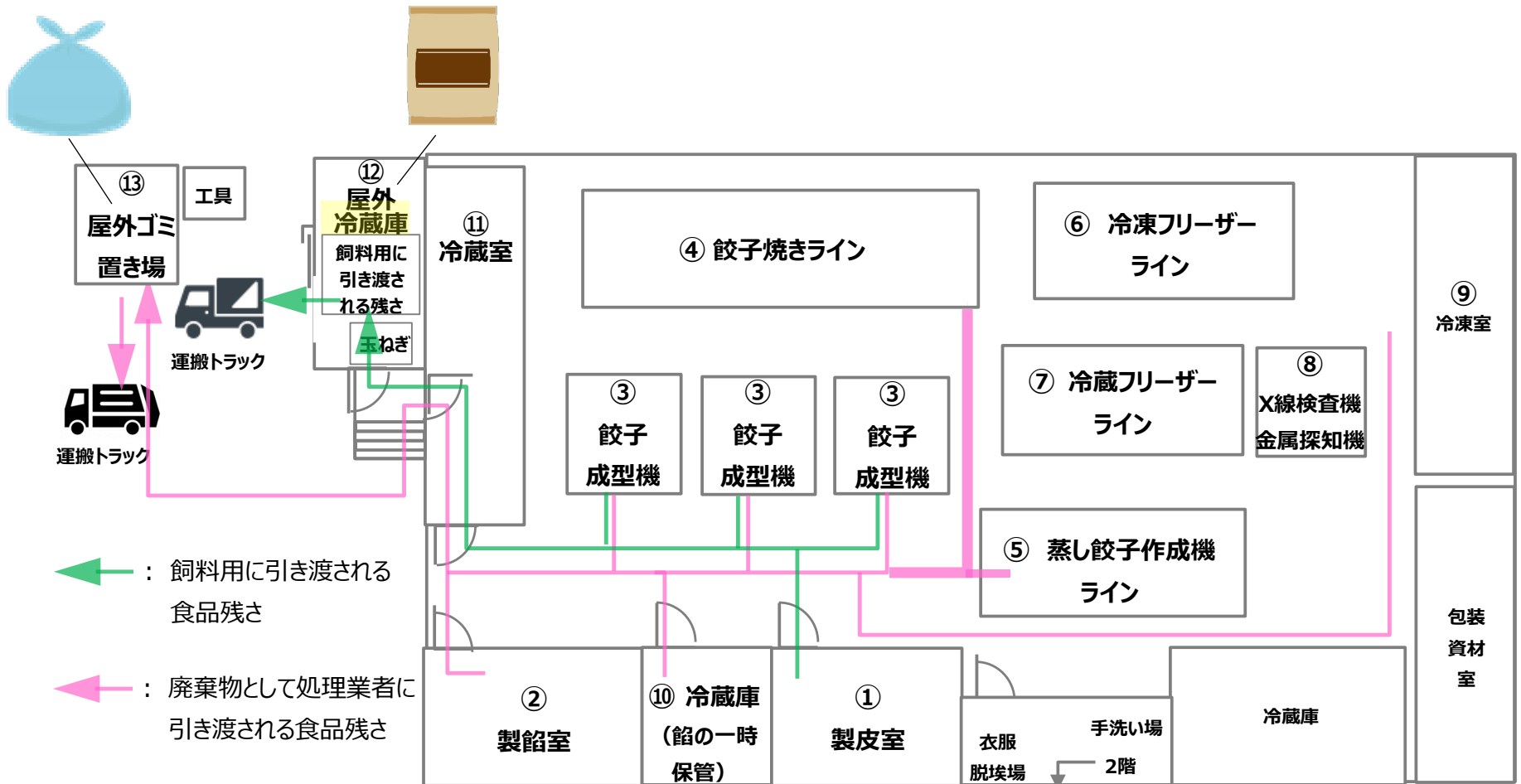
食品関連事業者の取組事例②

○ 各製造工程から発生する食品残さ



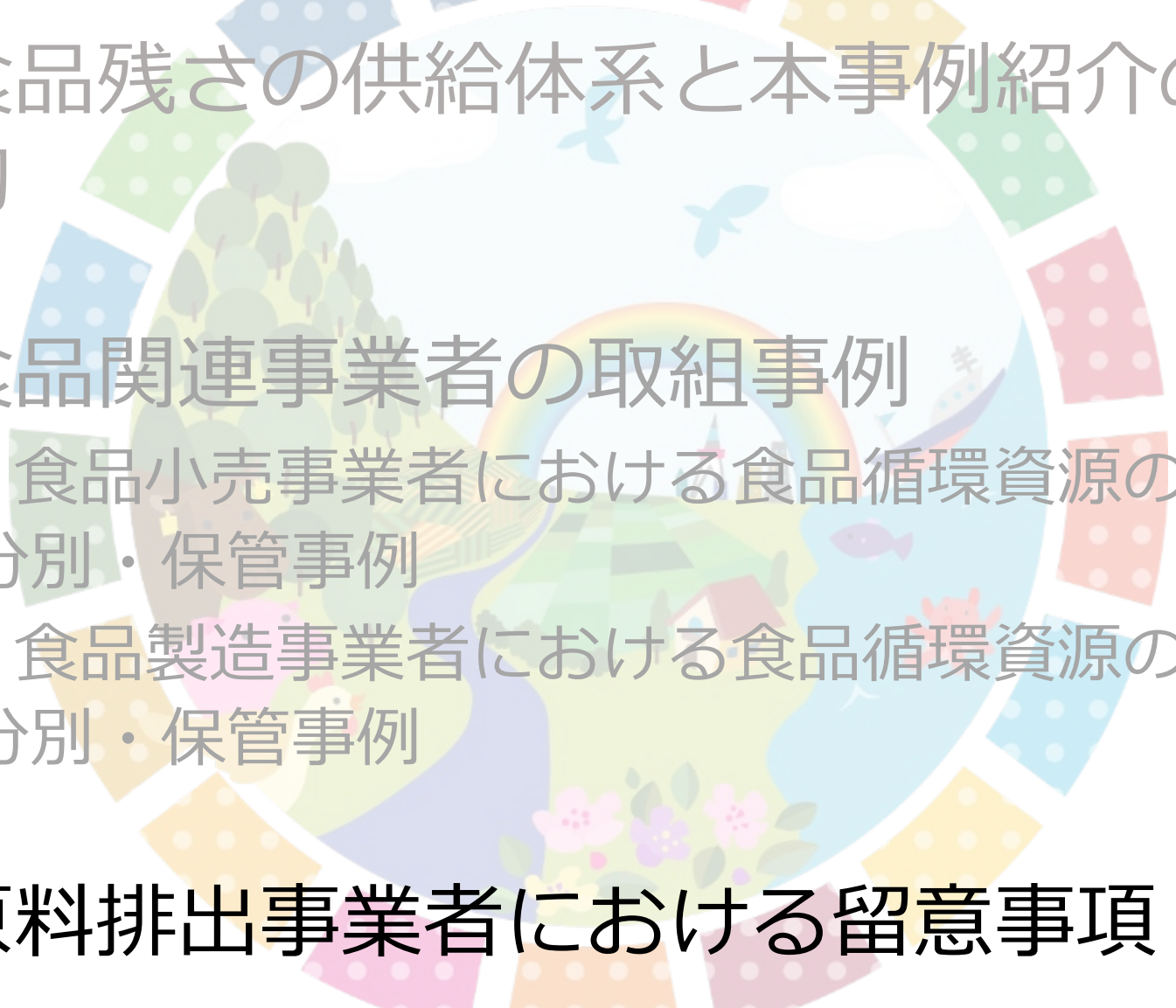
- ・ 飼料仕向けられる食品残さと他の食品残さと収集容器を区別している。
 - ・ 各工程で、従事する作業員のみが食品残さを取扱うよう指示されている。
- コンタミ防止

食品関連事業者の取組事例②



- ・従業員には、自己の担当ラインで発生した食品残さを収集及び保管場所までの運搬をするよう指示（専任分業制）。
- ・飼料として引渡す食品残さとその他の食品残さで、保管場所を別にしている。
→**交差汚染防止、衛生管理**

目次

- 
- 1 食品残さの供給体系と本事例紹介の目的
 - 2 食品関連事業者の取組事例
 - ① 食品小売事業者における食品循環資源の分別・保管事例
 - ② 食品製造事業者における食品循環資源の分別・保管事例
 - 3 原料排出事業者における留意事項

原料排出者における留意事項

～食品関連事業者の事例を通して～

- パン、ご飯、野菜くずなどの「非動物由来」の食品残さであっても、肉と接触すれば、加熱処理等の対象になります。

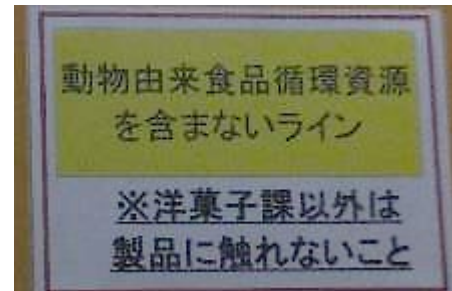
➡ **製造ラインから排出された後、工場内における
収集・運搬、保管段階での肉との接触（交差汚染）に注意。**

収集容器を分別

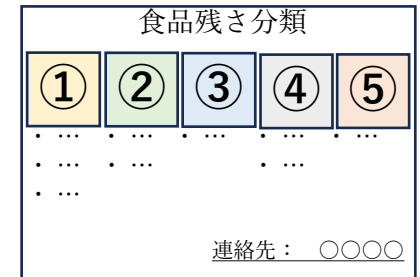
従業員への周知



コンテナの専用化の例



交差汚染防止のための
表示例



廃棄物置き場における
食品残さの分類と
その置き場の表示例

原料排出者における留意事項

～飼料製造事業者や畜産農家等への伝達～

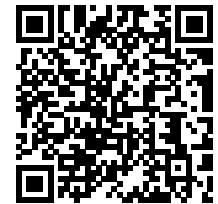
⚠ 特に、畜産農家等の排出先が、加熱処理を行わない場合 ⚠

- 排出する食品循環資源の中に「動物由来」の食品残さが含まれないことを、しっかり伝える必要があります。

➡ 契約書、確認書、覚書きでの確認の記録を残す。

農林水産省HP ↓
エコフィードの安全性確保について

(農水省のHPに契約書のひな形があります)



- 飼料製造事業者や畜産農家等に対して、事業場内における①異物の混入防止、②衛生管理の取組を伝達する必要があります。

➡ 具体的な作業レベルで、マニュアルや手順書への記載が有効。

(参考) ウイルスの生存性と、食品残さのリスク

○ C S F

冷凍肉中	4 年
チルド	8 5 日

○ A S F

冷凍肉中	1 0 0 0 日
チルド	1 0 0 ~ 2 0 0 日
乾燥肉	3 0 0 日

出典：農研機構動物衛生研究部門、米国農務省、アイオワ州立大資料

食品残さは、これまでの海外での発生経験などから、CSFウイルスの主要な侵入経路の一つと考えられている。また、ASFウイルスの非発生地域への侵入についても同様に、食品残さの豚への給餌が原因であることが最も多いと言われている。

出典：WOAH、FAO