

エコフィード(未利用資源飼料化)の重要性を考える
-SDGsと食品リサイクル法-

エコフィードの 安全をめぐる情勢について

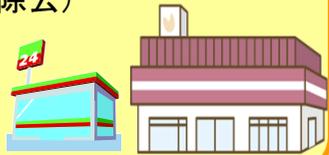
2025年2月

農林水産省消費・安全局
畜水産安全管理課

エコフィード製造にかかる手順

食品事業者

- ・分別（飼料に適さない物の除去）
- ・管理（専用容器への収納）
- ・契約（品質確保等）



飼料製造者

- ・分別（飼料に適さない物の除去）
- ・製造（加熱が必要な物の加熱を含む）
- ・成分分析、安全性分析
- ・管理（品質確保等）
- ・契約（品質確保等）



畜産農家

- | | |
|---|---|
| <p><利用></p> <ul style="list-style-type: none"> ・家畜への給与 | <p><製造・利用></p> <ul style="list-style-type: none"> ・分別（飼料に適さない物の除去） ・製造（加熱が必要な物の加熱を含む） ・成分分析、安全性分析 ・管理（品質確保等） ・家畜への給与 |
|---|---|



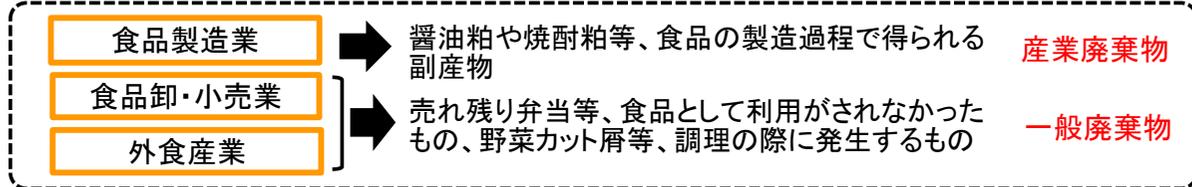
製造等に関する法令

廃棄物処理法（廃棄物の処理及び清掃に関する法律）

有価物として取引されない食品製造副産物等を収集・利用する場合、廃棄物処理法に基づく業の許可が必要。

- ・収集運搬業（許可）
- ・処分業（許可）
- ・処理施設の設置（許可）

※産業廃棄物、一般廃棄物のそれぞれにおいて許可が必要



飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）

飼料の製造販売を行う者（食品事業者で、食品製造副産物等に乾燥等加工を施す者を含む。）及び食品製造副産物等を飼料原料として販売する者は、飼料安全法に基づき届出が必要。飼料を自家配合する農家は、届出は不要だが、飼料安全法に基づく規定を遵守した製造を行う必要がある。

なお、飼料の品質の低下の防止を目的に防かび剤（プロピオン酸等）を添加する場合は、管理者の設置及び届出が必要。

- ・飼料製造業者、飼料販売業者（届出）
- ・飼料製造管理者（届出）

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）

食品リサイクル法に基づき、再生利用事業者登録及び再生利用事業計画の認定を受けた場合、廃棄物処理法、飼料安全法及び肥料取締法上の特例措置（運搬先の許可や製造・販売届出の不要等）。

- ・再生利用事業者（登録）
- ・再生利用事業計画（認定）

※上記法令に関する資料等

- ・食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html>
- ・養豚業におけるエコフィードの利用の促進と廃棄物処理法制（資料集）
https://www.env.go.jp/recycle/food/kanren_siryo/ecofeedguidebook1504.pdf

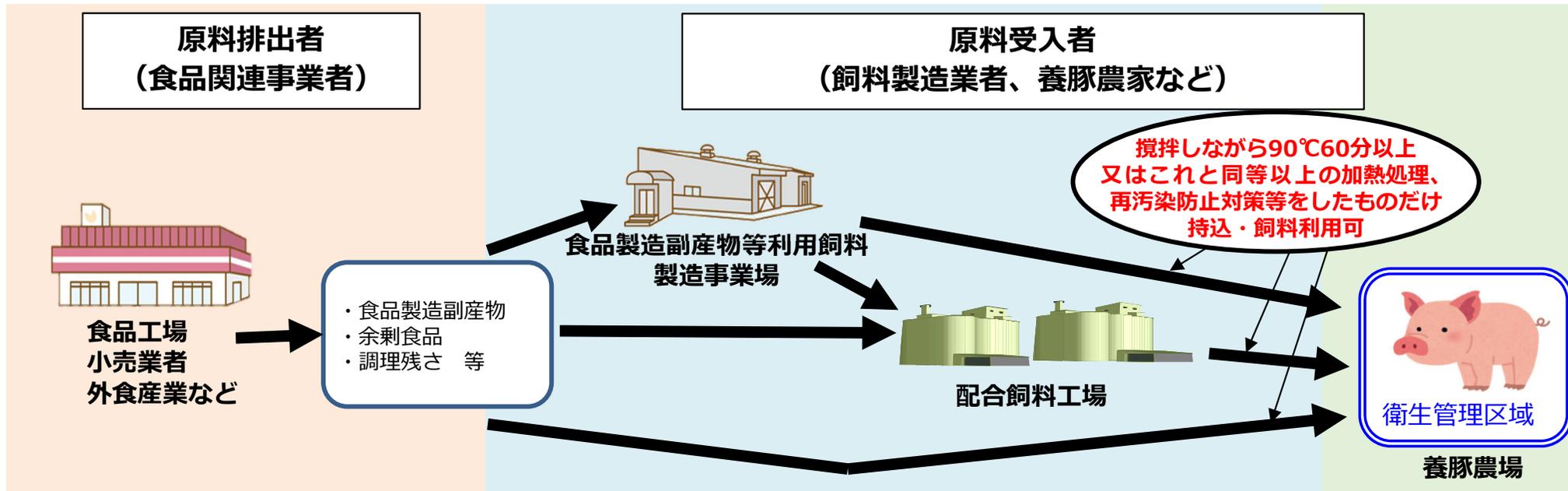
飼料安全法上の留意点(加熱処理基準等)

- アフリカ豚熱(ASF)等の発生防止の徹底を図るため、令和3年4月1日より、飼料安全法に基づく「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令」により、肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるものを原料・材料とする飼料は、以下の点を遵守する必要。

- 攪拌しながら90℃60分以上又はこれと同等以上の加熱処理を行うこと。
- 加熱処理の記録の作成・保管を行うこと。
- 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること。

※ 豚以外の家畜用飼料は、ガイドラインに基づき70℃30分以上、80℃3分以上又はこれと同等以上の加熱処理

※ 家畜伝染病予防法施行規則(飼養衛生管理基準(豚及びいのしし))においても同様に規定されている。



- 食品循環資源利用飼料(エコフィード)の安全確保について: <https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html>
 - ・飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(令和2年8月26日改正時): <https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/attach/pdf/ecofeed-27.pdf>
 - ・食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン(令和2年8月策定、令和4年5月最終改正): <https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html#tsuuchi>
- 家畜伝染病予防法施行規則(飼養衛生管理基準): https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_shiyou/

飼料安全法上の留意点（BSEに係る飼料規制）

- 牛海綿状脳症（BSE）の発生防止の徹底を図るため、動物由来たん白質等の飼料利用には制限。
- 食品製造過程で発生する豚及び家きんに由来する動物由来たん白質は、他の動物由来たん白質の製造工程と分離されていること等に関して農林水産大臣の確認を受けているものであれば、豚及び鶏用の飼料用途への利用が可能。
（※平成23年4月15日より大臣確認の対象品目として、水産食品工場（かまぼこ工場等）から排出される鶏卵を含む魚介類のすり身が追加。）
- 返品・在庫品等の製品や、スーパー等で弁当・惣菜等の製造過程で排出される加工残さ、一部の食品工場から発生する工程残さに含まれる動物由来たん白質は、大臣確認を受けることなく、豚及び鶏用の飼料用途への利用が可能。

■ 飼料原料の利用規制状況（動物性油脂を除く）

主な対象品目	由来	給与対象		
		(注1) 牛など	豚・馬	鶏
乳、乳製品	ほ乳動物	◎	◎	◎
卵、卵製品	家きん	◎	◎	◎
ゼラチン、コラーゲン	ほ乳動物・家きん・魚介類	※注2 ○	○	○
動物由来たん白質	牛・めん羊・山羊（SRM等※注3を除く。牛・めん羊・山羊と分別されない豚（いのししを含む。以下この表において同じ。）・馬・家きんを含む。）	×	※注4 ○	○
	豚	×	○	○
	馬	×	○	○
	家きん	×	○	○
肉骨粉、加水分解たん白、蒸製骨粉（チキンミール、フェザーミールを含む）	牛・めん羊・山羊（SRM等を除く。牛・めん羊・山羊と分別されない豚・馬・家きんを含む。）	×	※注4 ○	○
	豚	×	○	○
	馬	×	○	○
	家きん	×	○	○
魚粉などの魚介類由来たん白質	魚介類	×	○	○
	動物由来たん白質を含む食品残さ	×	※注5 ○	○
その他	骨灰、骨炭（一定の条件で加工処理されたもの）	◎	◎	◎
	第2リン酸カルシウム（鉱物由来、脂肪たん白質を含まないもの）	◎	◎	◎

- 注1 「牛など」には牛、めん羊、山羊及び鹿が含まれる
 注2 「◎」は使用可能、「○」は、基準に適合することについて農林水産大臣の確認を受けた工場の製品のみ使用可能
 注3 「SRM等」とは、牛の特定危険部位（30月齢超の牛の脳等）、めん羊・山羊の特定危険部位（12月齢超の脳等）及び農家でへい死した牛などと畜検査を経ていない牛の部位のこと
 注4 牛血粉等又は牛肉骨粉等を含む飼料は、基準に適合することについて農林水産大臣の確認を受けた工場において製造されなければならない
 令和6年10月3日より牛、めん羊、山羊由来肉骨粉の豚及び鶏用飼料への利用再開
 注5 食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの及び畜水産加工品の製造工程で発生した残さであって、牛等に由来する食品の製造工程から完全に分離された製造工程から発生したものであることについて農林水産大臣の確認を受けたもの
 注6 「その他」に記載されたものは、動物由来たん白質及び動物性油脂の規制の対象外

■ 飼料原料の利用規制状況（動物性油脂）

油脂の種類	不溶性不純物含有量の基準（%以下）	給与対象			
		牛		豚	鶏
		代用乳	その他		
特定動物性油脂 ^(注1)	0.02	○	○	○	○
イエローグリース ^(注2)	0.15	×	×	○	○
豚（いのししを含む。）、鶏由来	0.15	×	○	○	○
SRM等 ^(注3) 由来	—	×	×	×	×
回収食用油 ^(注4)	0.02	○	○	○	○
	0.15	×	× ^(注5)	○	○
その他	—	○	○	○	○
魚油 ^(注6)	—	○	○	○	○
植物性油脂	—	○	○	○	○

- 注1 食用の肉から採取した脂肪由来であり、不溶性不純物0.02%以下のもの
 注2 と畜残さ等をレンダリングして得られたもの。死亡牛及び牛のせき柱が混合しないものとして農林水産大臣の確認を受けた工程で製造されたもの（確認済動物性油脂）のみ飼料利用可
 注3 牛の特定危険部位（30月齢超の牛の脳等）、めん羊・山羊の特定危険部位（12月齢超の脳等）及び農家でへい死した牛などと畜検査を経ていない部位のこと
 注4 飲食店等から回収された使用済の食用油（動物性油脂が混入していないことが明らか場合は、動物性油脂の規制対象外）。原料の種類、収集先等が確認できる回収食用油のみ飼料利用可（確認済動物性油脂としての扱い）
 注5 牛由来油脂が混入していないことが確認できるものは飼料利用可
 注6 魚介類のみを原料として、ほ乳動物由来たん白質及び家きん由来たん白質の製造工程と完全に分離された工程で製造されたもの

○農林水産大臣確認とは・・・
 BSE対策のため、動物由来たん白質・油脂について、使用できない動物由来たん白質の混入がないことを、農林水産大臣が確認する制度。

■ エコフィード製造事業場が使用できる食品残さの種類

原料排出者の事業形態	事業所例	食品残さの種類			
		食品製造副産物等	余剰食品（商品の在庫品、返品品）	調理残さ	食べ残し
食品製造業	ソーセージ製造工場、ハム製造工場、ベーコン製造工場、かまぼこ製造工場、ちくわ製造工場、はんぺん製造工場、エキス（家畜由来、魚介由来）製造工場	△	○		
	上記以外の工場（例、魚肉ハム・魚肉ソーセージ製造工場、ソース製造工場、ドレッシング製造工場、パン製造工場、菓子製造工場、麺類製造工場、冷凍食品製造工場、そうざい製造工場）	○	○		
食品卸売業			○		
食品小売業	そうざい屋、パン屋、持ち帰り弁当屋、コンビニエンスストア（百貨店やスーパー内にあるものを含む）		○	○	
外食産業等	食堂・レストラン等の飲食店、セントラルキッチン、給食センター、旅館・ホテル、病院、学校、学生食堂、社員食堂、保育所、介護老人福祉施設			○	○

- ・表中の「○」は大臣確認を受けていない製造事業場においても使用できるもの。
 ・表中の「△」は大臣確認を受けていない製造事業場において使用できないもの。
 ・いずれのエコフィード製造業者であっても、と畜場、食鳥処理場等から輸送される枝肉や枝肉以外の可食部のカット、ミンチ等の処理を行う工場（カット場等）の残さは利用できない。このため、表中の事業所であっても、併設されたカット場等の残さが混入する場合には、当該事業所からの残さを利用できない。

食品循環資源利用飼料(エコフィード)の安全確保について

詳しくはこちらの
農林水産省HPをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryu/ecofeed.html>



逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す

Google 検索

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 消費・安全 > 飼料の安全関係 > 食品循環資源利用飼料の安全確保について

食品循環資源利用飼料(エコフィード)の安全確保について

豚の悪性の家畜伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)、豚熱(CSF)を始めとした家畜の伝染性疾病対策に万全を期すため、食品循環資源利用飼料(エコフィード)の安全確保対策を強化・徹底することとし、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令において、食品循環資源利用飼料の成分規格等を設定しました。また、関係者の具体的な対応を規定した、食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドラインを策定しました。(令和2年8月)

加熱処理基準等に係る規制見直しについての説明動画はこちら

加熱処理基準等に係る規制見直しについての業態別周知用パンフレットはこちら

食品循環資源利用飼料の製造事業場において使用できる食品残さの範囲が見直されました

詳しくはこちら(PDF: 237KB) 

改正した関連通知はこちら

改正したQ&Aはこちら

1. 省令・告示

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(抄)(令和6年10月3日改正反映版)(PDF: 137KB) 

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令別表第1の6の(1)のアの規定に基づき、同アの農林水産大臣が定める方法  [外部リンク]

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令別表第1の6の(1)のイの規定に基づき、同イの農林水産大臣が定める方法  [外部リンク]

2. 通知

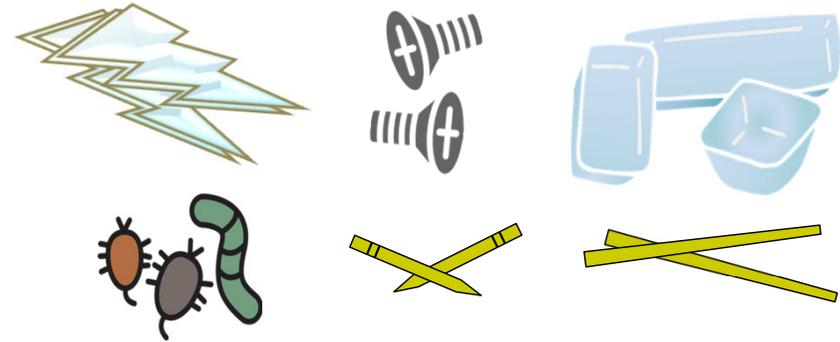
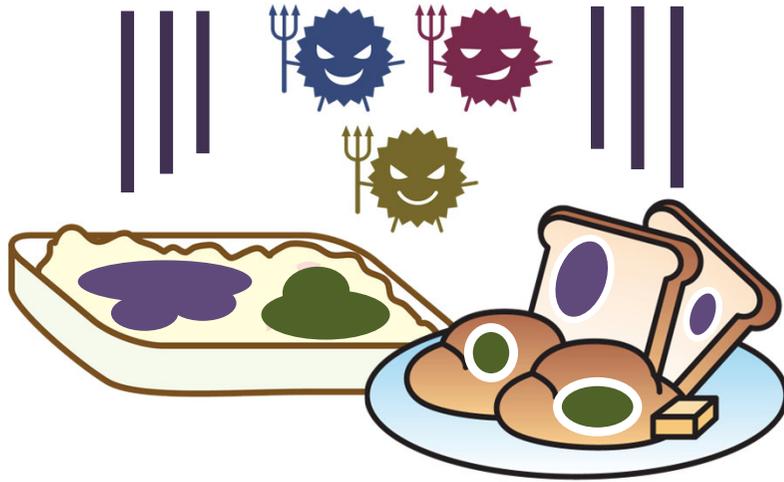
食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン(PDF: 420KB)  (策定: 令和2年8月31日、最終改正: 令和6年10月3日)

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続きについて(PDF: 562KB)  (策定: 平成17年3月11日、最終改正: 令和6年10月3日)

3. Q&A

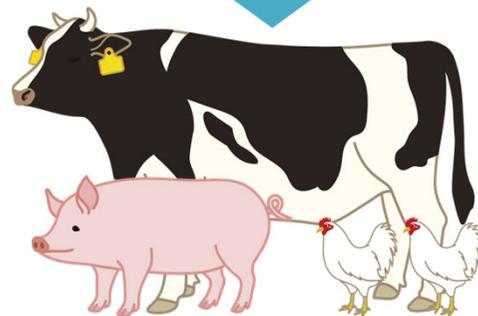
事業者のみならずからよく質問される事項について、Q&Aをとりまとめました。随時更新してまいりますので、ご活用ください。

エコフィードのリスク

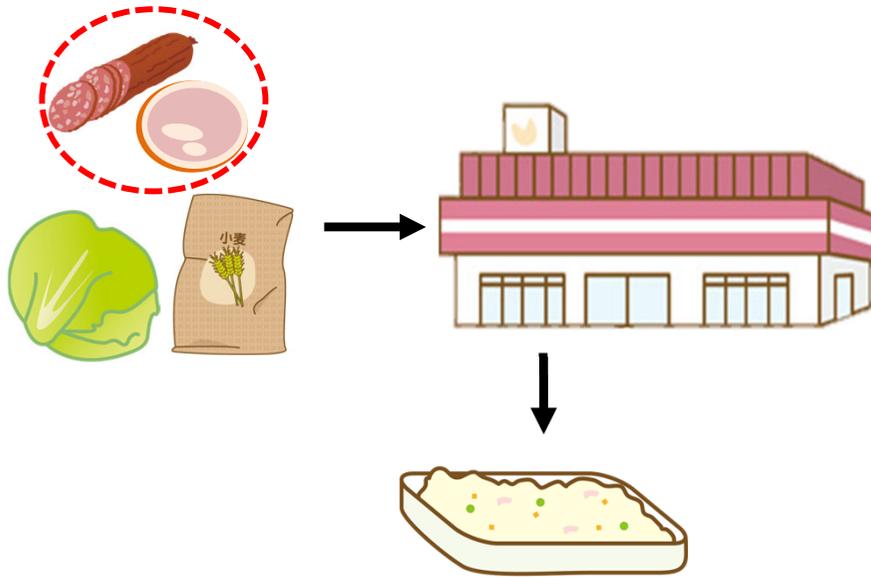


かびの発生又は腐敗が認められるもの

異物(はし、つまようじ等)が混入したもの

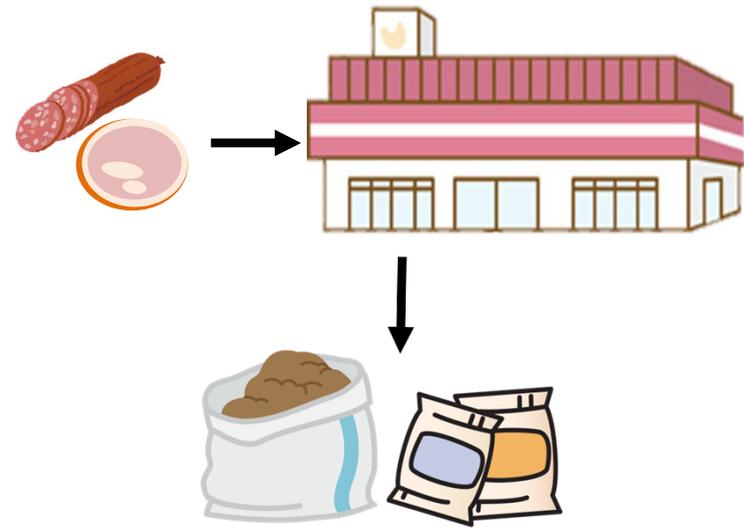
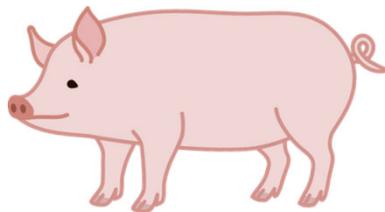


エコフィードのリスク

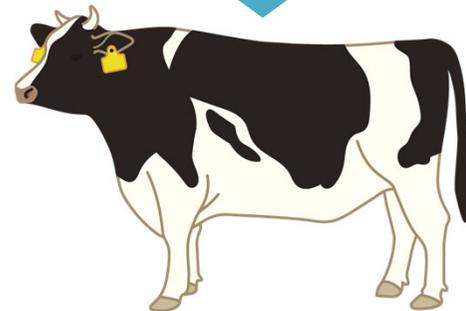


肉と接触した可能性がある原料

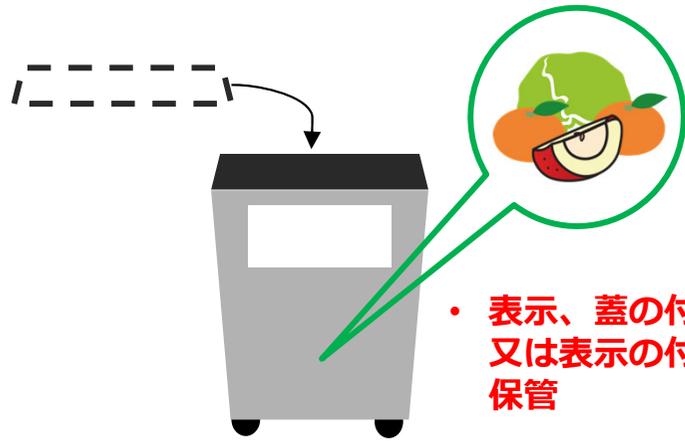
攪拌しながら90℃以上60分間
以上の加熱処理



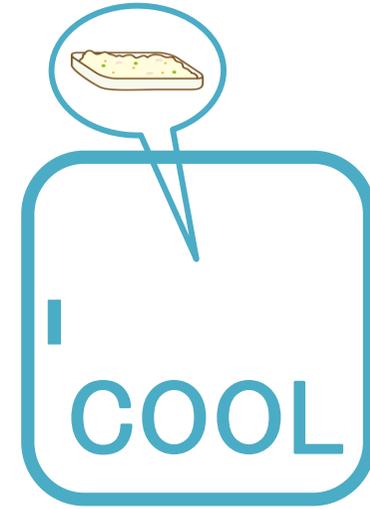
動物由来たん白質を含む原料
(乳、乳製品、卵、卵製品除く)



エコフィードの原料収集における管理について

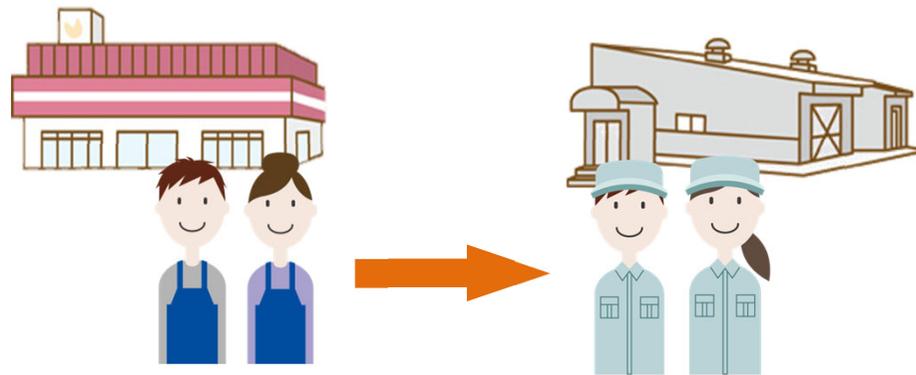


- ・ 表示、蓋の付いた専用容器
又は表示の付いた袋等で
保管



分別管理の徹底・異物混入の防止

必要に応じて保冷库、冷暗所に保管



加熱処理の対象のものが
含まれていることの確認
→ 受入側に伝える

エコフィードガイドライン

- 2020年8月、農林水産省はエコフィードの安全確保のためのガイドラインを制定（正式名は「**食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン**」）
- 原料収集、製造、保管、給与等の各過程における管理の基本的な指針を示したもの

ガイドラインはこちらの
農林水産省HPでご確認いただけます。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryu/attach/pdf/ecofeed-54.pdf>



食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドラインの策定について（令和2年8月31日付け2消安第2496号農林水産省消費・安全局長通知）
（最終改正 令和6年10月3日 6消安第2240号）

別添

食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン

第1 目的

飼料の製造、保管、給与等を行うに当たっては、最終生産物を食品として摂取する人及び飼料を与えられる動物の健康への悪影響の防止に配慮する必要がある。

特に、アフリカ豚熱（以下「ASF」という。）、豚熱（以下「CSF」という。）等の豚の家畜伝染病対策においては、加熱処理等が必要な食品残さとそれ以外とを適切に分別し、及び加熱処理等が必要な食品残さについては適正な加熱処理等を行うこと、また、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）対策においては、飼料への使用が認められていない動物由来たん白質を適切に分別し、混入防止対策を講ずることが重要である。さらに、飼料の安全をより効果的かつ効率的に確保するためには、飼料の製造業者は、自らが飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号。以下「飼料安全法」という。）に規定する製造業者として飼料安全法を遵守する義務があることをよく認識するとともに、食品残さの排出者等関係者と連携し飼料の安全確保に努めることが重要である。

このため、本ガイドラインは、食品残さを利用して製造される飼料の安全確保及び家畜衛生の観点から、飼料の製造業者等と食品残さ排出者との相互の確認及び原料収集、製造、保管、給与等の各過程における管理について、基本的な指針を示すこととする。

なお、本ガイドラインは、飼料安全法及び家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）の遵守を前提としている。