

食品残さの飼料利用に係る規制見直しについて

Q & A

令和5年12月1日

目次

【用語について】	11
【Q&A】	14
1 背景、見直しの概要	14
Q1-1 今回の見直しにより、何が変わるのですか。	14
Q1-2 今回の見直しにより、結局、どのような対応が必要になるのですか。	14
Q1-3 なぜ今回、加熱処理基準を見直すのですか。	16
Q1-4 OIE の基準における swill（食品残さ）中のウイルスの不活化基準は、どのような科学的根拠に基づき策定されているのですか。	16
Q1-5 OIE の基準においては“swill”はどのように定義されているのですか。	16
Q1-6 諸外国では、食品残さの飼料利用について、どのような規制なのですか。	16
Q1-7 食品残さの飼料利用を禁止しないのですか。	17
Q1-8 なぜ我が国では今になって対応をはじめたのですか。平成18年のエコフィードガイドラインの検討の段階で、現在の基準で十分だと判断されていたのではないのですか。	17
Q1-9 今後のスケジュールについて、教えてください。	17
Q1-10 加熱処理基準等を遵守していることについて、国等が確認する制度（大臣確認制度のような制度）はないのでしょうか。	17
Q1-11 ガイドラインに違反した場合、罰則規定はあるのでしょうか。	18
2 規制の対象となる事業者について	19
Q2-1 加熱処理等をしなければならない事業者は、食品循環資源利用飼料の製造業者のみですか。（食品製造事業者（食品残さの排出事業者）や畜産農家は、加熱処理等を行わなくても良いですか。）	19

Q2-2	食品残さを自ら収集して飼料（食品循環資源利用飼料）を製造し、自ら飼養する家畜のみに給与している養豚農家も規制対象ですか。	20
Q2-3	食品残さを自ら収集して加工せず家畜に給与している養豚農家も規制対象ですか。	20
Q2-4	豚以外の家畜用飼料を製造する場合も、加熱処理等の対象ですか。	21
Q2-5	肥料用の食品残さ（堆肥化事業者）も規制の対象ですか。	21
Q2-6	廃棄物の処理及び清掃に関する法律（以下、「廃掃法」という。）に基づく廃棄物処分量の許可をもっていても、規制の対象ですか。	21
Q2-7	施行後は、従来の基準で製造した在庫は販売できなくなりますか。	21
Q2-8	飼料の安全確保の基本的な考え方について、教えてください。	22
Q2-9	食品循環資源利用飼料の製造業者は、受け入れる食品残さの種類について、どの程度分類しておけばいいですか。また、大臣確認の対象についても教えてください。そもそも、BSE 対策の観点から、食品循環資源利用飼料の製造業者が扱うことができない食品残さは何ですか。	23
Q2-10	食品循環資源の収集業者や販売業者は、取り扱う食品循環資源について、どのような対応をとる必要がありますか。	24
Q2-11	食品循環資源利用飼料の販売業者は、取り扱う食品循環資源利用飼料について、どのような対応をとる必要がありますか。	24
3	加熱処理等の対象について	25
Q3-1	加熱処理等の対象の基本的な考え方を教えてください。	25
Q3-2	食品循環資源とは何ですか。	25
Q3-3	「肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源」の「肉」とは、何を指すのですか。	25
Q3-4	動物由来食品循環資源とは何ですか。	25
Q3-5	「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるもの」には、どのようなものが該当しますか。	25
Q3-6	肉を扱う事業所等の「等」には、どのようなものが含まれますか。	26
Q3-7	肉を扱う事業所等において、肉を扱わない建屋・ライン・フロアから排出された食品循環資源も、「動物由来食品循環資源」になりますか。	26
Q3-8	「動物由来食品循環資源」以外の「食品循環資源」とは、どのようなものがあるのですか。	27

- Q3-9 「動物由来食品循環資源」に該当しないものとは、どのようなものがあるのですか。 ...27
- Q3-10 動物由来食品循環資源は、豚には一切給与してはならないのですか。28
- Q3-11 食品として加熱処理されたものであっても、飼料の製造段階で再度加熱処理をしなければならぬのですか。30
- Q3-12 生肉以外の肉加工品（ハム・ソーセージ等）は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。30
- Q3-13 回収廃食用油は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。30
- Q3-14 肉を扱う「食品製造工場」から排出される食品循環資源も動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。31
- Q3-15 給食の調理残さなどは、人が食べて大丈夫なように加熱してあるので、処理済食品由来動物由来食品循環資源に該当すると考えていいですか。31
- Q3-16 「動物由来食品循環資源」として、90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象に該当するものとは、どのようなものがあるのですか。31
- Q3-17 調味料のような肉エキスや肉エキスパウダーは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。31
- Q3-18 缶詰やレトルト加工された肉加工品は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。31
- Q3-19 ゼラチンは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。32
- Q3-20 ラードは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。32
- Q3-21 「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものとはどのようなものがあるのですか。32
- Q3-22 植物性のもののみを扱う食品製造工場（例：小麦粉工場）で、同一事業所内に社員食堂（肉を扱う建屋やフロア）などがある場合、この工場から排出される食品循環資源は、動物由来食品循環資源に該当しますか。32
- Q3-23 肉加工品（肉を原料とする加工品）が「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当する場合とは、どのような場合ですか。32
- Q3-24 処理済食品由来動物由来食品循環資源の処理方法である、肉の中心温度が 70℃以上 30 分間以上と同等以上の加熱処理とは、どのような方法があるのですか。33

- Q3-25 製パン工場でソーセージパン等の肉を原料としたパンを焼成する段階で、ソーセージ（肉）の中心温度が 70℃以上 30 分間以上であることを中心温度計でのモニター記録で確認していれば、当該パンは「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えてよいですか。.....33
- Q3-26 生肉を扱う冷凍食品工場でも、食品の製造段階で、肉の中心温度が 70℃以上 30 分間以上であることを中心温度計でのモニター記録で確認していれば、当該肉製品は「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えてよいですか。.....33
- Q3-27 「処理済食品由来動物由来食品循環資源」について、中心温度を 70℃以上 30 分以上であることを、温度計により測定し確認出来るか否かが、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するか判断するための確認事項とされていますが、温度計による中心温度の測定は、どのくらいの頻度で実施すればよいですか。.....34
- Q3-28 食品の製造が、建屋間、フロア間、ライン間で「完全に分別管理されていることを確認」するためには、どのようなことを確認すればよいのですか。.....34
- Q3-29 肉を扱う事業所内の建屋、フロア又はライン間で、食品や残さが「完全に分別管理されていること」は、だれがどのように確認するのですか。.....36
- Q3-30 肉加工品を製造する食品製造工場において、原料として「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理、交差汚染防止対策を行ったもの）」のみを扱っている場合、その旨は、だれがどのように確認するのですか。.....37
- Q3-31 食品製造業者等は、食品残さの排出に当たって、証明書を発行したり、契約書や確認書を交わしたりする必要はありますか。.....37
- Q3-32 食品残さを排出する食品製造業者と、飼料製造業者間で交わす契約や確認等において、契約締結方法や契約内容の必要事項の具体的例はありますか。.....37
- Q3-33 食品残さを排出する事業者（食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、飲食店等）は、飼料販売業者又は飼料製造業者の届出が必要ですか。.....38
- Q3-34 原料排出者から原料受入者に対して、食品残さの処理方法等について、確認を行う必要はないのですか。.....39
- Q3-35 使用する原料・材料が、ASF 清浄国からの輸入肉製品の場合であっても、新たな基準に従った加熱処理等が必要となるのですか。.....39
- Q3-36 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も、ライン間で食品や残さが完全に分別管理されていれば、動物由来食品循環資源に該当しないとされていますが、同じ製造ラインであっても、アレルゲン対策レベルのコンタミ防止対策がなされていれば、完全に分別管理がなされていると考えてよいですか。（時間帯分離でも認められると考えてよいですか。）.....39
- Q3-37 個別の事例について、相談したい場合、どこに相談したらよいですか。.....39

4	加熱処理等の方法について	40
Q4-1	飼料化の現場で加熱処理等が適正に行われているのかについては誰がどのように確認する のですか。	40
Q4-2	加熱処理の温度は、どこを測定したらよいのですか。庫内（雰囲気）の温度を測ればよい のですか。	40
Q4-3	加熱処理の測定・記録方法・記録様式は決まっていますか。	40
Q4-4	90℃以上 60 分間以上と同等以上の加熱処理とは、どのような方法があるのですか。 ...	41
Q4-5	乾燥処理（熱風乾燥、油温減圧乾燥等）により製造される食品循環資源利用飼料にも 90℃ 以上 60 分間以上の加熱処理条件が適用されるのですか。	41
Q4-6	加熱処理は、鍋で煮込むという方法でもいいのですか。	41
Q4-7	加熱処理は、脱脂工程や乾燥後の保温過程で行ってもいいのですか。	41
Q4-8	加熱設備の構造上、品温を測定できないのですが、どのように加熱温度を確認したらよい のですか。	41
Q4-9	熱風乾燥による加熱方式で、品温を測定できないのですが、そのようなデータをもとに、 どうすれば、規定の加熱処理を行っていると考えたらよいですか。	41
Q4-10	加熱処理後の飼料（例えば、処理済動物由来食品循環資源）が、加熱処理前の原料等によ って再汚染しないような具体的な対策について、教えてください。製造工程及び製品の 保管、出荷工程等は、ワンウェイでなければならないのですか。	42
Q4-11	食品循環資源利用飼料製造事業場において、加熱が必要なもの（動物由来食品循環資 源）と加熱が不要なもの（動物由来食品循環資源以外のもの）とを同じ機械で時間帯を分 けて製造してもよいですか。	42
Q4-12	食品循環資源利用飼料製造事業場において、建屋の出入口は一つですが、加熱前の原料 ・材料と加熱後の製品とを同じ出入口で搬出入してもよいですか。それとも、原料搬入 口、製品搬出口とを別々にするため、建屋を改築する必要がありますか。	42
Q4-13	食品循環資源利用飼料製造事業場において、同じ建屋で、加熱処理を行うものと加熱処 理を行わないものとを製造したいと考えています。それぞれの製造ライン間で、人やもの の行き来がないような構造であれば、必ずしもコンクリート等の構造物ではないものによ って分離されていることでも構わないのですか。	42
Q4-14	配合飼料工場では、豚用飼料と鶏用飼料とを別々のラインで製造することがほとんど想 定されないことから、鶏用飼料の原料として、処理済動物由来食品循環資源しか利用でき ないということですか。	43
Q4-15	攪拌はどの程度行えばいいのですか。	43

Q4-16	加熱温度は、加熱中は常時記録しなければならないのですか。	43
Q4-17	今回の見直しにより、大臣確認制度も改正されましたか。	43
Q4-18	加熱処理を行うタイミングは、いつですか。	44
Q4-19	加熱処理の記録は、いつまで保存しなければならないのですか。また、提出しなければならないのですか。	44
Q4-20	加熱処理以外の記録も作成する必要がありますか。	44
Q4-21	加熱工程の妥当性を判断する基準はありますか。	45
Q4-22	適正な再汚染防止の方法とはどのようなものですか。	45
5	確認届及び自己確認表について	46
Q5-1	食品循環資源を飼料の原料として利用する事業者は、自己点検と届出をしなければならないと聞いたのですが、どういうことですか。	46
Q5-2	確認届を提出する対象者は、どのような事業者ですか。	46
Q5-3	自家配合農家は、確認届を提出する必要がありますか。	47
Q5-4	酒かすを養豚農家に販売していますが、確認届を提出する必要がありますか。	47
Q5-5	肉骨粉等、魚粉、加工食品残さを用いた動物由来たん白質の製造業者として大臣確認を取得している事業者は、確認届を提出する必要がありますか。	47
Q5-6	食品リサイクル法の登録再生利用事業者は、確認届を提出する必要がありますか。	47
Q5-7	輸入業者は、確認届を提出する必要がありますか。	48
Q5-8	飼料販売業者は、確認届を提出する必要がありますか。	48
Q5-9	確認届はいつまでに提出すればいいですか。	48
Q5-10	確認届は、どの時点の確認状況を届出するのですか。現時点では、加熱処理基準への対応や、取り扱う食品循環資源が加熱処理等の対象であるかの確認が終了していません。すぐに提出しなければいけませんか。	49
Q5-11	確認届は、加熱処理基準への対応等の後にその状況を届出することとされていますが、施行日の令和3年4月1日以降も対応できない場合、確認届は提出しなくてもいいですか。	49
Q5-12	確認届はどこに提出するのですか。メールで提出できますか。	49

- Q5-13 Q1-10に「食品循環資源利用飼料の製造業者等は、製造した飼料の販売先に対して、自らの遵守状況を自ら点検・確認していることを示すために、当該届出の写しを利用することができます」とあります。確認届を農林水産省に提出した控え（当該届出の写し）が欲しいのですが、どのようにしたらよいですか。.....50
- Q5-14 Q1-10に「食品循環資源利用飼料の製造業者等は、製造した飼料の販売先に対して、自らの遵守状況を自ら点検・確認していることを示すために、当該届出の写しを利用することができます」とありますが、具体的にはどのように利用すればよいですか。.....50
- Q5-15 確認届の書き方がわからない場合は、どこに問い合わせればよいですか。.....51
- Q5-16 確認届の中にある、「動物由来食品循環資源」「処理済食品由来動物由来食品循環資源」などの用語がわからないのですが、どういう意味ですか。.....51
- Q5-17 確認届は、事業場（工場）ごとに提出するのですか、それとも会社ごとに提出するのですか。事業場（工場）ごとの場合、本社が一括して提出してもよいですか。.....51
- Q5-18 確認届は事業場（工場）ごとの提出とのことですが、社長名ではなく工場長名で提出してもよいですか。.....51
- Q5-19 確認届の様式は、別紙2と別紙3がありますが、どのように使い分けたらよいですか。.....51
- Q5-20 確認届の記の3の書き方がわかりません。「（・・・事業場にあつては）」の記載が二通りありますが、どのように書けばよいですか。.....51
- Q5-21 確認届の記の4の書き方がわかりません。肉や肉に接触した可能性のあるものは、もともと牛用飼料には使用禁止だと聞いています。.....52
- Q5-22 確認届の記の4は、出荷先の配合飼料メーカーが用途を管理しているので、用途がはっきりとわからないのですが、どのように記載すればよいですか。.....52
- Q5-23 確認届の添付書類として、「1 製造工程の図面」とありますが、どのような図面を添付すればよいですか。.....52
- Q5-24 確認届の添付書類として、「2 温度条件、圧力条件等の製造条件を記載した書類」とありますが、どのような書類を添付すればよいですか。.....52
- Q5-25 確認届の添付書類として、「1 製造工程の図面」「2 温度条件、圧力条件等の製造条件を記載した書類」とありますが、添付は必要ですか。動物由来食品循環資源の受け入れがない（該当がない）ので、添付書類は不要と考えていいですか。.....52
- Q5-26 確認届を提出した後に、届け出た内容が変更になったときは変更届を提出することとなっていますが、どのような場合に変更届を提出するのですか。.....53

- Q5-27 確認届を提出する前に、自己確認表に従って自らチェックすることが必要だと聞きました。自己確認表とはどのようなものですか。53
- Q5-28 自己確認表は、どのような位置づけのものです。確認届と一緒に提出する必要がありますか。53
- Q5-29 自己確認表は、必ずすべて埋めなければいけません。書き方がわからない場合はどうすればいいですか。54
- Q5-30 自己確認表の書き方がよくわかりません。例えば、加熱処理基準として 90 度以上 60 分以上に適合しているとの判断の考え方がわからないのですが、どのように判断すればいいのでしょうか。54
- Q5-31 自己確認表は、確認届を提出する前に、必ずチェックしなければいけないのでしょうか。54
- Q5-32 飼料輸入業者も、自己確認表によるチェックをする必要がありますか。54
- Q5-33 飼料販売業者も、自己確認表によるチェックをする必要がありますか。55
- Q5-34 自己確認表の付録である「原料排出者一覧」と、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」はどう違いますか（どのように使い分けるのですか）。55
- Q5-35 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は店舗ごとに必要ですか（コンビニの店舗ごと、スーパーの店舗ごとに必要なのですか）。55
- Q5-36 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」の情報はコンビニ・スーパーの店舗ごとに整理が必要とのことですが、コンビニ等については、本部が一括してリサイクルの方針を決めていることから、店舗ごとの確認ではなく、本部に対して確認を行ってもいいですか。55
- Q5-37 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、原料受入者が聞き取って記載するのですか。原料排出者に渡し、記載を依頼していいですか。56
- Q5-38 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、原料受入者が保管するのですか。原料排出者も写しを保管すべきですか。56
- Q5-39 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、各原料排出者ごとに作成するのですか。例えば、「受け入れる食品残さの種類」、「由来する事業所の肉を扱う事業所等への該当の有無」については、取引の実態から明らかであり、「有価物、廃棄物等の該当性」は全て廃棄物として受け入れているのですが、改めて各原料排出者ごとに作成する必要がありますか。56
- Q5-40 マニフェストや従来の契約があるので、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、改めて確認する必要はないのではないですか。56

Q5-41	エコフィード認証を取得しているのに、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、改めて確認する必要はないのではないですか。	56
Q5-42	原料排出者は、ガイドライン第3の（2）において、排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれるか否かを、自らの責任で確認し、対象のものが含まれる場合には、販売・譲渡先の事業場が、加熱処理等を行うことができる施設であるか否かを確認することとされています。確認する方法としては、どのような方法がありますか。	57
6	支援措置	58
Q6-1	処理施設を買い替えざるを得ない食品循環資源利用飼料の製造業者も多く存在すると思いますが、支援措置は何かあるのですか。	58
Q6-2	食品関連事業者側が飼料化を継続するための追加コスト（フロア改修、人員の手間、処理料金・輸送費の上昇など）や他のリサイクル方法を検討・実施するための追加コストは国として支援があるのですか。	58
7	その他	59
Q7-1	基準見直しによって、飼料の栄養価は下がるのではないのですか。	59
Q7-2	基準見直しによって、飼料の栄養価が変わることが予想されますが、飼料の公定規格はどうなるのですか。	59
Q7-3	レンダリング事業場での加熱基準は規定しないのですか。	59
Q7-4	高温による加熱処理によって有害な物質が発生するなど、飼料の安全面に影響はないのですか。	59
Q7-5	輸入飼料にも本ガイドラインは適用されますか。	59
Q7-6	水際検疫を強化すればいいのではないのですか。	60
Q7-7	食品循環資源利用飼料の加熱処理基準を厳しくすると、肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源の行き場がなくなり「食品リサイクル法」の推進と相反することになりませんか。	60
Q7-8	食品リサイクル法に基づく再生利用等実施率の目標値を見直す予定はありますか。	61
Q7-9	飼料の製造施設（リサイクル施設）を変更した場合、廃掃法（廃棄物の処理及び清掃に関する法律）に基づく許可手続が間に合わないのですが、どうしたらいいのですか。	61
Q7-10	飼料の製造施設（リサイクル施設）を変更した場合、食品リサイクル法に基づく再生利用事業者の登録の内容に変更が生じますが、手続が必要ですか。	61
Q7-11	既に認定を受けている食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の内容に変更が生じますが、手続が必要ですか。	61

Q7-12 飼料化以外の再生利用を検討したいのですが、再生利用事業者を紹介してもらえますか。	61
Q7-13 家畜等の飼料とする昆虫の幼虫を育てるために食品残さを用いる場合も本ガイドラインの対象となりますか。	62
Q7-14 ガイドラインは、どのようなリスクを想定して作られているのですか。	62
Q7-15 「飼料利用に不適切なもの」とはどのようなものを指していますか。	62
【問い合わせ先】	63
【改訂履歴】	63

【用語について】

用語の定義については、「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、以下「ガイドライン」という。）の第2において、以下のように規定しています。

本ガイドラインで用いる用語の定義は、下記によるほか、飼料安全法及びその関係法令に用いられているものと同様とする。

1 食品廃棄物等

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）第2条第2項に規定する次に掲げる物品をいう。

- (1) 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
- (2) 食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの

2 食品残さ

食品廃棄物等のうち、飼料又は飼料の原料若しくは材料として利用することができるものをいう。

3 食品循環資源

食品リサイクル法第2条第3項に規定する食品循環資源をいい、食品廃棄物等のうち有用なものをいう。食品廃棄物等のうち家畜に給与されるものは、加工の有無にかかわらず食品循環資源に該当する。

4 食品残さの種類

(1) 食品製造副産物等

下記の①から③までのいずれかに該当するものをいう。

- ① 米ぬか、酒かす、しょうちゅうかす、しょう油かす、でん粉かす、ビールかす、ふすま、麦ぬか、コーングルテンミール、果汁かす、とうふかす、パン屑、ビートパルプ、バガス、茶かす、糖蜜、コーンスチープリカー等食品の製造過程で得られる副産物
- ② 野菜カット屑等加工屑
- ③ 豚カット肉等（いのししのカット肉等を含む。以下同じ。）、馬カット肉等若しくは家きん肉等を原材料とする加工食品（ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品又はエキスに限る。）又は魚介類を原材料とする加工食品（かまぼこ、ちくわ、はんぺんその他これに類する魚肉ねり製品又はエキスに限る。）を製造する食品工場の製造過程において発生する残さ

(2) 余剰食品

飯、パン、麺類、とうふ、野菜、菓子、牛乳、アイスクリーム、総菜、弁当等食品として製造されたが、食品としての利用がなされないものをいう。

(3) 調理残さ

調理に伴い発生する残さをいう。

① 事業系調理残さ

食事を提供する事業所から排出する調理残さをいう。

② 家庭調理残さ

一般家庭から排出される調理残さをいう。

(4) 食べ残し

調理されたものが食用に供された後、食べ残されたものをいう。

① 事業系食べ残し

食事を提供する事業所で発生する食べ残しをいう。

② 家庭食べ残し

一般家庭で発生する食べ残しをいう。

5 食品循環資源利用飼料

食品製造副産物等、余剰食品、調理残さ及び食べ残しをそのまま飼料として利用するもの又は原料として加工した飼料をいう。

6 肉

牛、めん羊、山羊、鹿、豚、いのしし、馬又は家きんに由来する肉をいう。なお、肉を原料に含む食品を含む。

7 動物由来食品循環資源

肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉及び肉と接触した可能性があるものをいう。なお、肉を扱う事業所等には、肉を原料とする食品を製造する事業所等を含み、肉と接触した可能性があるものには、肉を原料とする食品と接触した可能性があるものを含む。

8 処理済動物由来食品循環資源

農林水産大臣が定める以下の方法により飼料の製造段階で加熱処理及び製造工程の管理（以下「加熱処理等」という。）が行われた動物由来食品循環資源をいう。

- (1) 飼料の製造段階において、動物由来食品循環資源に対し、攪拌しながらその全体の温度を 90℃ 以上に 60 分間以上保つ方法又はこれと同等以上の効果を有する方法により加熱処理を行うこと。
- (2) (1) の加熱処理が行われた動物由来食品循環資源に、当該加熱処理が行われていない動物由来食品循環資源が混入しないように取り扱うこと。
- (3) (1) の加熱処理に係る温度及び時間を帳簿に記載して 2 年間保存すること。

9 処理済食品由来動物由来食品循環資源

農林水産大臣が定める以下の方法により食品の製造段階で加熱処理等が行われた食品のみに由来する動物由来食品循環資源をいう。

- (1) 飼料の原料として用いる動物由来食品循環資源に含まれる肉及び肉を含む食品の製造段階において、肉の中心部の温度を 70℃ 以上に 30 分間以上保つ方法又はこれと同等以上の効果を有する方法により加熱処理を行うこと。
- (2) (1) の加熱処理が行われた肉又は肉を含む食品に、当該加熱処理が行われていない肉又は肉を含む食品が混入しないように取り扱うこと。

10 確認済動物由来たん白質

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農林省令第35号。以下「成分規格等省令」という。）別表第1の2に規定する確認済ゼラチン等、確認済豚血粉等、確認済豚肉骨粉等、確認済馬肉骨粉等、確認済原料混合肉骨粉等、確認済チキンミール等及び確認済家きん加水分解たん白等をいう。

「飼料」、「飼料の原料」とは、以下のものを指します。

「豚用飼料」とは・・・

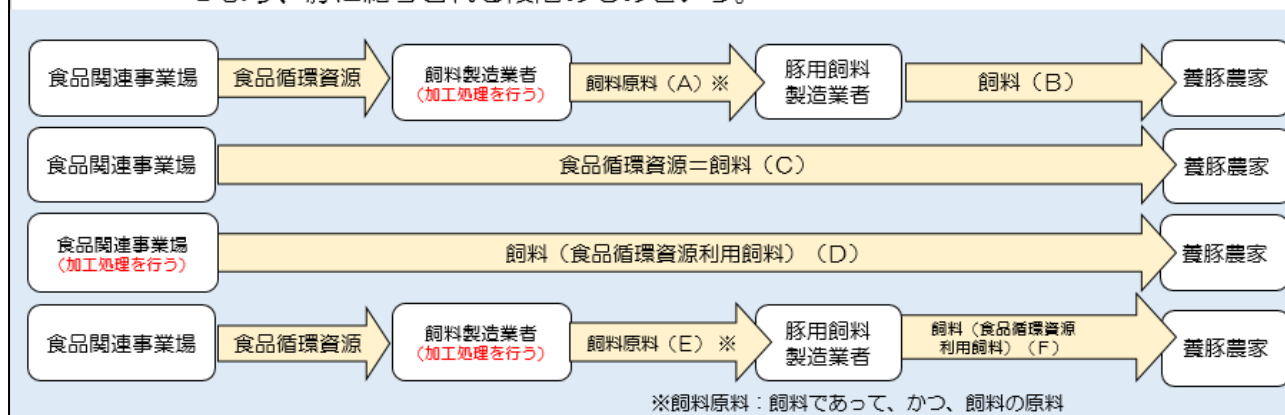
- ・豚用配合飼料の原料にするために加工された食品循環資源（飼料の原料・材料）（A）
- ・豚用配合飼料（飼料）（B）
- ・加工なくそのまま豚に給与される食品循環資源（飼料）（C）
- ・加工され豚に給与される食品循環資源利用飼料（飼料）（D）
- ・豚に給与される食品循環資源利用飼料の原料にするために加工された食品循環資源（飼料の原料・材料）（E）
- ・食品循環資源利用飼料（飼料）（F）

⇒ つまり、豚に給与される段階のものだけでなく、飼料の原料・材料段階のものも含めていう。

「豚用飼料（飼料の原料・材料除く）」とは・・・

- ・「B」、「C」、「D」、「F」

⇒ つまり、豚に給与される段階のものをいう。



ガイドラインにおいて、「食品廃棄物」、「食品残さ」、「食品循環資源」とは、以下のものを指しています。

食品廃棄物等・・・

- ①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。
- ②食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの。

食品残さ・・・

飼料又は飼料の原料・材料として利用することができるもの。
(廃棄の時点で、飼料等に利用されるか否か、不明であるが、利用される可能性があるもの。)

食品循環資源（飼料利用等）

・・・食品廃棄物のうち有用な物

★動物由来食品循環資源

- 処理済動物由来食品循環資源
- 処理済食品由来動物由来食品循環資源
- 確認済動物由来たん白質
- 上記以外の動物由来食品循環資源

★動物由来食品循環資源以外の食品循環資源

【Q&A】

1 背景、見直しの概要

Q1-1 今回の見直しにより、何が変わるのですか。

今回の見直しのポイントは、主に3つです。

1. 制度化

これまで、食品残さの飼料利用に当たっての安全確保対策については、「食品残さ等利用飼料の安全確保のためのガイドラインについて」（平成18年8月30日付け18消安第6074号農林水産省消費・安全局長通知）により規定していましたが、今回の見直しにより、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」（昭和51年農林省令第35号。以下「成分規格等省令」という。）に規定することとします。

2. 国際基準の適用

今回、加熱処理等の対象となる食品残さの範囲を明確化するとともに、加熱処理の条件に国際基準（OIE(国際獣疫事務局)が定めた動物衛生に関する規約（コード））を適用し、攪拌しながら90℃以上60分間以上又はこれと同等以上の加熱処理を求めることとなります。

また、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についても、あわせて求めることとなります。

3. 豚以外の家畜用飼料に対する例外措置

今般、成分規格等省令に基づき、2の加熱処理、記録の作成・保管及び再汚染防止対策（以下「加熱処理等」という。）を求めるのは、豚用飼料及び豚用飼料と製造ラインの区別無く製造されるその他の家畜用飼料です。

ただし、加熱不十分な肉等を含む飼料は、豚の疾病以外にも様々な家畜疾病を伝播させるリスクがあることから、豚用飼料と区別されて製造されるその他の家畜用飼料についても、「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）に基づき、これまでどおり70℃以上30分間以上又はこれと同等以上の加熱処理等が必要です。

Q1-2 今回の見直しにより、結局、どのような対応が必要になるのですか。

今回の見直しにより、豚用飼料及び原料・材料について、特に、以下のような対応が必要となります。

1. 原料排出者（食品製造業者等）

＜食品残さを飼料製造業者又は畜産農家に飼料の原料・材料として販売又は譲渡する場合＞

①排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれるか否か等を、自らの責任で確認してください。

②加熱処理等の対象のものが含まれる場合には、販売・譲渡先の事業場が、加熱処理等を行うことができる施設であるか否かを確認してください（加熱処理等を行うことが難しい施設には、加熱処理等の対象の食品残さを販売又は譲渡することができません。）。

③排出する食品残さに、飼料利用に不適切なものが混入していないことを確認してください。

＜食品残さを廃棄物処理業者に廃棄物として排出する場合＞

- ①廃棄物処理業者が、引き受けた食品残さを飼料又は飼料の原料として利用、販売又は譲渡する可能性があるため、引き受けた食品残さを飼料の原料・材料として利用するか否かを確認してください。
- ②同処理業者が飼料の原料・材料として利用する場合（同処理業者が飼料の製造業者（自ら飼料を製造する養豚農家を含む）、飼料販売業者等である場合）には、排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが入っているか否かを確認するとともに、加熱処理等の対象のものが含まれるか否かを同処理業者に対して明確に伝えてください。
- ③同処理業者が飼料の原料・材料として利用する場合には、排出する食品残さに、飼料利用に不適切なものが混入していないことを確認してください。

2. 原料受入者（飼料製造業者、飼料販売業者、養豚農家等）

＜原料排出者である食品製造業者等から直接食品残さを受け入れている業者等の場合＞

- ①原料排出者全てを把握し、製造所ごとに原料排出者一覧表を作成してください。
- ②各原料排出者に対して、受入可能な食品残さの種類、自らの施設で規定の加熱処理等が行うことができるのか否かを示してください（豚用飼料又は豚用飼料の原料・材料を扱う業者等であって、90℃以上 60 分間以上等の加熱処理等を行うことが難しい業者等は、加熱処理等の対象の食品残さを受け入れることができません。）。
- ③各原料排出者に対して、受け入れる食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれるか否かの確認を求めるとともに、自らも確認してください。
- ④各原料排出者に対して、受け入れる食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していないことの確認を求めるとともに、自らも確認してください。

＜原料排出者である食品製造業者等から直接食品残さを受け入れていない業者等の場合（収集業者等を介する場合など）＞

- ①原料受入者は、直接原料排出者に対して、又は収集業者等を介して、上記①～④を行ってください。
- ②原料受入者は、収集業者等において、食品残さに加熱処理等の対象のものが混入・接触していないか、確認してください。

3. 「1」「2」共通

原料排出者と原料受入者との二者で（収集業者等を介する場合も相互に又は三者で）、契約書や確認書等を取り交わす等により、食品残さに加熱処理等の対象が含まれるか否か、原料受入者が加熱処理等を行える施設か否か、食品残さの運搬・保管中に加熱処理等の対象のものが混入・接触していないか等を相互に確認し、明確に把握してください。

Q1-3 なぜ今回、加熱処理基準を見直すのですか。

加熱不十分な肉を含む食品残さの豚への給与は、アフリカ豚熱（以下「ASF」という。）や豚熱（以下「CSF」という。）等の豚の悪性家畜伝染病の主要な感染経路の1つと考えられています。ASFは、平成30年8月に中国において発生が確認されて以降、近隣のアジア地域で急速に拡大しており、我が国においても、海外から持ち込まれた肉製品から生きたウイルスが分離されるなど、我が国への侵入リスクが極めて高い状況にあります。このため、豚が直接摂取する飼料の安全を確保するための対策を徹底することが重要であり、加熱処理基準を見直すこととしました。

Q1-4 OIEの基準における swill（食品残さ）中のウイルスの不活化基準は、どのような科学的根拠に基づき策定されているのですか。

OIE基準には、肉中のウイルス不活化要件と、swill（食品残さ）中のウイルス不活化要件があります。

swill中のウイルス不活性化要件については、長年行われてきた方法により swill中のウイルスが不活化され、実際に疾病がうまくコントロールされていたという現場の経験を根拠に策定されています。

また、肉と swill とでは水分及び脂肪分の構成が大きく異なり、swillに存在する様々な物質が潜在的にウイルスを保護する可能性があるため、swill中のウイルス不活化要件は肉の要件よりも厳しくあるべきとの考え方に基づいて策定されています。

Q1-5 OIEの基準においては“swill”はどのように定義されているのですか。

OIE基準において swill（食品残さ）の定義は示されていませんが、植物性の物質のみに由来する swill は、ASFウイルスやCSFウイルスの不活化要件の対象外とされています。

Q1-6 諸外国では、食品残さの飼料利用について、どのような規制なのですか。

例えば、EUにおいては、一部の例外（調理場由来でないホエー、シリアル等）を除いて、食品残さの飼料利用は禁止されています。

また、韓国においては、従前は、適正な処理（承認を受けた専門の処理業者による80℃以上30分間以上の加熱処理）を行ったものに限って飼料利用が認められていましたが、同国内におけるASF発生に伴って、全面禁止とされました。

米国においては、適正な処理（免許を持った事業者による病原体不活化処理（100℃以上30分間以上の加熱処理））を行っているものに限って飼料利用が認められていますが、個別の州の規則によって、全面禁止とされている場合もあります。

Q1-7 食品残さの飼料利用を禁止しないのですか。

加熱不十分な肉を含む食品残さの豚への給与は、ASF や CSF のような豚の悪性家畜伝染病の主要な感染経路の 1 つと考えられており、食品残さ利用飼料の安全確保対策は緊急的に対応すべき課題です。

一方で、我が国では、飼料自給率向上のための国産飼料の有効活用や、循環型社会の実践に資する観点から、これまで、食品残さの飼料利用を推進してきました。こうしたことを踏まえ、我が国では、国際基準に整合した加熱処理等を適切に行う体制を構築した上で、食品残さの飼料利用の継続を認めることとしました。

Q1-8 なぜ我が国では今になって対応をはじめたのですか。平成 18 年のエコフィードガイドラインの検討の段階で、現在の基準で十分だと判断されていたのではないのですか。

ASF は、平成 30 (2018) 年 8 月、中国で発生が確認されて以降、近隣のアジア諸国で急速に拡大 (2019 年 9 月には隣国の韓国などで、また、2020 年 1 月にはインドでも発生確認) しており、我が国への侵入リスクが急速に高まっています。また、沖縄県で発生した CSF については、加熱不十分な食品残さの給餌によりウイルスが侵入した可能性が指摘されています。

こうした状況から、食品残さの飼料利用に係る安全確保対策の強化について検討を開始し、その結果として、早急に加熱処理基準を強化すること等が必要との結論に至りました。

Q1-9 今後のスケジュールについて、教えてください。

令和 3 年 4 月 1 日に施行する予定です。

Q1-10 加熱処理基準等を遵守していることについて、国等が確認する制度 (大臣確認制度のような制度) はないのでしょうか。

今般、食品循環資源利用飼料製造業者について、大臣確認制度のように、国等が事前に加熱処理基準等の遵守状況を確認するような制度は考えておりません。

一方で、飼料製造業者として届出対象となる食品循環資源利用飼料製造業者において、遵守状況について自ら点検・確認を行っていただき、その結果を独立行政法人農林水産消費安全技術センター (以下「FAMIC」という。) を経由して、農林水産省消費・安全局長に届出をしていただく仕組みを整備いたします。食品循環資源利用飼料の製造業者等は、製造した飼料の販売先に対して、自らの遵守状況を自ら点検・確認していることを示すために、当該届出の写しを利用することができます。

また、これらの製造業者は、飼料安全法に基づく立入検査の対象となりますが、本制度の施行から一定期間を経た後は、事業者からの要望に応じて、立入検査の結果を公表することを検討しています。

なお、これとは別に、既存の制度（エコフィード認証、GMP 適合確認等）では、FAMIC が事業者の求めに応じ飼料安全法の遵守状況を現地調査により確認する仕組みがあります。飼料安全法の遵守状況を対外的に示したい事業者におかれては、これら既存の制度の活用についてもお検討ください。

（参考）

エコフィード認証制度

http://kashikyo.lin.gr.jp/certifi_01eco.html

飼料等の適正製造規範（GMP）ガイドラインの確認手続き

http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2_togogmp.html

Q1-11 ガイドラインに違反した場合、罰則規定はあるのでしょうか。

ガイドラインには、飼料安全法の主要な規制と指導事項を記載しています。法的な規制(動物由来食品循環資源を原料とする豚用飼料を製造する際の加熱処理基準等（再汚染防止対策）)に違反した場合は、原則として罰則の対象となります。一方、指導事項（原料排出者と原料受入者との契約等）への違反は、罰則の対象とはなりませんが、飼料の安全性確保を万全のものとするために、遵守していただくようお願いします。

2 規制の対象となる事業者について

Q2-1 加熱処理等を行わなければならない事業者は、食品循環資源利用飼料の製造業者のみですか。（食品製造事業者（食品残さの排出事業者）や畜産農家は、加熱処理等を行わなくても良いですか。）

加熱処理等は、原則として、食品製造業者等から排出された食品残さ（食品循環資源）を最初に加工（加熱、乾燥、粉砕、混合等）する事業者が実施する必要があります。

仮に、畜産農家が、食品製造事業者等から排出された食品残さを直接収集し、自らが飼養する家畜に給与しようとする場合は、畜産農家が自ら必要な加熱処理等を行わなければなりません（例2）。この際、食品製造事業者等は、食品残さの受入者である養豚農家において加熱処理等を行うことが難しい場合には、加熱処理等が必要な食品残さを販売又は譲渡してはなりません。

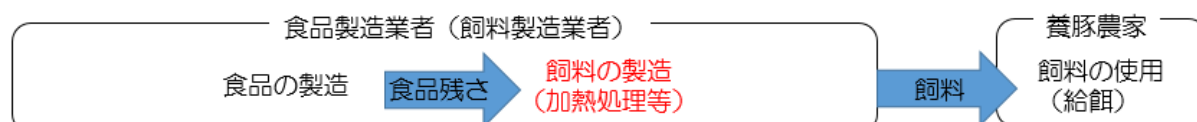
食品残さの排出者である食品製造事業者等は、食品残さ中に加熱処理等が必要な食品循環資源が含まれるか否かを、また、食品残さを受け入れる飼料製造業者等は、適切な加熱処理等が行えるか否かを、契約書、確認書等により相互に確認してください。

【原則】



※原則として、飼料製造業者①において、加熱処理等を行う。

【例1】



※この場合、食品製造業者は飼料製造業者でもあることから、飼料安全法に基づく飼料製造業者の届出も必要である。

この場合、原則として、食品製造業者において、加熱処理等を行う。

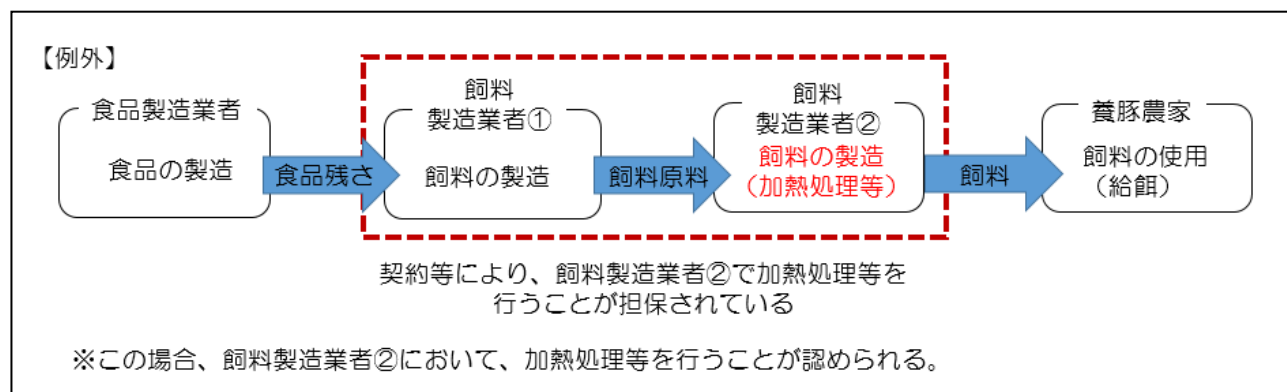
【例2】



※この場合、養豚農家は飼料製造業者でもある。

この場合、原則として、養豚農家において、加熱処理等を行う。

ただし、出荷先の飼料製造業者において、確実に加熱処理等が行われることが担保できる場合（出荷先の飼料製造業者で加熱を行うことが、契約書、確認書等により確約されている場合等）においては、最初の飼料製造業者で加熱処理等を行わないことが認められます。



なお、農家が自ら加熱処理等が必要な食品残さを収集し、飼料（食品循環資源利用飼料）を製造する場合（例 2）は、農家（衛生管理区域外）において、加熱処理等を行わなければなりません。

農家の敷地内に加熱処理設備を設置できない場合は、農家から依頼するなどして、食品残さの排出者で加熱処理等を実施するケースも想定されますが、食品残さの排出者が加熱処理（製造）等を行い、飼料として農家へ販売・譲渡する場合（例 1）は、当該排出者は飼料製造業者に該当するため、飼料安全法に基づく届出等の手続を行う必要があります。

Q2-2 食品残さを自ら収集して飼料（食品循環資源利用飼料）を製造し、自ら飼養する家畜のみに給与している養豚農家も規制対象ですか。

食品残さを自ら収集して飼料（食品循環資源利用飼料）を製造し、自ら飼養する家畜のみに給与している養豚農家も飼料安全法の規制対象であり、成分規格等省令に適合した飼料を給与しなければなりません。また、家畜伝染病予防法施行規則の飼養衛生管理基準においても、食品残さの飼料利用にかかる規定があり、こちらも遵守していただく必要があります。

なお、加熱処理等が必要な食品残さは、衛生管理区域内に持ち込む前に適正な処理を行う必要があります。家畜伝染病予防法（昭和 26 年法律第 166 号）に基づく飼養衛生管理基準（豚、いのしし）の規定を確認してください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_shiyou/index.html

Q2-3 食品残さを自ら収集して加工せず家畜に給与している養豚農家も規制対象ですか。

食品残さを自ら収集して加工せず家畜に給与している養豚農家も飼料安全法の規制対象であり、成分規格等省令に適合した飼料を給与しなければなりません。また、家畜伝染病予防法施行規則 飼養衛生管理基準においても、食品残さの飼料利用にかかる規定があり、こちらも遵守していただく必要があります。

なお、加熱処理等が必要な食品残さは、衛生管理区域内に持ち込む前に適正な処理を行う必要があります。家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準（豚、いのしし）の規定を確認してください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_shiyou/index.html

Q2-4 豚以外の家畜用飼料を製造する場合も、加熱処理等の対象ですか。

豚用飼料及び原料・材料だけでなく、豚用飼料と同一の製造ラインで製造されるその他の家畜用飼料（鶏用飼料、養魚用飼料等）も成分規格等省令別表第1の6に規定された規制（90℃以上 60 分以上等の加熱処理等）の対象です。

また、豚用飼料と別の製造ラインで製造される鶏用飼料や養魚用飼料は、成分規格等省令に基づく加熱処理等の対象ではありませんが、飼料の原料・材料に動物由来食品循環資源を含む場合は、病原微生物による汚染リスクを低減させるため、ガイドラインに基づく加熱処理等（70℃以上 30 分以上又は 80℃以上 3 分以上等の加熱処理等）を行う必要があります。

なお、豚用飼料の製造工程においては、成分規格等省令に規定された加熱処理等を行っていない動物由来食品循環資源を原料・材料とする鶏用飼料や養魚用飼料は、取り扱ってはけません。

また、牛用飼料には、BSE に係る飼料規制の観点から、動物由来たん白質の混入が認められていませんので、動物由来食品循環資源は、加熱処理等の有無にかかわらず利用できません。

Q2-5 肥料用の食品残さ（堆肥化事業者）も規制の対象ですか。

食品残さを利用する肥料については、一般的に、一定期間発酵処理された後に堆肥として使用されていると承知しています。このような発酵処理の過程で温度が上昇すること、一定の静置期間を経て施用されることにより、病原体が不活化されるものと考えています。また、堆肥を使用する際には、使用後すぐに土壌にすき込むことが一般的であることから、いのしし等野生動物に接触するリスクは低いものと考えます。そのため、堆肥化事業者は見直し後の加熱処理基準の対象に該当しません。

Q2-6 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（以下、「廃掃法」という。）に基づく廃棄物処分量の許可をもっている、規制の対象ですか。

廃掃法に基づく許可の有無にかかわらず、動物由来食品循環資源を原料・材料として飼料を製造している事業者は、飼料安全法の規制の対象となります。

Q2-7 施行後は、従来の基準で製造した在庫は販売できなくなりますか。

施行後は、従来の基準に基づき製造した飼料在庫の販売・利用は認められません。施行前の利用をお願いします。

Q2-8 飼料の安全確保の基本的な考え方について、教えてください。

飼料の安全確保のための基本的な安全管理手法として、適正製造規範（GMP）に基づく管理があります。飼料等の製造、輸入又は販売を行う事業者が、原料から最終製品までの全段階において、ハザード等を適切に管理し、安全な飼料を供給するために実施する基本的な安全管理を導入していくための指針として、「飼料等の適正製造規範（GMP）ガイドライン」（平成 27 年 6 月 17 日付け 27 消安第 1853 号農林水産省消費・安全局長通知、以下、「GMP ガイドライン」という。）を定めています。また、GMP ガイドラインの概要や導入のための取り組み方について解説した研修動画が公表されておりますので、社内研修等にも御活用ください。

（<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gmp.html> を参照してください。研修動画については、本ウェブサイトの「参考資料」を参照してください。）

Q2-9 食品循環資源利用飼料の製造業者は、受け入れる食品残さの種類について、どの程度分類しておけばいいですか。また、大臣確認の対象についても教えてください。そもそも、BSE対策の観点から、食品循環資源利用飼料の製造業者が扱うことができない食品残さは何ですか。

食品循環資源利用飼料の製造業者は、受け入れる食品残さについて、以下のいずれの種類に該当するか、認識しておく必要があります。表中の「○」のみを扱う場合、大臣確認（※）を受ける必要はありませんが、「△」を扱う場合は大臣確認を受けなくてはなりません。

ただし、いずれの食品循環資源利用飼料の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）の残さは利用できません。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ません。

表 食品循環資源利用飼料製造事業所が使用する食品残さの種類

- ・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。

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、 返却品）	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・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			○	○
-------	--	--	--	---	---

- (※) 大臣確認とは、「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について」（平成 17 年 3 月 11 日付け 16 消安第 9574 号農林水産省消費・安全局長通知）の第 1 の 2 の（2）の農林水産大臣の確認のこと。

Q2-10 食品循環資源の収集業者や販売業者は、取り扱う食品循環資源について、どのような対応をとる必要がありますか。

食品循環資源を飼料の原料として収集している業者や販売している業者は、ガイドライン第 3 の 3 の（3）に基づき、原料受入者として、原料の分別状況の確認等（原料排出者一覧表の作成、加熱処理等を行うことができるか否かの確認等）を行ってください。

また、飼料の輸送や保管を行う際には、ガイドライン第 4 の 2 及び 6 に基づき、輸送・保管段階における交差汚染防止対策の実施などに対応する必要があります。

また、仕入先（食品循環資源の排出者）と販売先の情報のやりとりや、ガイドライン第 3 の 3 の（4）に基づく契約の締結の対応に御協力をお願いします。

Q2-11 食品循環資源利用飼料の販売業者は、取り扱う食品循環資源利用飼料について、どのような対応をとる必要がありますか。

製造された食品循環資源利用飼料の卸売業者にあつては、仕入先（食品循環資源利用飼料の製造業者）と販売先（配合飼料工場等）の相互の情報を仲介する役割として、適切な加熱がなされた飼料であることの確認等を行ってください。

3 加熱処理等の対象について

Q3-1 加熱処理等の対象の基本的な考え方を教えてください。

ASF、CSF 等に感染した動物の肉などには、これらの病原体が含まれる可能性が極めて高いことから、非加熱あるいは加熱不十分な肉を含む可能性があるもの、これらと接触した可能性があるものを豚に給与することは、ASF を始めとする家畜伝染病の発生リスクを高めることとなります。

そのため、豚に給与される可能性がある食品残さは、肉と接触した可能性が否定できない限り、適切な加熱処理等を行っていただく必要があります。

Q3-2 食品循環資源とは何ですか。

食品循環資源とは、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号。以下「食品リサイクル法」という。）第 2 条第 3 項に規定されている、食品廃棄物であって、飼料・肥料等の原材料となるなど有用なものをいいます。

飼料安全法に基づく成分規格等省令においては、家畜に供される、又は家畜に供する目的で飼料の原料に利用される食品廃棄物を指しています。

Q3-3 「肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源」の「肉」とは、何を指すのですか。

「肉」とは、牛、めん羊、山羊、鹿、豚、いのしし、馬、家きんに由来するものをいいます。なお、「肉」には、生肉（内臓、脂等を含む。）だけではなく、肉加工品も含まれます。

乳製品や卵製品、魚由来の肉は含まれません。

Q3-4 動物由来食品循環資源とは何ですか。

「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉を含む又は肉と接触した可能性があるもの」をいいます。

なお、Q3-3 に示すように、肉には、乳製品や卵製品、魚由来の肉は含まれません。

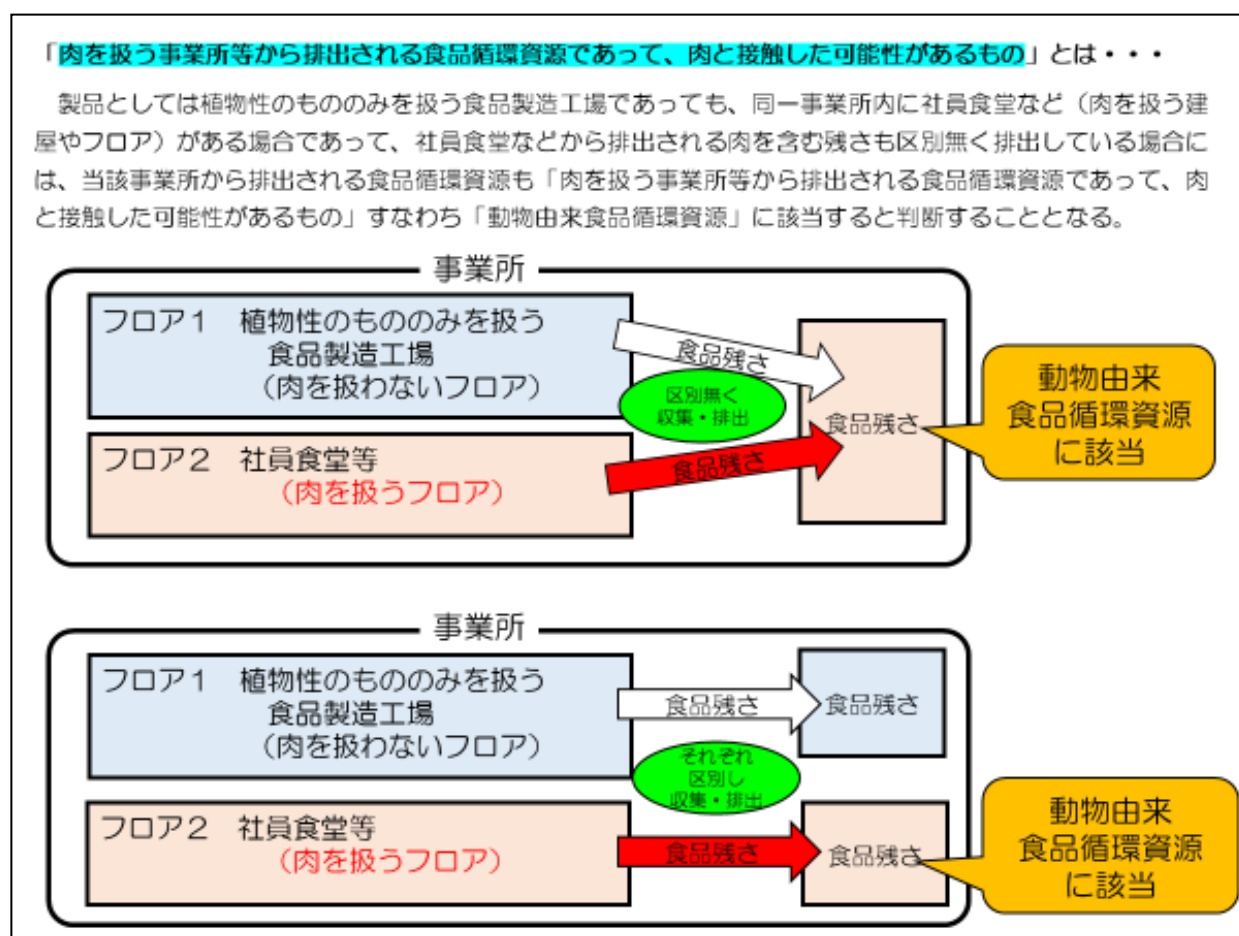
Q3-5 「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるもの」には、どのようなものが該当しますか。

「肉を扱う事業所等」とは、同一事業所内に、肉を扱う建屋、フロア又はラインがある場合をいいます。「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるもの」とは、肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源のうち、建屋間、フロア間又はライン間での食

品及び食品残さの分別管理の状況によって、肉と接触した可能性がないと客観的に証明できないものをいいます(分別管理については、Q3-28を参照してください)。

Q3-6 肉を扱う事業所等の「等」には、どのようなものが含まれますか。

例えば、製品としては植物性の食品のみを扱う食品製造工場であっても、同一事業所内に肉を扱う建屋、フロア又はライン（社員食堂等）がある場合であって、社員食堂等から排出される肉を含む食品残さも区別なく排出している場合には、当該事業所は肉を扱う事業所等に当てはまります。また、余剰食品、調理残さ及び食べ残しなどを排出する一般家庭も当てはまります。



Q3-7 肉を扱う事業所等において、肉を扱わない建屋・ライン・フロアから排出された食品循環資源も、「動物由来食品循環資源」になりますか。

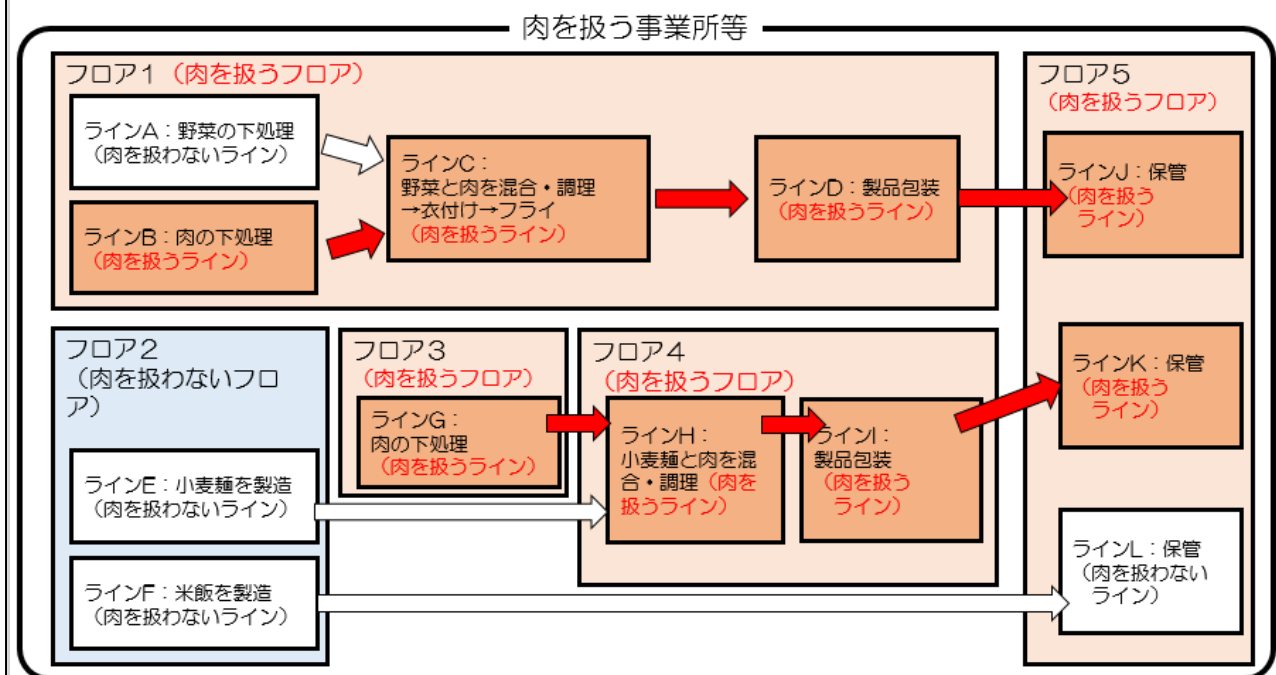
肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源であっても、肉を扱わない建屋、フロア又はラインから排出された食品循環資源であって、肉を扱う建屋、フロア又はラインから排出されたものと分別管理されたことが「確認できる」ものは、「動物由来食品循環資源」に該当しないものと判断することができます（「確認できる」については、Q3-28、Q3-29を参照してください。）。

「動物由来食品循環資源」

＝「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるもの」

「肉を扱う事業所等」とは、以下のような事業所をいい、当該事業所から排出される食品循環資源の中に、肉と接触した可能性があるものが含まれるか否かが重要なポイントである。

当該事業所から排出される食品循環資源は原則「動物由来食品循環資源」とみなすこととなるが、「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源」であっても、建屋間、フロア間、ライン間での食品及び残さの分別管理の状況によって、肉と接触した可能性がないものと判断できる場合には、「動物由来食品循環資源」とみなさないことができる。（ラインA、E、F、L等）



Q3-8 「動物由来食品循環資源」以外の「食品循環資源」とは、どのようなものがあるのですか。

主に、肉を扱わない事業所等から排出された食品循環資源をいい、例えば、しょうちゅうかす、とうふかす、果汁かす、麺など、植物由来の食品循環資源があります。

この他、乳製品や卵製品、魚由来の肉等に由来する食品循環資源があります。

Q3-9 「動物由来食品循環資源」に該当しないものとは、どのようなものがあるのですか。

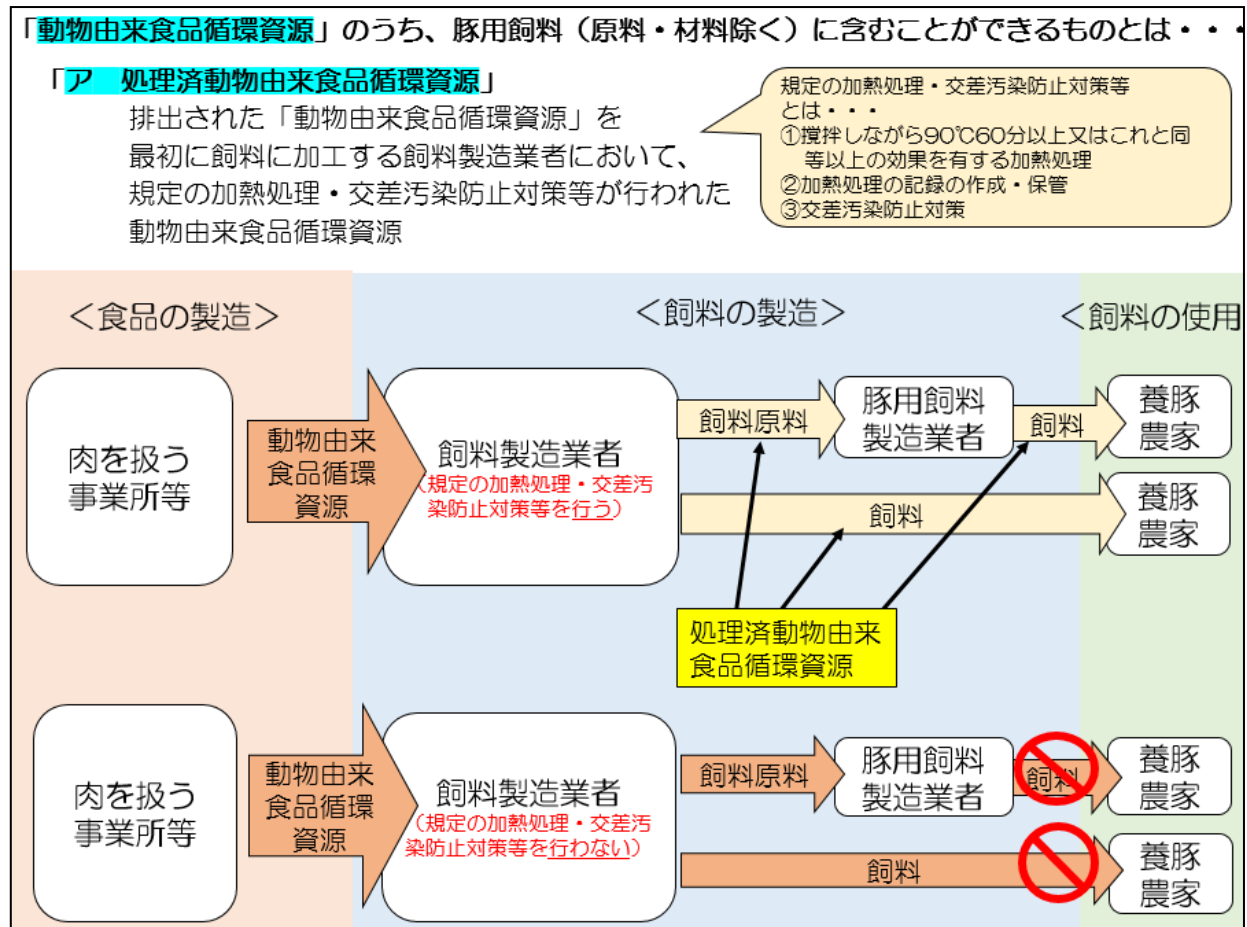
Q3-7、Q3-8 を参照してください。

Q3-10 動物由来食品循環資源は、豚には一切給与してはならないのですか。

動物由来食品循環資源であっても、以下の①～③のいずれかに該当するものは豚に給与することができます。

- ①「処理済動物由来食品循環資源」
- ②「処理済食品由来動物由来食品循環資源」
- ③「確認済動物由来たん白質」

つまり、成分規格等省令に基づく適切な加熱処理等を行ったものは、豚に給与することができます。

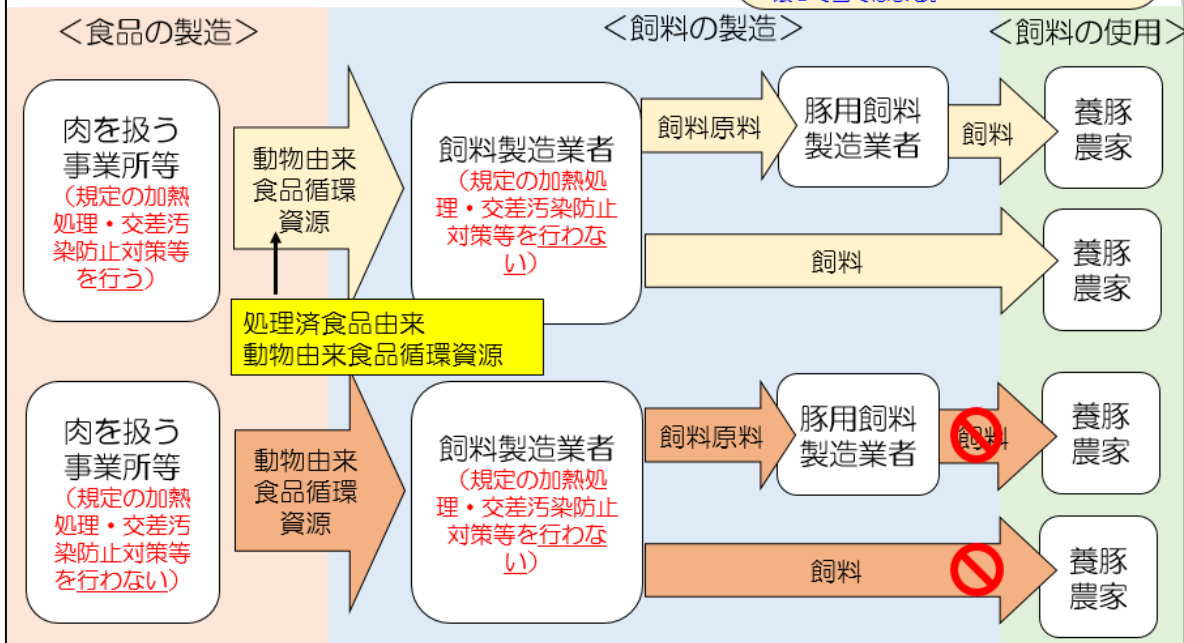


「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料（原料・材料除く）に含むことができるものとは・・・

「イ 処理済食品由来動物由来食品循環資源」

食品製造業者等において（食品の製造段階で）
規定の加熱処理・交差汚染防止対策等が
行われたことが明らかな動物由来食品循環資源

規定の加熱処理・交差汚染防止対策等
とは・・・
①肉及び肉を含む食品の中心温度が
70℃30分以上又はこれと同等以上の効
果を有する加熱処理
②交差汚染防止対策
※極めて厳格な管理が行われたものに
限って当てはまる。

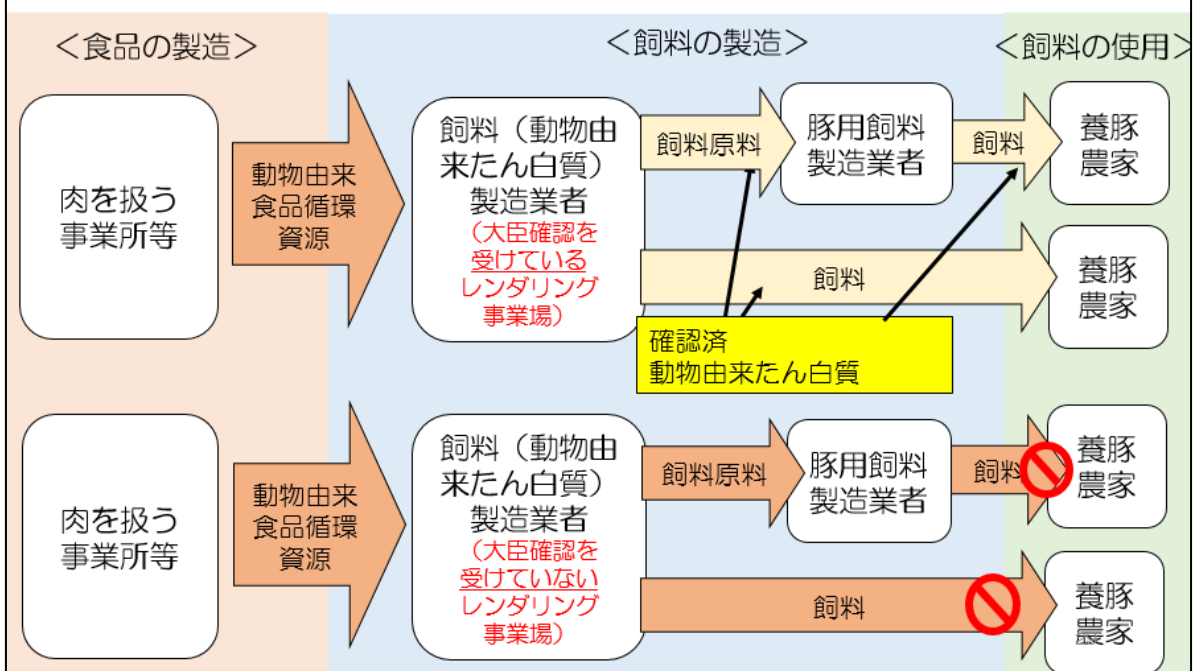


「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料（原料・材料除く）に含むことができるものとは・・・

「ウ 確認済動物由来たん白質」

大臣確認済のレンダリング事業場において、製造された動物由来たん白質

例）確認済豚肉骨粉、確認済チキンミールなど



Q3-11 食品として加熱処理されたものであっても、飼料の製造段階で再度加熱処理をしなければならないのですか。

食品として加熱処理されたものであっても、Q3-10 の②に該当しない動物由来食品循環資源は全て、飼料の製造段階で、90℃以上 60 分間以上又はこれと同等以上の効果を有する方法による加熱処理等（Q4-4 参照）が必要です。

Q3-12 生肉以外の肉加工品（ハム・ソーセージ等）は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

生肉や野生獣肉に限らず、食品として調理済みのハム、ソーセージ等の肉加工品であっても、「動物由来食品循環資源」として、原則 90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象です。ただし、食品の製造段階で、規定の加熱処理（＝中心温度 70℃以上 30 分間以上等）等がなされたことが担保できるなど特定の場合に限って、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断することができ、90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外となり得ます。（Q3-23、Q3-26 を参照してください。）

Q3-13 回収廃食用油は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

外食産業や食品製造業等の事業所から回収される廃食用油（肉製品等の揚げ油としてなど、肉の調理に利用され、再利用のために回収された油）は、「動物由来食品循環資源」に該当します。ただし、そのうち、「食品製造業者及び食品提供者等から排出される回収廃食用油であって、冷めた後、肉と接触しないように扱われたもの」に限っては、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」（＝90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外）に該当すると判断することができますが、「冷めた後、肉と接触しないように扱われたもの」であることについては、社内の標準作業手順書（SOP）などにより、扱いが明記されている必要があります。なお、回収廃食用油の飼料利用に当たっては、従前から、有害物質や異物の混入防止対策を徹底していただくようお願いしています。

一方、家庭から回収される廃食用油は、収集先、油脂の種類及び加熱処理状況等のトレースが難しい場合、飼料用油脂としての利用はできません。

加えて、以前から「UC オイルの飼料用油脂の安全管理ガイドライン」（平成 26 年 1 月 全国油脂事業協同組合連合会）https://zenyuren.or.jp/document/201031_ucoil_guidelines_h26.pdf が策定されておりますので、こちらを参照し、引き続き安全確保に努めてください。

Q3-14 肉を扱う「食品製造工場」から排出される食品循環資源も動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

「食品製造工場」（冷凍食品工場、製パン工場、ハム工場など）であっても、「食品小売業（スーパー、コンビニエンスストア）」や「飲食店」であっても、肉を扱う事業所等から排出された動物由来食品循環資源は、90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象です。

Q3-15 給食の調理残さなどは、人が食べて大丈夫のように加熱してあるので、処理済食品由来動物由来食品循環資源に該当すると考えていいですか。

いわゆる調理済みということだけでは、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当しません。（Q3-23、Q3-26 を参照してください。）

Q3-16 「動物由来食品循環資源」として、90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象に該当するものとは、どのようなものがあるのですか。

Q3-11、Q3-12、Q3-13、Q3-14、Q3-15、Q3-22 を参照してください。

Q3-17 調味料のような肉エキスや肉エキスパウダーは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

調味料のような肉エキスや肉エキスパウダーは、「動物由来食品循環資源」に該当しますが、そのうち、「肉等の塊がなく、常温で 6 か月以上保存可能なエキス（肉エキスパウダー含む。）」は、加熱処理等が必要なものとの接触がない場合には、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」（＝90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外）に該当すると判断することができます。

Q3-18 缶詰やレトルト加工された肉加工品は、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

缶詰やレトルト加工された肉加工品は「動物由来食品循環資源」に該当しますが、そのうち、缶詰やレトルト加工された後、その他加熱処理等が必要なものとの接触がない場合には、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」（＝90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外）に該当すると判断することができます。

Q3-19 ゼラチンは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

食用ゼラチン（製品）は、その他加熱処理等が必要なものとの接触がない場合には、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」（＝90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外）に該当すると判断することができます。

Q3-20 ラードは、動物由来食品循環資源（90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象）に含まれますか。

いわゆる「ラード」は、その他加熱処理等が必要なものとの接触がない場合には、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」（＝90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象外）に該当すると判断することができます。肉を調理した回収廃食用油の扱いについては、Q3-13 を参照してください。なお、豚の脂身はラードではありません。

Q3-21 「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものとはどのようなものがあるのですか。

Q3-17、Q3-18、Q3-19、Q3-20、Q3-23 を参照してください。

Q3-22 植物性のもののみを扱う食品製造工場（例：小麦粉工場）で、同一事業所内に社員食堂（肉を扱う建屋やフロア）などがある場合、この工場から排出される食品循環資源は、動物由来食品循環資源に該当しますか。

製品としては植物性のもののみを扱う食品製造工場であっても、同一事業所内に社員食堂（肉を扱う建屋やフロア）などがあり、食品製造工程から排出された残さと、社員食堂などから排出される肉を含む食品残さを区別無く排出している場合には、当該事業所から排出される食品循環資源も「動物由来食品循環資源」に該当すると判断して、90℃以上 60 分間以上の加熱処理等の対象です。Q3-6 を参照してください。

Q3-23 肉加工品（肉を原料とする加工品）が「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当する場合とは、どのような場合ですか。

肉加工品が、食品製造工場における、食品の製造段階で、中心温度 70℃以上 30 分間以上加熱処理したことを、客観的に判断できる検証可能（事後に確認可能）なデータに基づいて、食品製造業者により証明された場合に当てはまります。

中心温度が測定できることが条件であることから、肉加工品は、肉単品あるいは肉と熱伝導性の高い食品との混和物のように、加熱により中心部まで均一に温度が上昇するものに限られ、温度が最も上がりにくい中心部まで 70℃以上に達していることを確実に測定する必要があります。

検証可能なデータとしては、中心温度を温度計などを用いて測定すること等により確認し、かつ、その記録がとられている必要があります。この測定・記録は、温度計により肉の中心温度を測定し記録することのほかに、例えば、毎回同じような製造条件（製造量や加熱機械の設定など）で製造する場合であって、加熱機械の設定温度とその条件での肉の中心温度との関係性があらかじめ検証されている場合には、製造記録や加熱機械の正常な稼働記録を確認し記録するという方法も考えられます。

目視により、肉の色が白くなっていることを確認しただけのものは、この定義に該当しません。

なお、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当する場合にも、加熱処理後に、加熱が必要なものと接触していないことが前提です。

Q3-24 処理済食品由来動物由来食品循環資源の処理方法である、肉の中心温度が 70℃以上 30 分間以上と同等以上の加熱処理とは、どのような方法があるのですか。

肉の中心温度が、80℃以上 3 分間以上、85℃以上 57 秒以上又は 90℃以上 18 秒間以上の加熱処理が挙げられます。

Q3-25 製パン工場でソーセージパン等の肉を原料としたパンを焼成する段階で、ソーセージ（肉）の中心温度が 70℃以上 30 分間以上であることを中心温度計でのモニター記録で確認していれば、当該パンは「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えてよいですか。

原料となる「肉」について、その中心温度が 70℃以上 30 分間以上に達していることが測定により確認され、記録により担保されるのであれば、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えられます。肉と肉以外のものの混合物など、肉の加熱を阻害するような物質が含まれていると判断すべきか、判断に迷う場合は、個別に御相談ください。

Q3-26 生肉を扱う冷凍食品工場でも、食品の製造段階で、肉の中心温度が 70℃以上 30 分間以上であることを中心温度計でのモニター記録で確認していれば、当該肉製品は「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えてよいですか。

原料となる「肉」について、その中心温度が 70℃以上 30 分間以上に達していることが測定により確認され、記録により担保されるのであれば、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」であると考えられます。肉と肉以外のものの混合物など、肉の加熱を阻害するような物質が含まれており判断に迷う場合は、個別に御相談ください。

Q3-27 「処理済食品由来動物由来食品循環資源」について、中心温度を 70℃以上 30 分以上であることを、温度計により測定し確認出来るか否かが、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するか判断するための確認事項とされていますが、温度計による中心温度の測定は、どのくらいの頻度で実施すればよいですか。

測定頻度についての規定はありませんが、最低でも同一製品を製造するロット（日）ごとに測定により確認することが必要です。ただし、機械の設定温度と食品の中心温度の関係性が検証されており、毎回同じような条件で製造されているといえる限りにおいては、毎回測定により確認する必要はありません。（1 ヶ月～数ヶ月に一度程度、定期的に測定し、規定の管理が実施できていることを確認してください。）

各社における食品の製造条件や管理状況、温度が変化するような要因（例：仕込む量の変更、材料の配合割合の変更、製法の変更、施設の環境温度の変化など）の有無など、状況に応じて、規定の加熱処理が実施できているかを随時確認するようにしてください。

Q3-28 食品の製造が、建屋間、フロア間、ライン間で「完全に分別管理されていることを確認」するためには、どのようなことを確認すればよいのですか。

ガイドラインの別紙 4 に記載された事項を元に確認して下さい。

別紙 4

肉を扱う事業所等における分別管理の状況により、
加熱処理等の対象のものが含まれていないと判断する場合の確認事項

1. 肉を扱う建屋と、扱わない建屋間での分別管理

以下の（1）から（4）までの全てを満たすことが確認できる場合、肉を扱わない建屋から排出される食品残さは、加熱処理等の対象のものが含まれていないと判断できる。

（1）肉を扱う建屋と扱わない建屋との間で、

- ・ 作業着、巡回者含め、人の行き来はない。 又は
- ・ 作業者の行き来はあるが、出入りの際に、必ず手洗い及び消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための人の行き来はあるが、食品や食品残さには一切触れることがない。

（2）肉を扱う建屋と扱わない建屋、それぞれから発生する食品残さは、

- ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器に保管している。 又は
 - ・それぞれ別の、表示の付いた新品の袋に保管している。
- (3) 肉を扱う建屋と扱わない建屋、それぞれから発生する食品残さの保管場所は、
- ・別々である。 又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器又は表示の付いた新品の袋でそれぞれが接触しないように保管しており、外装が汚染されないように対策している。
- (4) 食品残さの収集の際、
- ・当該事業所職員が立ち会う。 又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者に対して分別収集等のルールを明確に示しており、当該ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

2. 肉を扱うフロアと、扱わないフロア間での分別管理

「フロア」とは、壁やドアなど物理的な障壁によって区分された空間をいい、各フロアについて、以下の(1)から(4)までの全てを満たすことが確認できる場合、肉を扱わないフロアから排出される食品残さは、加熱処理等の対象のものが含まれていないと判断できる。

- (1) 肉を扱うフロアと扱わないフロアとの間で、
- ・作業着、巡回者含め、人の行き来はない。 又は
 - ・作業者の行き来はあるが、出入りの際に、必ず手洗い及び消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための人の行き来はあるが、食品や食品残さには一切触れることがない。
- (2) 肉を扱うフロアと扱わないフロア、それぞれから発生する食品残さは、
- ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器に保管している。 又は
 - ・それぞれ別の、表示のついた新品の袋に保管している。
- (3) 肉を扱うフロアと扱わないフロア、それぞれから発生する食品残さの保管場所は、
- ・別々である。 又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器又は表示の付いた新品の袋でそれぞれが接触しないように保管しており、外装が汚染されないように対策している。
- (4) 食品残さの収集の際、
- ・当該事業所職員が立ち会う。 又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者に対して分別収集等のルールを明確に示しており、当該ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

3. 肉を扱うラインと、扱わないライン間での分別管理

「ライン」とは、ある製品を製造するための一連の工程がある場所をいう。同一フロアに肉を扱うラインと肉を扱わないラインがある場合、以下の（１）から（５）までの全てを満たすことが確認できる場合、肉を扱わないラインから排出される食品残さは、加熱処理等の対象のものが含まれていないと判断できる。

- （１）肉を扱うラインと扱わないラインとでは、
 - ・パーティションなど物理的な隔壁がある。 又は
 - ・物理的な隔壁はないが、表示等により作業場所の区分を明確にしており、食品の交差がない。
- （２）肉を扱うラインと扱わないラインとの間で、
 - ・作業員、巡回者含め、人の行き来はない。 又は
 - ・作業員の行き来はあるが、ライン間の移動の際に、必ず手洗い及び消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための職員の行き来はあるが、食品や食品残さには一切触れることがない。
- （３）肉を扱うラインと扱わないライン、それぞれから発生する食品残さは、
 - ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器に保管している。
 - ・それぞれ別の、表示の付いた新品の袋に保管している。
- （４）肉を扱うラインと扱わないライン、それぞれから発生する食品残さの保管場所は、
 - ・別々である。 又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器又は表示の付いた新品の袋でそれぞれが接触しないように保管しており、外装が汚染されないように対策している。
- （５）食品残さの収集の際、
 - ・当該事業所職員が立ち会う。 又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者に対して分別収集等のルールを明確に示しており、当該ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

なお、１から３まで全てにおいて、食品を製造する事業所内に入る際に、更衣、靴の履き替え、手洗い及び消毒を行っていることを前提とする。

Q3-29 肉を扱う事業所内の建屋、フロア又はライン間で、食品や残さが「完全に分別管理されていること」は、だれがどのように確認するのですか。

飼料の原料・材料となる食品循環資源中に、「動物由来食品循環資源」が含まれているか否か、すなわち、加熱処理等が必要なものが含まれているか否かの確認は、第一義的には飼料製造業者（養豚農家が自ら食品残さを調達して飼料を製造する場合は、養豚農家。食品製造業者が製造行為を行わな

い養豚農家に直接食品残さを飼料として提供する場合は、食品製造業者。)の責任で行うこととなります。

しかしながら、食品の段階において確実に分別管理を行っているか否かは、当該食品の製造業者にしか証明し得ないことです。そのため、食品の段階における分別管理状況を確認するために、原料排出者となる食品製造業者等と飼料製造業者との間で、相互に契約書や確認書を交わすなどにより、取引する食品残さの要件やお互いの確認事項などを明確化しておくことが重要です。

Q3-30 肉加工品を製造する食品製造工場において、原料として「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理、交差汚染防止対策を行ったもの）」のみを扱っている場合、その旨は、だれがどのように確認するのですか。

肉加工品を製造する食品製造工場において、原料として「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理、交差汚染防止対策を行ったもの）」のみを扱っていること、すなわち、加熱処理等が不要なもののみを扱っていることは、その原料となる食品を扱っている食品製造業者及び肉加工品を製造する食品製造工場にしか証明し得ないことです。

(例：他工場において製造されたチャーシュー（肉加工品）、エキス、乾麺を導入してチャーシュー麺のカップラーメンを製造する食品工場において、扱う動物由来の食品が「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理、交差汚染防止対策を行ったもの）」に該当するか否かは、当該カップラーメン製造業者にしか証明しえず、また、製造されたチャーシューが、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するか否かはチャーシュー製造業者にしか証明しえない。)

そのため、肉加工品を製造した食品製造業者が、当該肉加工品を原料として利用する食品製造業者に対して、書面等をもって証明するなどし、後者の食品製造業者は、これ以外の肉加工品を原料として扱っていないことを、飼料製造業者等に対して書面等をもって証明していただく必要があります。なお、証明のために、食品製造業者間、あるいは食品製造業者-飼料製造業者間で契約書や確認書を交わすことなどにより、お互いの確認事項などを明確化しておくことも重要です。

Q3-31 食品製造業者等は、食品残さの排出に当たって、証明書を発行したり、契約書や確認書を交わしたりする必要はありますか。

Q3-29、Q3-30 を参照してください。

Q3-32 食品残さを排出する食品製造業者と、飼料製造業者間で交わす契約や確認等において、契約締結方法や契約内容の必要事項の具体的例はありますか。
また、肉加工品製造事業者と、肉加工品を原料として扱う食品製造事業者間で交わす契約や確認等において、契約締結方法や契約内容の必要事項の具体的例はありますか。

契約書、確認書のひな形（ワードファイル）は、農林水産省ホームページ「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」の「4-3.契約書、確認書のひな形」からダウンロードできますので、ご活用ください。<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html>

原料排出者が排出する食品残さ中に、加熱処理等の対象のものが含まれるか否か、原料受入者が加熱処理等を行うことができる事業者か否か等に応じて、参照するひな形を（１）～（６）からお選びください。

契約書例	甲（原料排出者） [加熱処理等の対象（動物由来食品循環資源）の有無]	乙（原料受入者） [加熱処理等の実施の可否]
例（１）	有（動物由来食品循環資源）	可
例（２）	有（動物由来食品循環資源）	不可（乙の出荷先で加熱することが確約されている場合）
例（３）	無（動物由来食品循環資源以外の食品循環資源のみ）	不可
例（４）	無（処理済食品由来動物由来食品循環資源のみ）	不可
例（５）	【廃食用油】 有（動物由来食品循環資源）	可
例（６）	【廃食用油】 無（処理済食品由来動物由来食品循環資源のみ）	不可

Q3-33 食品残さを排出する事業者（食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、飲食店等）は、飼料販売業者又は飼料製造業者の届出が必要ですか。

食品残さを飼料の原料・材料として飼料製造業者や畜産農家に販売・譲渡している場合、当該事業者は、飼料の販売業者に該当し、飼料安全法第 50 条に基づき飼料販売業者の届出を行っていただく必要があります。

また、食品残さに何らかの加工処理（加熱、乾燥、粉碎、混合等）を施した上で、飼料製造業者や畜産農家に販売・譲渡している場合、当該事業者は飼料の製造業者に該当し、飼料安全法第 50 条に基づき飼料製造業者の届出を行っていただく必要があります。（ガイドライン第 3 の 3（１）、（２）①）

一方、食品残さを廃棄物として廃棄物処理業者等に排出している場合、排出事業者は飼料製造業者や飼料販売業者には該当しませんが、当該廃棄物処理業者が引き受けた食品残さを飼料又は飼料の原料として利用、販売又は譲渡する可能性があるため、排出事業者は、排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれる場合はその旨を当該廃棄物処理業者に対して明確に伝えるなど、当該廃棄物処理業者が行う飼料の安全確保のための対応に協力してください。また、排出事業者の廃掃法上の扱

い（許可の要否、排出者側の責任等）については、各自治体の担当部局に別途確認をしてください。
（ガイドライン第3の3（2）②）

Q3-34 原料排出者から原料受入者に対して、食品残さの処理方法等について、確認を行う必要はないのですか。

原料受入者が、原料排出者から、廃掃法における排出事業者責任に基づく処理方法等の確認を受けた場合には、原料受入者は、当該確認のため必要な情報を提供してください。

Q3-35 使用する原料・材料が、ASF 清浄国からの輸入肉製品の場合であっても、新たな基準に従った加熱処理等が必要となるのですか。

ASF 清浄国に由来する肉製品であっても、近年の ASF の拡大状況を踏まえ、「ウイルスに汚染された肉が原材料に含まれる又は交差した可能性がある」ものとみなした上で万全の対策を講じる必要性があります。

そのため、ASF 清浄国からの輸入肉製品も、新たな基準に基づく加熱処理等の対象です。

Q3-36 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も、ライン間で食品や残さが完全に分別管理されていれば、動物由来食品循環資源に該当しないとされていますが、同じ製造ラインであっても、アレルギー対策レベルのコンタミ防止対策がなされていれば、完全に分別管理がなされていると考えてよいですか。（時間帯分離でも認められると考えてよいですか。）

食品製造工場の同一ラインであっても、アレルギー対策レベルの交差汚染防止対策がなされていることが確実に担保されるのであれば、分別管理がなされていると考えることができます。

Q3-37 個別の事例について、相談したい場合、どこに相談したらよいですか。

本規制に係る個別の事例についての御相談は、農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課粗飼料対策班（03-3502-8702）にお寄せください。

4 加熱処理等の方法について

Q4-1 飼料化の現場で加熱処理等が適正に行われているのかについては誰がどのように確認するのですか。

まずは、当該加熱処理等を行う飼料製造業者が自ら確認してください。

食品循環資源利用飼料の製造事業場は、飼料安全法における飼料製造業者に該当し、FAMIC 又は都道府県が必要に応じて立入検査を行うことになります。

Q4-2 加熱処理の温度は、どこを測定したらよいのですか。庫内（雰囲気）の温度を測ればよいのですか。

加熱処理の温度は、飼料全体の「品温」を、計器を用いて測定し確認していただく必要があります。全体の温度が均一になるよう適切に攪拌されている状態であれば、全体の品温を代表する一点で測定しても構いません。

原料・材料が細かく粉碎された状態になっており、原料・材料が液体（水や油）中で加熱されている場合には、液温を品温とみなすことができます。

また、品温と庫内（雰囲気）温度の関係性があらかじめ検証されている場合には、雰囲気温度の測定で構いません。

Q4-3 加熱処理の測定・記録方法・記録様式は決まっていますか。

加熱処理の測定・記録方法・記録様式は決まっていますが、FAMIC や都道府県の立入検査において、加熱処理を適切に行っていることを証明できる方法で測定・記録してください。なお、この場合、どの部位で、どのタイミングで測定したか、確認可能となるよう、測定・記録していただく必要があります。また、記録様式の例は、以下のようなものが考えられます。

日付	設定温度	加熱開始		A：90℃到達確認		B：加熱終了		品温保持時間 (AからBまでの時間)	確認
	(℃)	時刻	測定温度	時刻	測定温度	時刻	測定温度	(分)	
6月3日	95℃	8:00	25℃	8:45	92℃	9:48	93℃	63	

加熱記録のひな形（エクセルファイル）は、農林水産省ホームページ「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」の「4-4.加熱処理の記録様式」からダウンロードできます。なお、当該ひな形は、バッチ式の加熱方式を想定した形式となっております。

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

Q4-4 90℃以上 60 分間以上と同等以上の加熱処理とは、どのような方法があるのですか。

攪拌しながら 95℃以上 19 分間以上又は 100℃以上 6 分間以上の加熱処理を例示しています。
(ガイドライン第 4 (1) ①ア (ア))

Q4-5 乾燥処理（熱風乾燥、油温減圧乾燥等）により製造される食品循環資源利用飼料にも 90℃以上 60 分間以上の加熱処理条件が適用されるのですか。

乾燥飼料についても、「攪拌しながら 90℃以上 60 分間以上と同等以上の効果を有する加熱処理」が条件として適用されます。

Q4-6 加熱処理は、鍋で煮込むという方法でもいいのですか。

規定の加熱処理や再汚染防止対策が適切に講じられる限り、鍋で煮込むなど加熱処理の方法には制約がありません。

Q4-7 加熱処理は、脱脂工程や乾燥後の保温過程で行ってもいいのですか。

規定の加熱処理や再汚染防止対策が適切に講じられる限り、加熱処理は脱脂工程や乾燥後の保温工程で行っても構いません。

Q4-8 加熱設備の構造上、品温を測定できないのですが、どのように加熱温度を確認したらよいのですか。

原料・材料の種類、状態、サイズ、加熱方法、加熱機器の詳細等の情報をもって、個別に御相談ください。

Q4-9 熱風乾燥による加熱方式で、品温を測定できないのですが、そのようなデータをもとに、どうすれば、規定の加熱処理を行っていると考えたらよいですか。

熱風の出口温度が 100℃を超えており、原料・材料となる食品循環資源が細かく粉碎された後、熱風により品温 100℃に達したと考えられる状態で、6 分間以上炉内に滞留していれば、100℃6 分間の加熱処理（90℃以上 60 分間と同等以上の加熱処理）がなされていると考えられます（95℃以上 19 分間以上、90℃以上 60 分間以上でも同様です。）。

出口温度がこれより低く滞留時間が正確にわからないなど、判断に迷う場合は、個別に御相談ください。

Q4-10 加熱処理後の飼料（例えば、処理済動物由来食品循環資源）が、加熱処理前の原料等によって再汚染しないような具体的な対策について、教えてください。製造工程及び製品の保管、出荷工程等は、ワンウェイでなければならないのですか。

加熱処理後の飼料（処理済動物由来食品循環資源等）が、加熱処理前の原料等によって再汚染しないような具体的な対策については、ワンウェイが望ましいですが、原料と製品の保管場所を分ける、容器の区別、洗浄、消毒等により相互の接触を避けるなどを組み合わせた管理によっても構いません。なお、容器や器材等を薬剤を用いて消毒を行う場合は、病原体の不活化への有効性と、飼料としての安全性の、双方の観点に配慮を行うことが必要です。

Q4-11 食品循環資源利用飼料製造事業場において、加熱が必要なもの（動物由来食品循環資源）と加熱が不要なもの（動物由来食品循環資源以外のもの）とを同じ機械で時間帯を分けて製造してもよいですか。

加熱が必要なものと加熱が不要なものとの切替えの度に、原料の受入れ、原料の製造機械への投入、加熱処理から製品の製造までの一連の工程を通じてフラッシングや消毒を行うなど、確実に交差汚染防止対策がなされていることが必要です。

実際に確実に交差汚染防止対策を講じることが可能なのか、具体的にどのような交差汚染防止対策を講じる計画なのか等について、個別に御相談ください。

Q4-12 食品循環資源利用飼料製造事業場において、建屋の出入口は一つですが、加熱前の原料・材料と加熱後の製品とを同じ出入口で搬出入してもよいですか。それとも、原料搬入口、製品搬出口とを別々にするため、建屋を改築する必要がありますか。

加熱前の原料・材料の汁が製品に付かないような対策等を講じることにより、交差汚染防止対策を講じていれば、必ずしもハード面で出入口を分ける必要はありません。

Q4-13 食品循環資源利用飼料製造事業場において、同じ建屋で、加熱処理を行うものと加熱処理を行わないものとを製造したいと考えています。それぞれの製造ライン間で、人やものの行き来がないような構造であれば、必ずしもコンクリート等の構造物ではないものによって分離されていることでも構わないのですか。

ラインの分離は、必ずしもコンクリート等の構造物でなくても構いません。

なお、原料・材料の受入れから製品の製造までの一連の工程を通して分別されていること、容易に移動、転倒しない構造物であること、加熱処理を行わないラインに加熱処理を行うラインから液等が流れ込まない構造であること、液等で汚染された場合に、洗浄、消毒等ができる構造であること等が必要になります。

Q4-14 配合飼料工場では、豚用飼料と鶏用飼料とを別々のラインで製造することがほとんど想定されないことから、鶏用飼料の原料として、処理済動物由来食品循環資源しか利用できないということですか。

豚用飼料に含んでよいもの（処理済動物由来食品循環資源、処理済食品由来動物由来食品循環資源及び確認済動物由来たん白質）と、それ以外のものと同じ工場内で扱う場合、両者を扱うラインの切替えの度に、原料の受入れ、原料の製造機械への投入、加熱処理から製品の製造までの一連の工程を通じてフラッシングや消毒を行うなど、確実に交差汚染防止対策がなされていることが必要です。

仮に交差汚染防止対策を講じて両者を同一のラインで製造することを検討している場合には、具体的にどのような交差汚染防止対策を講じる計画なのか等について、個別に御相談ください。

Q4-15 攪拌はどの程度行えばいいのですか。

攪拌は、飼料全体の「品温」を均一にするために行うものです。リキッドフィードのように、熱源が飼料全体に触れない加熱方法の場合には、攪拌しなければ飼料全体の「品温」が均一にならないことから、全体の「品温」を均一にできる頻度で、全体が混和されるように攪拌する必要があります。

Q4-16 加熱温度は、加熱中は常時記録しなければならないのですか。

加熱温度の測定・記録は、データロガーなどにより連続的に行われることが望ましいですが、確実に測定し記録されれば、この方法に限定するものではありません。

例えば、加熱を維持することを前提として、飼料全体の「品温」が90℃に達した時刻と、30分後、60分後の時刻及び温度を記録するなどが考えられます。

Q4-17 今回の見直しにより、大臣確認制度も改正されましたか。

BSE対策としての飼料規制制度に変わりはないことから、現時点で、大臣確認手続の対象に変更はありません。従いまして、これまでどおり、食品製造工場の食品加工残さを原料・材料として扱う飼料製造業者（食品循環資源利用飼料製造事業場）は、大臣確認を受ける必要があります。

Q4-18 加熱処理を行うタイミングは、いつですか。

動物由来食品循環資源の加熱処理等は、原則として、食品製造業者等から排出された食品残さを最初に加工（加熱、乾燥、破砕、混合等）する飼料製造業者において行う必要があります。（Q2-1 参照。製造した飼料の出荷先が、加熱処理等を行う事業場（処理済動物由来食品循環資源を製造する事業場）であることが担保できる場合を除いては、動物由来食品循環資源を原料として飼料を製造する事業場は、加熱処理等を行わなければなりません。）。（ガイドライン第4（1）①）

ただし、製造した飼料原料の出荷先において、規定の加熱処理等を行うことが飼料製造業者間の契約等により担保されている場合には、出荷先の飼料製造業者において加熱処理等を行うことが認められます。

仮に、畜産農家が、食品製造業者等から排出された食品残さを直接収集し、自らが飼養する家畜に給与しようとする場合は、畜産農家が自ら必要な加熱処理等を行わなければなりません。なお、令和2年6月30日付け改正後の飼養衛生管理基準では、加熱処理等が適正に行われていない食品循環資源を衛生管理区域内に持ち込んではいないと規定されています。

そのため、これらの基準が遵守されるタイミングで加熱処理を行う必要があります。

Q4-19 加熱処理の記録は、いつまで保存しなければならないのですか。また、提出しなければならないのですか。

加熱処理の記録は、2年間の保存が必要です。記録は、飼料製造業者において保存をする必要があります。また、定期的な提出は不要ですが、FAMIC や都道府県が行う立入検査において求めに応じて提示できる必要があります。

Q4-20 加熱処理以外の記録も作成する必要がありますか。

飼料製造業者は、飼料を製造した場合には、遅滞なく、飼料安全法第52条に基づき、次の事項を帳簿に記載しなければなりません。

- ① 飼料の名称
- ② 製造数量
- ③ 製造年月日
- ④ 製造に用いた原料又は材料の名称及び数量
- ⑤ 製造に用いた原料又は材料が譲り受けたものであるときは、譲り受けの年月日及び相手方の氏名又は名称

また、製品を譲り渡したときは、その都度、飼料安全法第52条に基づき、次の事項を帳簿に記載しなければなりません。

- ① 飼料の名称
- ② 数量

- ③ 年月日
- ④ 相手方の氏名又は名称
- ⑤ 荷姿

これらの帳簿は、8年間保存しなければなりません。

また、加熱処理の記録は、2年間保存しなければなりません。（Q4-19 参照）

なお、再汚染防止対策についての記録は不要です。

Q4-21 加熱工程の妥当性を判断する基準はありますか。

今回の規制見直しにより、加熱の記録の作成及びその保管が必要となります。

加熱工程の妥当性判断については、当該記録において、全体の温度が均一になるよう撹拌した上で品温の測定・記録がなされているか等を確認することにより実施することとなります。

Q4-22 適正な再汚染防止の方法とはどのようなものですか。

加熱処理等を行った食品循環資源、飼料又は飼料原料や、加熱処理等が不要な食品循環資源、飼料又は飼料原料に、加熱前のものが触れないようにすることが必要です。具体的には、原料・材料となる食品循環資源を取り扱う容器、台車等の道具を分けるとともに、作業者についても手袋や衣類を交換する等により、再汚染を防止します。また、ワンウェイの場合、加熱処理装置は、原料の入口と出口が別の位置となるように設計することが望ましいです。

5 確認届及び自己確認表について

Q5-1 食品循環資源を飼料の原料として利用する事業者は、自己点検と届出をしなければならないと聞いたのですが、どういうことですか。

ガイドライン第3の3の（7）において、飼料製造業者における加熱処理等の規定への適合状況の確認及び届出等（以下「確認届」という。）が規定されています。確認届は、成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項について、事業者自らが適合状況の確認を行った（以下「自己点検」という。）上で提出することとされております。確認届は、今般の規制について、自らの適合状況を把握することを目的としていますので、御対応をお願いします。

確認届を提出するにあたっては、あらかじめ自己点検をしていただく必要があります。自己点検の項目を網羅した自己確認表や、確認届の記載例をホームページに掲載しておりますので、ご活用ください。自己確認表の使い方等については Q&A Q5-27 以降を参照してください。

また、確認届制度の背景については、Q1-10 も参照してください。

Q5-2 確認届を提出する対象者は、どのような事業者ですか。

確認届を提出する必要がある事業者は、ガイドライン第3の3の（7）において、「動物由来食品循環資源に限らず、食品循環資源を受け入れる飼料製造業者又は自ら排出する食品製造副産物等の食品循環資源を飼料として販売する食品製造（兼、飼料製造）業者のうち、飼料製造業者届の提出義務がある製造業者」とされています。

具体的には、以下の例を参照してください。

例1） 食品循環資源を受け入れる飼料製造業者の例

- ・余剰食品（弁当）を受け入れるリキッドフィード製造業者
- ・余剰食品（食パン）を受け入れるパン屑製造業者
- ・魚介類に由来する加工食品残さを受け入れる魚粉製造業者
- ・焼酎工場のしょうちゅうかすを受け入れる食品循環資源利用飼料製造工場
- ・搾油工場から搾油かすを受け入れる配合飼料製造業者（搾油工場が例2の飼料製造業者として届出していれば不要だが、重複しての届出も可能。）
- ・即席麺工場の乾麺残さを受け入れる配合飼料製造業者（同上）

例2） 食品循環資源を飼料として販売する食品製造（兼、飼料製造）業者の例

（下線部注）飼料として販売していない、つまり廃棄物処分費を支払って処分している認識であれば、該当しない。

- ・搾油した油糧種子の残さを配合飼料の飼料原料として販売する搾油工場
- ・パン耳の残さを飼料として販売するパン工場
- ・おからを飼料として販売する豆腐工場
- ・厨芥を飼料として販売するホテル

Q5-3 自家配合農家は、確認届を提出する必要がありますか。

飼料製造業者届が不要な全量自家消費する畜産農家等は、確認届を提出する必要はありませんが、飼料製造業者として、成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項を遵守いただく必要があります。また、飼養衛生管理基準についても遵守いただく必要があります。

Q5-4 酒かすを養豚農家に販売していますが、確認届を提出する必要がありますか。

Q5-2 に例示のとおり、酒かすを飼料として販売している食品製造（兼、飼料製造）業者と解されますので、確認届を提出する必要があります。

Q5-5 肉骨粉等、魚粉、加工食品残さを用いた動物由来たん白質の製造業者として大臣確認を取得している事業者は、確認届を提出する必要がありますか。

肉骨粉等の製造事業者のうち、成分規格等省令別表第1の6において「確認済動物由来たん白質」と総称しているもの（確認済ゼラチン等、確認済豚血粉等、確認済豚肉骨粉等、確認済馬肉骨粉等、確認済原料混合肉骨粉等、確認済チキンミール等及び確認済家きん加水分解たん白等）の製造工程で大臣確認（Q2-9 参照）を取得している事業者は、動物由来食品循環資源の製造事業者ではありますが、「確認済動物由来たん白質」は豚用飼料に含むことができるため（成分規格等省令第1の6の（1））、確認届を提出する必要はありません。

魚粉の製造事業者であって、加工食品残さを受け入れる事業者は、魚粉の製造工程について大臣確認を取得している事業者であっても、確認届を提出する必要があります。（Q5-2 で例示済）。加工食品残さとは、例えば、食品工場（魚介類の缶詰・冷凍食品・魚肉ソーセージなどの水産加工食品や魚介ねり製品などを製造する工場）の製造過程において発生する残さ、スーパー等の店舗内加工に際して生じる魚あらなどです。一方、加工食品残さを受け入れていない魚粉製造事業者（例えば、ラウンド（丸魚）のみから魚粉（ラウンドミール等）を製造する事業者など）は、確認届を提出する必要はありません。

大臣確認を受け、加工食品残さを用いて食品循環資源利用飼料を製造する事業者は、確認届を提出する必要があります。

Q5-6 食品リサイクル法の登録再生利用事業者は、確認届を提出する必要がありますか。

食品リサイクル法の登録再生利用事業者も、確認届を提出する必要があります。

Q5-7 輸入業者は、確認届を提出する必要がありますか。

飼料安全法に基づく飼料輸入業者の届出事業者は、確認届を提出する必要はありません。
飼料輸入業者については、確認届は不要ですが、加熱処理等の基準は輸入飼料に対しても適用されますので、「自己確認表」によるチェックをお願いします。

食品循環資源利用飼料が輸入される例

- ・単体飼料である食品製造副産物（ふすま、コーングルテンミール、等）
- ・食品循環資源を用いて育てた昆虫を飼料化したもの

Q5-8 飼料販売業者は、確認届を提出する必要がありますか。

飼料安全法に基づく飼料販売業者の届出事業者は、確認届を提出する必要はありませんが、原料の分別状況の確認や、輸送・保管段階における交差汚染防止対策の実施などに対応する必要があります。また、仕入先と販売先の情報のやりとりについて御協力をお願いします。

食品残さの収集業者等にあつては、原料排出者（食品製造業者等）と原料受入者（食品循環資源利用飼料製造業者）の相互の情報を仲介する役割を担うことが考えられます。原料受入者が行う、受け入れる原料の分別状況の確認等（原料排出者一覧表の作成、加熱処理等を行うことができるのか否かの確認等）に協力してください。また、自らも、輸送・保管段階における交差汚染防止対策の実施に努めてください。

製造された食品循環資源利用飼料の卸売業者にあつては、仕入先（食品循環資源利用飼料の製造業者）と販売先（配合飼料工場等）の相互の情報を仲介する役割として、適切な加熱がなされた飼料であることの確認等を行ってください。また、自らも、輸送・保管段階における交差汚染防止対策の実施に努めてください。（Q2-10、Q2-11 参照。）

Q5-9 確認届はいつまでに提出すればいいですか。

確認届の締切は、特に設けておりませんが、新たな加熱処理基準等の規定は令和3年4月1日に施行されますので、現行の製造方法等が既に新たな加熱処理基準に適合していると判断される食品循環資源利用飼料製造業者や、植物性のものなど、加熱処理が必要ないと判断される食品循環資源のみを飼料として販売する食品製造（兼、飼料製造）業者については、自己点検を行った上で、できるだけ速やかに提出するよう御対応をお願いします。

一方、加熱処理機械の新規導入や改修が必要な食品循環資源利用飼料製造事業者、加熱処理が必要な食品循環資源を飼料として販売する食品製造（兼、飼料製造）業者など、一定の措置が必要な事業者においては、措置が終了した後に、自己点検を行った上で速やかに確認届を提出してください。

Q5-10 確認届は、どの時点の確認状況を届出するのですか。現時点では、加熱処理基準への対応や、取り扱う食品循環資源が加熱処理等の対象であるかの確認が終了していません。すぐに提出しなければいけませんか。

確認届は、令和3年4月1日施行の規定についての適合状況を確認し届け出ることとされています。現時点で加熱処理基準への対応や、取り扱う食品循環資源が加熱処理等の対象であるかの確認が終了しておらず、今後、令和3年4月1日までの間にこれらの対応・確認を行う予定の事業者は、対応後に自己点検を行った上で確認届を提出してください。

Q5-11 確認届は、加熱処理基準への対応等の後にその状況を届出することとされていますが、施行日の令和3年4月1日以降も対応できない場合、確認届は提出しなくてもいいですか。

対応等が終了する見込みのない事業者におかれては、計画的な対応が必要となりますので、まずはお困りの事項を整理した上で、問い合わせ先の消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班まで早めに御相談ください。

Q5-12 確認届はどこに提出するのですか。メールで提出できますか。

事業所の所在地を業務区域とする FAMIC 本部・地域センターに提出してください。

提出方法は、メール、FAX（※） 又は郵送で提出してください。

（※）令和2年12月1日より押印が不要となったため、メール、FAX での提出が可能となりました。提出先は、以下のとおりです。メールアドレスは FAMIC のホームページでご案内しております。

http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2_ecofeed.html

センター名	所在地	電話番号 F A X	業務区域
札幌 センター	北海道札幌市中央区大通西十丁目4－1 札幌第2合同庁舎 (独) 農林水産消費安全技術センター 札幌センター 肥飼料検査課	050-3797-2716 011-261-6737	北海道
仙台 センター	宮城県仙台市宮城野区五輪一丁目3－15 仙台第3合同庁舎 (独) 農林水産消費安全技術センター 仙台センター 肥飼料検査課	050-3797-1893 022-295-0446	青森県、岩手県、宮城県、 秋田県、山形県、福島県

本 部	埼玉県さいたま市中央区新都心 2-1 さいたま新都心合同庁舎検査棟 (独) 農林水産消費安全技術センター 肥飼料安全検査部 飼料管理課	050-3797-1857 048-601-1179	茨城県、栃木県、群馬県、 埼玉県、千葉県、東京都、 神奈川県、山梨県、長野 県、新潟県、静岡県
名古屋 センター	愛知県名古屋市中区三の丸一丁目 2-2 名古屋農林総合庁舎第 2 号館 (独) 農林水産消費安全技術センター 名古屋センター 飼料検査課	050-3797-1902 052-231-8569	富山県、石川県、福井県、 岐阜県、愛知県、三重県
神戸 センター	兵庫県神戸市中央区港島南町一丁目 3-7 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 神戸センター 飼料検査課	050-3797-1915 078-304-7426	滋賀県、京都府、大阪府、 兵庫県、奈良県、和歌山 県、鳥取県、島根県、岡山 県、広島県、徳島県、香川 県、愛媛県、高知県
福岡 センター	福岡県福岡市東区千早三丁目 1 1-1 5 (独) 農林水産消費安全技術センター 福岡センター 飼料検査課	050-3797-1921 092-682-2943	山口県、福岡県、佐賀県、 長崎県、熊本県、大分県、 宮崎県、鹿児島県、沖縄県

Q5-13 Q1-10 に「食品循環資源利用飼料の製造業者等は、製造した飼料の販売先に対して、自らの遵守状況を自ら点検・確認していることを示すために、当該届出の写しを利用することができます」とあります。確認届を農林水産省に提出した控え（当該届出の写し）が欲しいのですが、どのようにしたらよいですか。

控え（当該届出の写し）をご希望の場合、確認届の余白等にメールアドレスを記載してください。農林水産省から控えをメール送付いたします。記載例も御参照ください。

Q5-14 Q1-10 に「食品循環資源利用飼料の製造業者等は、製造した飼料の販売先に対して、自らの遵守状況を自ら点検・確認していることを示すために、当該届出の写しを利用することができます」とありますが、具体的にはどのように利用すればよいですか。

食品循環資源利用飼料の製造業者が、販売先（配合飼料工場や養豚農家等）に対して、届出の写しを示すほか、販売先の所属団体に届出の写しを提供し、団体を通じて団体加盟各社に一斉に示すことが考えられます。まずは、届出前でも、販売先の意向をご確認ください。

Q5-15 確認届の書き方がわからない場合は、どこに問い合わせればいいですか。

Q&A 末尾の問い合わせ先の消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班までご連絡ください。

Q5-16 確認届の中にある、「動物由来食品循環資源」「処理済食品由来動物由来食品循環資源」などの用語がわからないのですが、どういう意味ですか。

用語については、Q&A 冒頭の「用語について」をご参照ください。

7で「動物由来食品循環資源」を、8で「処理済食品由来動物由来食品循環資源」を説明しています。

Q5-17 確認届は、事業場（工場）ごとに提出するのですか、それとも会社ごとに提出するのですか。事業場（工場）ごとの場合、本社が一括して提出してもいいですか。

確認届は、事業場（工場）ごとに提出してください。本社が一括して提出することを妨げませんが、事業場ごとに自己確認を行った上で提出するようお願いいたします。

Q5-18 確認届は事業場（工場）ごとの提出とのことですが、社長名ではなく工場長名で提出してもよいですか。

会社としての届出を工場長名で届出することが可能との見解であれば、工場長名の届出でも構いません。

Q5-19 確認届の様式は、別紙2と別紙3がありますが、どのように使い分けたらよいですか。

別紙2は確認届を初めて提出する際の様式です。別紙3は、初回の届出以降に届出内容に変更があった場合に使用する様式です。

Q5-20 確認届の記の3の書き方がわかりません。「（・・・事業場にあつては）」の記載が二通りありますが、どのように書けばいいですか。

記載例を参考に、飼料製造工場（記載例1）と食品製造（兼飼料製造）工場（記載例2）とで場合分けして記載してください。その上でご不明な点は、Q&A 末尾の問い合わせ先の消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班までご連絡ください。

Q5-21 確認届の記の4の書き方がわかりません。肉や肉に接触した可能性のあるものは、もともと牛用飼料には使用禁止だと聞いています。

記載例を参考にしてください。また、肉や肉に接触した可能性のあるもの（動物由来食品循環資源、処理済食品由来動物由来食品循環資源、確認済動物由来たん白質）は、BSEに係る飼料規制の観点から、加熱処理等の有無にかかわらず牛用飼料には利用できません。Q2-4、Q2-9をご参照ください。

Q5-22 確認届の記の4は、出荷先の配合飼料メーカーが用途を管理しているので、用途がはっきりとわからないのですが、どのように記載すればいいですか。

出荷先の配合飼料メーカーに確認し、用途の把握をするようお願いします。

Q5-23 確認届の添付書類として、「1 製造工程の図面」とありますが、どのような図面を添付すればよいですか。

飼料製造業者届に添付しているような工場平面図、製造フローで構いませんが、工場平面図には、手書きでもいいので、加熱前のものと加熱後のものの動線を記入してください。また、製造フロー図には、加熱工程を明記してください。

Q5-24 確認届の添付書類として、「2 温度条件、圧力条件等の製造条件を記載した書類」とありますが、どのような書類を添付すればよいですか。

温度条件、圧力条件等の製造条件が記載している既存の書類があれば、添付してください。なければ、「1 製造工程の図面」に、温度条件、加熱時間、圧力条件等を書き込むことで構いません。

Q5-25 確認届の添付書類として、「1 製造工程の図面」「2 温度条件、圧力条件等の製造条件を記載した書類」とありますが、添付は必要ですか。動物由来食品循環資源の受け入れがない（該当がない）ので、添付書類は不要と考えていいですか。

動物由来食品循環資源を受入れていない（製造販売していない）事業者は、添付書類は不要です。また、添付が必要と考えられる事業場としては、以下のとおりです。

＜飼料製造工場＞

- ・動物由来食品循環資源の受け入れがある事業場（加熱処理工程の有無と条件は問わない）

＜食品製造（兼飼料製造）工場＞

- ・製造販売する食品循環資源利用飼料が、動物由来食品循環資源に該当している事業場
- ・製造販売する食品循環資源利用飼料が、処理済動物由来食品循環資源に該当している事業場
- ・製造販売する食品循環資源利用飼料が、処理済食品由来動物由来食品循環資源に該当している事業場

	該当の有無				
動物由来食品循環資源	該当有	該当有	該当有	該当有	該当無
処理済 動物由来食品循環資源	該当有	該当無	該当有	該当無	該当無
処理済食品由来 動物由来食品循環資源	該当有	該当無	該当無	該当有	該当無
添付書類	要	要	要	要	不要

Q5-26 確認届を提出した後に、届け出た内容が変更になったときは変更届を提出することとなっていますが、どのような場合に変更届を提出するのですか。

変更届が必要になる例としては、以下のとおりです。

- ・社名又は事業場の名称の変更
- ・主たる事務所または事業場の所在地の変更
- ・動物由来食品循環資源の受入の有無の変更（従前は、動物由来食品循環資源の受入を行っていなかったが、新たに受け入れることとする場合）
- ・製造する食品循環資源利用飼料の用途の変更
- ・加熱工程の有無の変更
- ・添付書類の変更（製造工程の図面の変更、温度条件等の変更）

Q5-27 確認届を提出する前に、自己確認表に従って自らチェックすることが必要だと聞きました。自己確認表とはどのようなものですか。

確認届は、Q5-1 にあるとおり、成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項について、事業者自らが適合状況の確認（自己点検）を行い、農林水産省へ届け出る制度です。確認届にあたっては、あらかじめ自己点検をして頂きますが、自己点検の実施に活用出来るものとして、「自己確認表」をお示ししております。

自己確認表は、自己点検の項目を網羅しており、記載に従ってチェックしていけば、自己点検の実施が可能ですので、ぜひご活用ください。

Q5-28 自己確認表は、どのような位置づけのものですか。確認届と一緒に提出する必要がありますか。

自己確認表は、確認届に添付する必要はありませんが、事業者にて保管をお願いします。また、チェック内容に変更が生じた場合は、その都度更新し、適合状況の確認及び記録に努めるとともに、生じた変更により、確認届の内容にも変更が生じる場合は、変更届を提出するよう、対応する必要があります。変更届については、Q5-26 も御参照ください。

なお、FAMIC や都道府県が行う立入検査において、自己確認表の提示を求めることがあります。

Q5-29 自己確認表は、必ずすべて埋めなければいけませんか。書き方がわからない場合はどうすればいいですか。

自己確認表は、自己点検の項目を網羅しておりますので、すべてを埋めることによってチェックが完了するよう構成されています。記載に当たってご不明な点は、Q&A 末尾の問い合わせ先の消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班までご連絡ください。

Q5-30 自己確認表の書き方がよくわかりません。例えば、加熱処理基準として 90 度以上 60 分以上に適合しているとの判断の考え方がわからないのですが、どのように判断すればいいのでしょうか。

ガイドラインに適合しているか否か、判断に迷う場合は、Q&A や説明資料（食品残さの飼料利用に係る規制について <https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html>）を御参照ください。それでもなお判断に迷う場合は、個別の相談事案については、末尾の問い合わせ先の消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班までご連絡ください。

Q5-31 自己確認表は、確認届を提出する前に、必ずチェックしなければいけないのでしょうか。

成分規格等省令及びガイドラインに基づく自己点検が確実に実施できるのであれば、自己確認表を活用する方法以外の手段を妨げるものではありませんが、自己確認表は、自己点検の項目を網羅しており、すべてを埋めることによってチェックが完了するよう構成されていますので、ぜひ活用をご検討ください。

Q5-32 飼料輸入業者も、自己確認表によるチェックをする必要がありますか。

加熱処理等の基準は輸入飼料に対しても適用されますので、自己確認表によるチェックを実施し、加熱処理等の基準の適合状況の把握に努めてください。なお、飼料輸入業者は、確認届の提出の必要はありません。

Q5-33 飼料販売業者も、自己確認表によるチェックをする必要がありますか。

飼料販売業者は、自己確認表によるチェックは必要ありません。

Q5-34 自己確認表の付録である「原料排出者一覧」と、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」はどう違いますか（どのように使い分けるのですか）。

原料排出者一覧：ガイドライン第3の3の（3）において、原料受入者は、原料排出者全てを把握し、事業場ごとに原料排出者一覧を作成することとされています。各原料排出者ごとに一行の記載を基本として、一覧を作成してください。

原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）：ガイドライン第3の3の（3）において、「原料受入者は、各原料排出者に対して、受入可能な食品残さの種類、自らの施設で加熱処理等を行うことができるのか否かを示すこと」、「各原料排出者に対して、受け入れる食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれるか否かを求めるとともに、自らも確認すること」とされています。これらの提示や確認の要請を行う際、本票を活用して情報の整理を行うことができます。

なお、本様式は、例としてお示したものであり、必要な内容が整理されていれば、本様式以外の記録でも差し支えありません。

Q5-35 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は店舗ごとに必要ですか（コンビニの店舗ごと、スーパーの店舗ごとに必要なのですか）。

原料排出者の情報は、原料排出者ごとに整理することが必要となりますので、食品製造工場ごと、コンビニ・スーパーの店舗ごとを基本として情報を整理してください。

なお、本様式（個票）は、例としてお示したものであり、必要な内容が整理されていれば、本様式以外の記録でも差し支えありません。

Q5-36 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」の情報はコンビニ・スーパーの店舗ごとに整理が必要とのことですが、コンビニ等については、本部が一括してリサイクルの方針を決めていることから、店舗ごとの確認ではなく、本部に対して確認を行ってもいいですか。

「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、原料排出者ごと（コンビニ・スーパーの店舗ごと）の確認・把握が必要です。本部が各店舗の分別状況等について把握しており、本部への確認をもって各店舗の状況を確認・把握することができるのであれば、本部に対する確認で差し支えありません。

Q5-37 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、原料受入者が聞き取って記載するのですか。原料排出者に渡し、記載を依頼していいですか。

この個票は、原料受入者が聞き取って記載するものですが、原料排出者の協力を得て、原料排出者に渡して直接記載してもらう方法でも構いません。

Q5-38 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、原料受入者が保管するのですか。原料排出者も写しを保管すべきですか。

この個票は、原料受入者が、原料排出者に対して確認し把握しておく必要がある事項をとりまとめたものであり、原料受入者での保管が必要です。一方、原料排出者においても、写しを共有しておくことが望ましいです。

なお、本様式は、例としてお示ししたものであり、本様式以外の形式で保管・情報共有することでも差し支えありません。

Q5-39 「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、各原料排出者ごとに作成するのですか。例えば、「受け入れる食品残さの種類」、「由来する事業所の肉を扱う事業所等への該当の有無」については、取引の実態から明らかであり、「有価物、廃棄物等の該当性」は全て廃棄物として受け入れているのですが、改めて各原料排出者ごとに作成する必要がありますか。

この個票は、原料受入者が原料排出者に対して、確認し把握しておく必要がある事項をとりまとめたものであり、すでに明らかな事項については、原料排出者に対する聞き取りを省略しても差し支えありません。その場合にも、確認した結果として、様式以外の形式でも構いませんので、整理しておいてください。

Q5-40 マニフェストや従来の契約があるので、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、改めて確認する必要はないのではないですか。

マニフェストや従来からの契約書から、「原料排出者 個票」の全ての事項が既に明らかである場合は、改めて確認する必要はありませんが、本ガイドラインに基づき確認した結果として、様式以外の形式でも構いませんので、整理しておいてください。

Q5-41 エコフィード認証を取得しているので、「原料排出者 個票（原料排出者における分別状況等の確認）」は、改めて確認する必要はないのではないですか。

エコフィード認証制度の取組実績から、「原料排出者 個票」の全ての事項が既に明らかである場合は、改めて聞き取りする必要はありませんが、本ガイドラインに基づき聞き取った結果として、様式以外の形式でも構いませんので、整理しておいてください。

Q5-42 原料排出者は、ガイドライン第3の（2）において、排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが含まれるか否かを、自らの責任で確認し、対象のものが含まれる場合には、販売・譲渡先の事業場が、加熱処理等を行うことができる施設であるか否かを確認することとされています。確認する方法としては、どのような方法がありますか。

販売・譲渡先の施設が加熱処理等を行うことができる施設であるか否かを確認する方法としては、当該施設が確認届を提出していることを確認届の写しを求めることにより確認することが考えられます。

6 支援措置

Q6-1 処理施設を買い替えざるを得ない食品循環資源利用飼料の製造業者も多く存在すると思いますが、支援措置は何かあるのですか。

今般の加熱処理基準の強化に伴い、食品循環資源利用飼料の製造業者（食品循環資源利用飼料を自ら製造する養豚農家を含む。）において、新基準に整合した加熱処理を行うために、加熱機械等を導入する必要がある場合があることから、エコフィード製造機械等緊急整備対策事業（<https://www.alic.go.jp/operation/livestock/assistance-guideline.html>）により、加熱機械等の導入を支援してまいります。当該事業を活用いただき、施行期日である令和3年4月1日までに整備できるよう御対応をお願いいたします。

Q6-2 食品関連事業者側が飼料化を継続するための追加コスト（フロア改修、人員の手間、処理料金・輸送費の上昇など）や他のリサイクル方法を検討・実施するための追加コストは国として支援があるのですか。

現時点において、国からの支援策はありません。

今後、今回の加熱処理基準の見直しによる飼料化への影響等も見極めた上で、その必要性を含めて検討してまいります。

7 その他

Q7-1 基準見直しによって、飼料の栄養価は下がるのではないのですか。

御指摘のとおり、栄養価は下がる可能性がないとは言い切れません。しかしながら、諸外国では、加熱不十分な食品残さの給餌が、ASF、CSF 等の主要な侵入経路の 1 つと考えられており、食品残さの飼料利用を全面的に禁止する方向に向かっている中、我が国は、我が国における飼料の自給状況等を鑑み、OIE の基準に整合した加熱処理等を適切に行う体制を構築した上で、食品残さの飼料利用を継続して利用することとしたものです。本見直しの趣旨について、御理解いただき、関係者の皆様の御協力をお願いいたします。

Q7-2 基準見直しによって、飼料の栄養価が変わることが予想されますが、飼料の公定規格はどうなるのですか。

飼料の栄養価が変わる可能性が高い場合には、再度、申請が必要となります。

Q7-3 レンダリング事業場での加熱基準は規定しないのですか。

レンダリング事業場における加熱処理は、一般的には 130℃程度で行われており、病原体の不活化には十分な加熱処理が行われていると考えられます。今後、実態等を踏まえ、レンダリング事業場での加熱基準を規定する必要性の有無について適宜検討してまいります。

Q7-4 高温による加熱処理によって有害な物質が発生するなど、飼料の安全面に影響はないのですか。

過度な加熱（焦げ付くような加熱）処理は、アクリルアミド等有害な物質を過剰に生成させる可能性があることから、過度な加熱を行わないよう注意をお願いします。なお、米国においては、100℃以上 30 分間以上の条件で処理された食品残さが飼料化されていますが、これまで有害物質の生成が問題となったとの情報はありません。引き続き情報収集を行ってまいります。

Q7-5 輸入飼料にも本ガイドラインは適用されますか。

食品循環資源（肉を扱う事業所から排出されたもの）を原料とする飼料を輸入する場合にあっても、成分規格等省令に定められた加熱処理等が必要となりますので、本ガイドラインに従った管理をしていただくことになります。

Q7-6 水際検疫を強化すればいいのではないですか。

諸外国では、加熱不十分な食品残さの給餌が、ASF、CSF等の主要な侵入経路の一つと考えられており、食品残さの飼料利用を全面的に禁止する方向に向かっています。このため、我が国では、ASF、CSF等への対策の強化の一環として、水際対策の強化等と併せて、飼料の安全確保対策を一層強化・徹底することとしたものです。対策の強化に当たっては、我が国における飼料の自給状況等を鑑み、OIEの基準に整合した加熱処理等を適切に行う体制を構築した上で、食品残さの飼料利用を継続することとしました。本見直しの趣旨について、御理解いただき、関係者の皆様の御協力をお願いいたします。

ASF等対策の強化

背景

- ASF（アフリカ豚熱）は、有効なワクチンや治療法はなく、発生した場合、畜産業界への影響が甚大。
- 2000年頃にはアフリカやイタリア領サルジニア島に局限していたが、2018年以降アジア地域において発生が急速に拡大、我が国への侵入脅威が一段と高まっている。
- ASFは、病原体との直接的・間接的接触の他、感染動物の肉などを含む食品残さの給餌によっても伝播。
海外では食品残さの豚への給餌が発生原因となった事例が数多く報告。



【肉体の処分】
(出典：ロシア連邦動物検疫局のASF情報ウェブサイト)



対策の強化

<家畜伝染病予防法の改正>

- 飼養衛生管理基準の遵守に係る是正措置等の拡充
 - ・飼養衛生管理に関する罰則を強化 など
- 野生動物における悪性伝染性疾患のまん延防止措置の法への位置づけ
- 予防的殺処分の対象疾病の拡大
 - ・予防的殺処分の対象疾病にASFを追加 など
- 家畜防疫官の権限等の強化
 - ・出入国者の携帯品中の畜産物（肉・肉製品）の有無を、家畜防疫官が質問・検査できるよう措置
 - ・輸出入検疫に関する罰則を強化 など

<その他>

- ・飼養衛生管理基準等の強化（食品残さの飼料利用にかかる規制の強化）
- ・税関申告書様式の改正 など



Q7-7 食品循環資源利用飼料の加熱処理基準を厳しくすると、肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源の行き場がなくなり「食品リサイクル法」の推進と相反することになりませんか。

従来から、食品リサイクル法に基づく基本方針において、食品循環資源の再生利用を行うに当たっては飼料の品質及び安全性の確保が不可欠であり、飼料安全法やそのガイドラインを踏まえ飼料化に取り組む旨が記載されています。

このことから、今回の新たな加熱処理基準に基づいた飼料化の推進は、食品リサイクル法の考え方と相反するものではありません。

新たな加熱処理基準の下で、食品循環資源の飼料化をより進められるよう取り組んでまいります。

Q7-8 食品リサイクル法に基づく再生利用等実施率の目標値を見直す予定はありますか。

食品関連事業者から排出される食品廃棄物等の再生利用等実施率に関する目標は、これまで概ね5年ごとに見直しています。現在の目標値は、現行の飼料の加熱処理基準の下、令和元年7月に公表した食品リサイクル法に基づく基本方針において令和6年度目標として設定したものであり、これを直ちに見直す予定はありません。

今後、今回の加熱処理基準の見直しによる飼料化への影響等も見極めた上で、目標見直しの必要性を含めて検討してまいります。

Q7-9 飼料の製造施設（リサイクル施設）を変更した場合、廃掃法（廃棄物の処理及び清掃に関する法律）に基づく許可手続が間に合わないのですが、どうしたらいいですか。

施設を変更する場合、廃掃法に基づく許可が必要な場合とそうでない場合がありますので、処理能力等の施設の実態に応じて個別に判断することとなると考えています。

許可を取得する必要がある食品循環資源利用飼料製造業者等が必要な手続を円滑に進められるよう、環境省の担当部局と連携し対応してまいります。

Q7-10 飼料の製造施設（リサイクル施設）を変更した場合、食品リサイクル法に基づく再生利用事業者の登録の内容に変更が生じますが、手続が必要ですか。

変更の届出等の手続が必要となります。

まずは、事業場の所在地を管轄する地方農政局等にお問い合わせください。

Q7-11 既に認定を受けている食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の内容に変更が生じますが、手続が必要ですか。

今回の加熱処理基準の見直しにより、食品リサイクル法に基づく認定再生利用事業計画の内容（例：特定肥飼料等の製造に使用される食品循環資源の種類や量）に変更が生じる場合には、変更の手続が必要となりますので、事前に、農林水産省新事業・食品産業部外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室（03-6744-2066）まで御相談ください。

Q7-12 飼料化以外の再生利用を検討したいのですが、再生利用事業者を紹介してもらえますか。

農林水産省では、食品リサイクル法に基づく登録再生利用事業者の一覧を公表しております。

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_7.html

各事業者が受け入れている廃棄物の種類（一般廃棄物、産業廃棄物、有価物）や、再生利用事業の種類（肥料化、メタン化等）も紹介しておりますので、御参照ください。

また、再生利用に限らず、焼却等の処分も含めて検討される場合には、事業所の所在する都道府県・市町村の廃棄物担当部局に御相談ください。

Q7-13 家畜等の飼料とする昆虫の幼虫を育てるために食品残さを用いる場合も本ガイドラインの対象となりますか。

食品残さと接触していることから、食品循環資源利用飼料の基準規格を遵守する必要があり、本ガイドラインの対象となります。従って、食品残さに動物由来食品循環資源が含まれるか、接触しているかを確認する等、対応する必要があります。詳細については、個別に御相談ください。

Q7-14 ガイドラインは、どのようなリスクを想定して作られているのですか。

食品残さを原料とする飼料の主なリスクとしては、畜産物を介して人に影響を及ぼすものと家畜に影響を及ぼすものが考えられます。具体的には以下のとおりです。

- ・ウイルス、細菌等病原微生物（ASF ウイルス、CSF ウイルス、口蹄疫ウイルス、サルモネラ菌など）による汚染
- ・洗剤、殺虫剤、医薬品、重金属等の化学物質の混入
- ・包装容器、はし、つまようじ等の異物の混入
- ・混入が認められていない動物由来たん白質の混入
- ・かび
- ・腐敗、変敗

Q7-15 「飼料利用に不適切なもの」とはどういうものを指していますか。

「飼料利用に不適切なもの」とは、

- ・洗剤、殺虫剤、医薬品、重金属等の化学物質の混入
- ・包装容器、はし、つまようじ等の異物の混入
- ・混入が認められていない動物由来たん白質の混入
- ・かび
- ・腐敗、変敗

などです。

ガイドラインの第4の1（2）及び3（2）を参照してください。

【問い合わせ先】

- 飼料安全法、成分規格等省令、ガイドライン及び飼料安全一般に関するお問い合わせ
消費・安全局畜水産安全管理課 粗飼料対策班
TEL : 03-3502-8702

- 家畜伝染病予防法 飼養衛生管理基準及び家畜衛生に関するお問い合わせ
消費・安全局動物衛生課 家畜防疫対策室 病原体管理班
TEL : 03-6744-7144

- 食品リサイクル法に関するお問い合わせ
新事業・食品産業部外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室
TEL : 03-6744-2066

- エコフィードの推進に関するお問い合わせ
畜産局飼料課 飼料利用調整班
TEL : 03-6744-2399

【改訂履歴】

第1版 2020年8月31日

第2版 2020年10月7日

- ・「5 確認届及び自己確認表について」を追加
- ・文言・URL等の修正

第3版 2020年12月1日

- ・Q2-10 問の追加
- ・Q2-11 問の追加
- ・Q3-13 リンク先の修正
- ・Q3-19 解説の追記
- ・Q3-23 解説の追記
- ・Q3-24 解説の追記
- ・Q3-27 問の追加
- ・Q3-30(新 Q3-31) 参照先の修正
- ・Q3-31(新 Q3-32) 契約書、確認書のひな形を掲載
- ・Q4-3 記録様式の例を掲載
- ・Q5-5 解説の追記
- ・Q5-8 問の追加
- ・Q5-12 解説の追記、確認届の提出先にメールアドレスを追加

- ・ Q5-14 問の追加
- ・ Q5-34～Q5-42 問の追加
- ・ Q7-16 問の削除（Q7-13 と重複のため）

第4版 2022年5月31日

- ・ 【用語について】 4 食品残さの種類 （1）食品製造副産物等 ③の修正
- ・ Q2-9 解説の修正
- ・ Q3-13 リンク先の修正
- ・ Q3-26 Q2-9 の修正に伴い不要となった部分を削除
- ・ Q3-32 例（5）及び（6）を掲載
- ・ Q4-3 記載例の追記
- ・ Q5-5 解説の修正
- ・ Q7-11 相談先の部署名の修正
- ・ 【問い合わせ先】 部署名等の修正

第5版 2023年8月15日

- ・ Q5-26 2ポツ目に文言を追加

第6版 2023年12月1日

- ・ Q3-13 食用油 → 廃食用油 に統一、解説の修正
- ・ Q3-20 食用油 → 廃食用油 に統一