

自己確認表【飼料製造事業場用】

食品循環資源を飼料の原料として受け入れる食品循環資源利用飼料製造事業場における適合状況の自己確認表

(1/4ページ)

事業場の名称
自己確認実施者の役職氏名

自己確認実施日

I 事業場の概要

1. 原料受入れ、加熱処理等に関する事項

廃掃法に基づく許可の有無

- A 産業廃棄物収集運搬業 / 一般廃棄物収集運搬業
- B 産業廃棄物処理業 / 一般廃棄物処理業

チェック欄(該当に○)

産	—
産	—

食品循環資源の加熱処理施設の分類

- A 攪拌しながら90℃以上、60分間以上の加熱又はこれと同等以上の加熱
- B 70℃以上、30分間以上又は80℃以上、3分間以上の加熱(Aを除く。)
- C 加熱設備なし または A及びB以外の加熱

チェック欄(該当に○)

加熱方式(油温減圧乾燥、間接蒸気加熱乾燥、熱風乾燥、蒸煮、等)

加熱方式
加熱温度
加熱時間

温度測定箇所を届出に添付する図面に記載
直接品温を測定できない場合は、加熱温度と
品温の関係を示す書面を合わせて添付

受入可能な食品残さの種類

- A 非動物由来食品循環資源(肉と接触した可能性がないもの)
- B 動物由来食品循環資源(C、D及びEを除く。)
- C 処理済動物由来食品循環資源
- D 処理済食品由来動物由来食品循環資源
- E 豚・馬カット肉、家きん肉、魚介類を加工して製造する食品(※)の製造過程の残さ
※ 食肉製品、魚肉ねり製品、エキス、冷凍食品等のそうざい類

チェック欄(受入可は○、受入不可は×)

牛用は×、加熱設備Aがない場合豚用も原則×
 牛用は×
 牛用は×
 利用には大臣確認が必要(牛肉入りは×)
 牛用は×

食品残さの受入数量(月間又は1日あたり)

2. 製品の出荷に関する事項

製造する食品循環資源利用飼料の用途

- A 牛用、めん羊用、山羊用又は鹿用(以下「牛用」と総称)
- B 豚用又はいのしし用(以下「豚用」と総称)
- C 鶏用若しくはうずら用又は食用馬用(以下「家きん等用」と総称)
- D 養殖水産動物用

チェック欄(該当に○)

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

製造する食品循環資源利用飼料の形態

- A 乾物(大豆油かすやふすまなど、原物のまま配合飼料の飼料原料とできるもの)
- B 乾燥粉末
- C 湿潤(原物のビールかす、とうふかすや、サイレージ化したものなど)
- D 液状
- E 配合飼料(食品循環資源利用飼料を他の飼料原料(主に穀類(畜産用)又は魚粉(養殖用))と混合し、家畜等に給与される段階の飼料)又はその原料となる混合飼料

チェック欄(該当に○)

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

製造する食品循環資源利用飼料の出荷先(実需者)

- A 牛飼養農家 / 豚飼養農家 / 家きん飼養農家 / 養殖漁家
- B 食品循環資源利用飼料製造業者(Cを除く。)
- C 配混合飼料製造業者(Aを除く。)

チェック欄(該当に○)

牛	豚	家きん	養殖
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

II ガイドラインへの適合状況

1. 食品残さの受入れに係る分別等の確認

(ガイドライン第3の3(3)及び第4の3関係)

- (1)
 - i 原料排出者である食品製造業者等を全て把握している
 - ii 原料排出者一覧表を作成している
- (2) 各原料排出者に対して、受入可能な食品残さの種類及び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している
- (3) 受け入れる食品残さの種類及び加熱処理等の対象のものが含まれるか否かを各原料排出者に確認している
- (4)
 - i 収集業者等を介する場合についても(2)及び(3)を行っている
 - ii 収集業者等に対して、食品残さへの加熱処理等の対象のものの混入及び接触の有無を確認している

チェック欄(対応済は○、未対応は×、対応不要((3)、(4)iiで全て加熱する場合)はー)

<input type="checkbox"/>	別シート参照
<input type="checkbox"/>	別シート参照
<input type="checkbox"/>	確認結果は別シート参照
<input type="checkbox"/>	確認結果は別シート参照
<input type="checkbox"/>	確認結果は別シート参照

2. 食品残さの運搬、保管

(ガイドライン第4の2関係)

原料運搬者に対して、原料排出者から飼料製造事業場までの運搬、保管の過程において、加熱処理等の対象となる食品残さと加熱処理等の対象とならない食品残さとを同一の車両で運搬し、又は同一の場所で保管する場合には、容器の専用化や表示等によりそれぞれ相互に接触しないよう対策を講じていることを確認している

チェック欄(対応済は○、未対応は×、
対応不要(全て加熱する場合)はー)

3. 飼料の製造等

(ガイドライン第4の4(1)関係)

(1)① 適正な加熱処理を行っている

② 加熱処理が行われたものに、加熱処理が行われていないものが混入しないように取り扱っている

- ・加熱前と加熱後の専用の運搬容器、台車の利用(専用化しない場合の消毒や加熱)
- ・加熱前の原料がこぼれても加熱後の容器や作業者を汚染しないような作業動線設定
- ・衣服、手袋、長靴交換と交換作業の動線の分離
- ・加熱処理設備の投入口及び取出口の分離 または 加熱前の原料と接触しない取出方法の確立

③ 加熱処理に係る温度及び時間を帳簿に記載して2年間保存している

(2) 自ら加熱処理等を行わない場合、製造した飼料の出荷先が加熱処理等を行う事業場であることを契約等により担保している

チェック欄(対応済は○、未対応は×、
加熱不要又は該当なしの場合はー)

以下4項目が全て×でない場合に○

4. 飼料の保管、出荷等

(ガイドライン第4の6関係)

i 飼料の保管及び出荷の工程において、豚用飼料又は豚用飼料として利用される可能性がある飼料に、加熱処理等の対象となる原料や飼料が混入しないよう対策を行っている

- ・加熱前の原料受入れから加熱後の製品出荷まではワンウェイとなっている
- ・加熱前の原料と加熱後の製品は置き場所の分別、管理で相互接触を避けている

ii 動物由来食品循環資源及び動物由来食品循環資源を原材料とする飼料には対象家畜等(家さん等用又は養殖水産動物用)を表示している

チェック欄(対応済は○、未対応は×、
該当なしの場合はー)

該当するいずれかに○

届出に添付する図面に加熱前のものと加熱後のものの動線を記入

5. 帳簿の記載等

(ガイドライン第4の7関係)

- i 原料の受入れ並びに飼料の製造及び譲渡しについて、帳簿を作成し、適切に記載している
 - ・原料受入 譲受けの年月日／相手方の名称／原料の名称／譲受数量
 - ・製造 製造の年月日／飼料の名称／製造数量
 - ・製品出荷 譲渡しの年月日／相手方の名称／製品の名称／譲渡数量／荷姿

- ii 帳簿を8年間保存している

チェック欄(対応済は○、未対応は×)

以下の項目が全て○の場合に○

年月日	相手	名称	数量
年月日		名称	数量
年月日	相手	名称	数量
			荷姿

届出提出日

事業形態	事業場例	食品残さの種類			
		①	②	③	④
		食品製造副産物等	調理残さ	余剰食品（製品に該当するもの）	食べ残し
A-1. 食品製造業（A-2に該当するものを除く）	食品製造工場、加工場	①		③	
A-2. 食品製造業（豚カット肉等、馬カット肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品を製造する食品工場）	ソーセージ・ハム・ベーコン等の食肉製品工場、魚肉ソーセージ等のねり製品工場、エキス工場、冷凍食品等の総菜製造工場	①※		③	
B. 食品卸売業				③	
C-1. 食品小売業（精肉店、鮮魚店、その他店舗内加工を行った上で小売を行う事業場）	スーパーマーケット、精肉店、鮮魚店	①※		③	
C-2. 食品小売業（C-1に該当するものを除く）	弁当、総菜、パン等の製造販売店（スーパー等小売店舗の当該部門含む）、コンビニエンスストア		②	③	
D. 外食産業等	病院・給食センター・社員食堂、ファミリーレストラン等のセントラルキッチン、ホテル、飲食店		②		④
E-1. 家庭			②※		④※
E-2. その他	収集業者等		②	③	④

- ① 米ぬか、ふすま、パン屑など食品の製造過程で得られる副産物及び野菜屑、パン生地等
- ①※ 豚カット肉等、馬カット肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品を製造する食品工場の製造過程において発生する残さは、農林水産大臣の確認を受けた上で利用可能
 （* 主な条件：該当する製造工程において牛等に由来する肉等の取扱いがない、ソーセージ・ハム・ベーコン等の食肉製品、魚肉ソーセージ等のねり製品、エキス、冷凍食品等の総菜を製造する食品工場に限定。また残さに生肉は含まない。）
動物性たん白を含む食品製造副産物は、大臣確認を取得していないと受入不可
- ② 厨房内加工に際して生じた厨房残さ
- ②※ 異物が混入する可能性が高く、原則として飼料の原料としない。
- ③ 商品となった食品（販売用に包装等されたもの）の在庫品、返却品
- ④ 残飯
- ④※ 異物が混入する可能性が高く、原則として飼料の原料としない。