

食品残さを
原料として
受け入れる

飼料製造事業者 のみなさまへ



食品残さ利用飼料の加熱処理基準が強化されます！

＜令和3年4月施行＞

規制見直し の背景

豚の悪性伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)の我が国への侵入リスクが高まっています。そして、海外では、加熱不十分な食品残さの飼料利用によって、ASFの発生が拡大した事例が多数報告されています。

こうした状況から、我が国へのASFの侵入防止に万全を期すため、水際検疫の強化などの対策強化とあわせて、食品残さ利用飼料の加熱処理基準などを強化することとし、規制を見直しました。

規制見直し のポイント

- 法令に基づく規制となります。
- 豚用飼料に供される可能性がある食品残さについて、加熱処理の対象、加熱処理の基準が厳格化されます。
- 飼料の交差汚染防止対策、飼料製造時の加熱処理記録の作成・保管が義務化されます。

旧
(通知に基づく規制)

新
(法令に基づく規制 = 罰則の対象)

加熱処理
の対象

生肉等が混入している
可能性がある食品残さ

肉を扱う事業所等から排出される食品残さであって、肉と接触した可能性があるもの(動物由来食品循環資源)

加熱処理
の基準

中心温度70℃以上30分間
以上又は中心温度80℃以上
3分間以上の加熱処理

攪拌しながら90℃以上60分間以上
又はこれと同等以上の効果を有する
加熱処理



お問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班
TEL 03-3502-8181(内線4537)

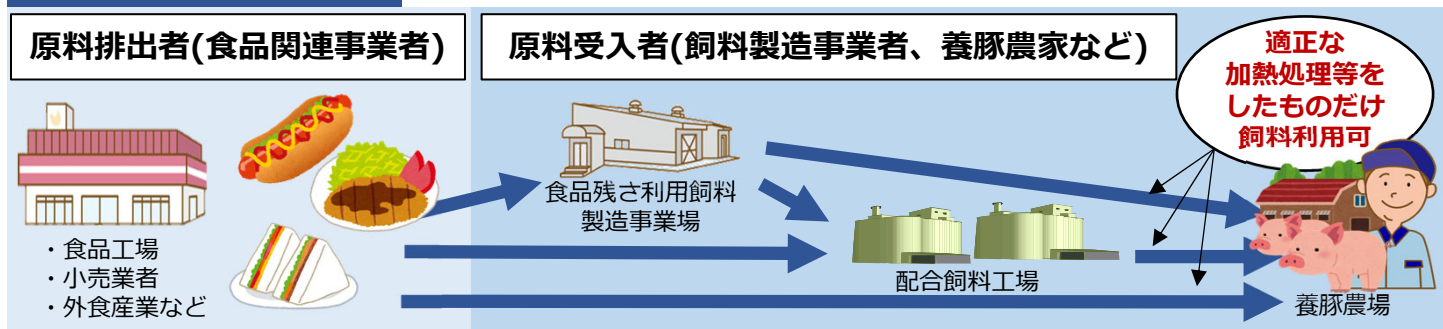
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全

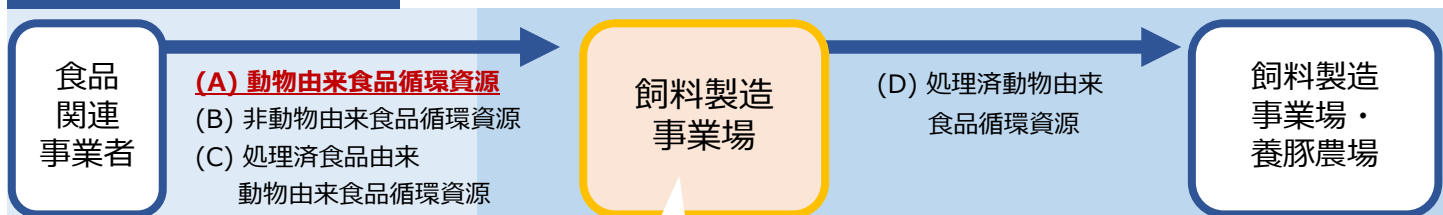


想定される原料の流れ



適切な管理パターン 1

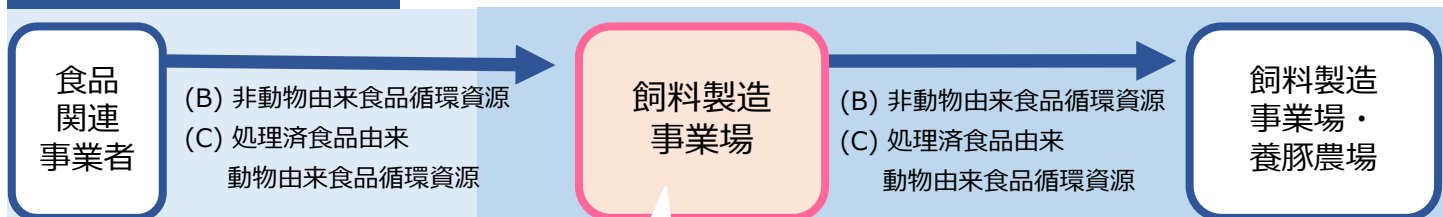
自らの飼料製造事業場において「適正な加熱処理等」※を行う場合



「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができます。

適切な管理パターン 2

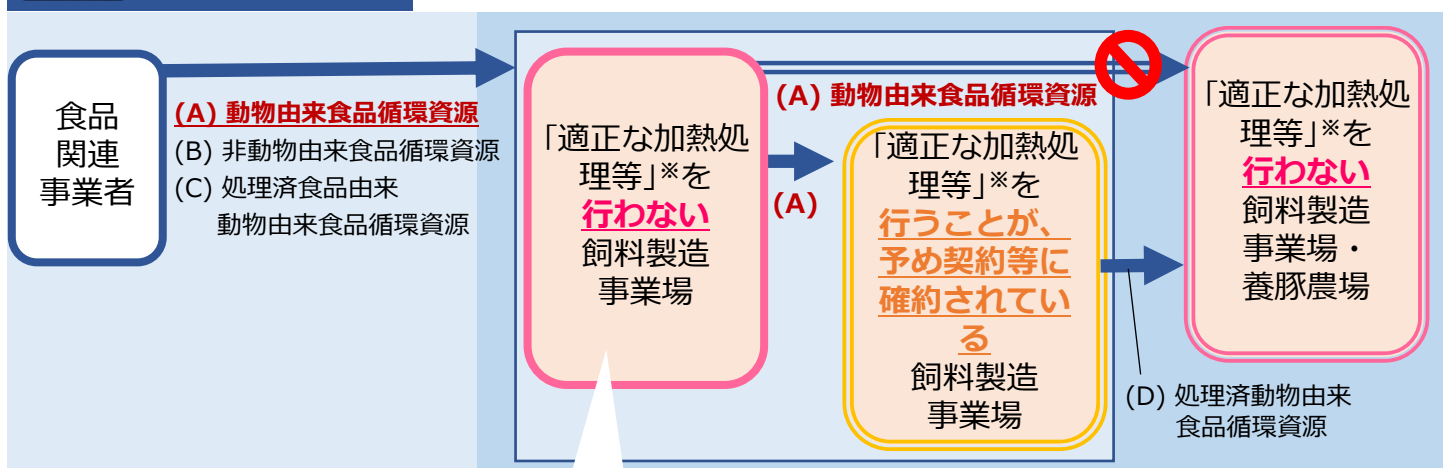
自らの飼料製造事業場において「適正な加熱処理等」※を行わない場合



原則、「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができません。

注意が必要なパターン

自らの飼料製造事業場において「適正な加熱処理等」※を行わない場合



「適正な加熱処理等」※を行うことが確約されている事業場にのみ出荷する場合に限って、「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れ、製造した飼料(中間製品)を、その飼料製造事業者に限って、出荷することができます。

用語解説

「※適正な加熱処理等」とは？

- ・ 攪拌しながら90℃以上60分以上またはこれと同等以上の加熱処理
- ・ 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策
- ・ 加熱処理の記録の作成と保管



【同等以上の加熱処理の例】

- ・ 95℃以上19分以上
- ・ 100℃以上 6分以上

「(A) 動物由来食品循環資源」とは？

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。
[「加熱処理等」の対象。](#)

「(B) 非動物由来食品循環資源」とは？

(A)や(C)に該当しないものであって、かつ、残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」とは？

食品の製造段階で規定の加熱処理(中心温度70℃以上30分以上等)を行い、その後残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例:缶詰、レトルト、要件を満たすエキスパウダー・揚げ油など、特定のもののみ。詳しくはホームページでご確認ください。)

「(D) 処理済動物由来食品循環資源」とは？

飼料の製造段階で規定の加熱処理(攪拌しながら90℃以上60分以上等)を行い、その後の保管・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

管理のポイント

- 加熱処理基準の温度は、設定温度や庫内の気体の温度ではなく、「品温」の条件です。
- 加熱処理しない飼料製造事業者は、受け入れる食品循環資源の中に「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれないことを、食品関連事業者にしっかり確認してください。
契約書、確認書、覚え書きなどで確認の記録を残すことが大切です。
- 回収食用油(廃食用油)も食品循環資源です。加熱処理が必要か否かの確認が必要です。
- 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであっても、「(A) 動物由来食品循環資源」と接触する可能性があったら、全て「(A) 動物由来食品循環資源」として加熱処理等の対象になります。
排出段階(収集・運搬段階)も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 飼料の製造、保管、輸送の段階も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、食品の製造段階で適正に加熱処理されたことが担保できるものに限って当てはまります。規定の加熱処理等がなされたことが確認できないものは、「(A) 動物由来食品循環資源」となり、加熱処理等の対象です。
- 市販されている肉加工品(ハムやソーセージ)や調理済みの総菜であっても、規定の加熱処理等がなされたことが確認できないものは、「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」には該当せず、加熱処理等の対象です。

適正管理の自己チェック

- Q1 : 原料となる食品残さの排出者は全て把握していますか？
- Q2 : 原料となる食品残さに加熱処理等が必要なもの、つまり「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれるか否か、確認していますか？
- Q3 : 加熱処理等が必要なものを受け入れている場合、適正な加熱処理(攪拌しながら90℃60分の加熱処理など)を行っていますか？
- Q4 : 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、「(A) 動物由来食品循環資源」との接触がないように、保管、収集、輸送、処理など全ての段階で分別して取り扱っていますか？
- Q5 : 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」を受け入れている場合、食品段階で適正に加熱処理されたものであることを個別に確認できていますか？
- Q6 : 原料排出者や収集業者などでの扱い(加熱処理や分別管理の状況)について、契約書や覚書などにより相互に確認していますか？
- Q7 : 加熱処理後の飼料、つまり「(D) 処理済動物由来食品循環資源」は、「(A) 動物由来食品循環資源」との接触がないように取り扱っていますか？



全て確認できたら、「確認届」を提出しましょう。

確認届について

- **確認届(食品循環資源利用飼料製造事業場適合状況確認届)とは？**
成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項への適合状況について、事業者が自ら確認を行い、その結果を農林水産省に届け出るもの。
ガイドライン第3の3の(7)において規定。

<主な目的>

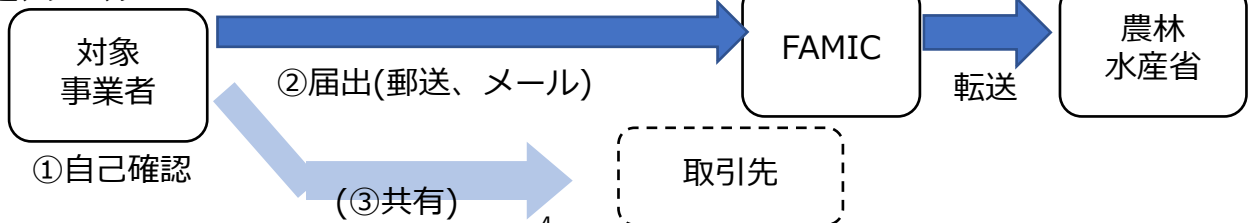
- ・事業者自らが制度を理解し、適合状況を把握するため。
- ・取引先の事業者等に対して、適合状況を示すため。

- **確認届の提出が必要な事業者とは？**
- ① 食品循環資源を受け入れる飼料製造業者 又は
 - ② 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

「(A) 動物由来食品循環資源」に限らない

- **届出先**
事業所の所在地を業務区域とする
(独)農林水産消費安全技術センター(FAMIC)の本部・センター

- **提出方法**
郵送、メール



食品残さを
飼料利用する

養豚農家のみなさまへ

食品残さ利用飼料の加熱処理基準が強化されます！

＜令和3年4月施行＞

規制見直し の背景

豚の悪性伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)の我が国への侵入リスクが高まっています。そして、海外では、加熱不十分な食品残さの飼料利用によって、ASFの発生が拡大した事例が多数報告されています。

こうした状況から、我が国へのASFの侵入防止に万全を期すため、水際検疫の強化などの対策強化とあわせて、食品残さ利用飼料の加熱処理基準などを強化することとし、規制を見直しました。

規制見直し のポイント

- 法令に基づく規制となります。
- 豚用飼料に供される可能性がある食品残さについて、加熱処理の対象、加熱処理の基準が厳格化されます。
- 飼料の交差汚染防止対策、飼料製造時の加熱処理記録の作成・保管が義務化されます。

旧
(通知に基づく規制)

新
(法令に基づく規制 = 罰則の対象)

加熱処理
の対象

生肉等が混入している
可能性がある食品残さ

肉を扱う事業所等から排出される食品残さであって、肉と接触した可能性があるもの(動物由来食品循環資源)

加熱処理
の基準

中心温度70℃以上30分間
以上又は中心温度80℃以上
3分間以上の加熱処理

攪拌しながら90℃以上60分間以上
又はこれと同等以上の効果を有する
加熱処理



お問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班
TEL 03-3502-8181(内線4537)

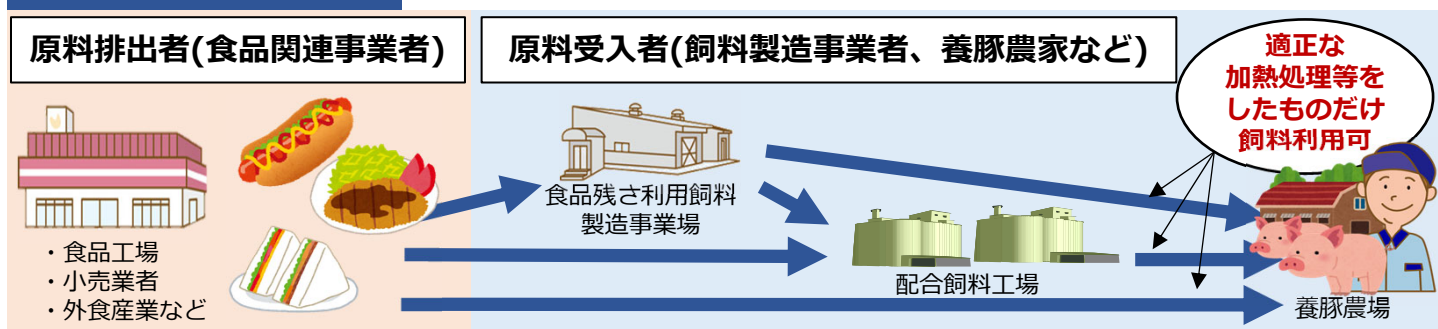
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全



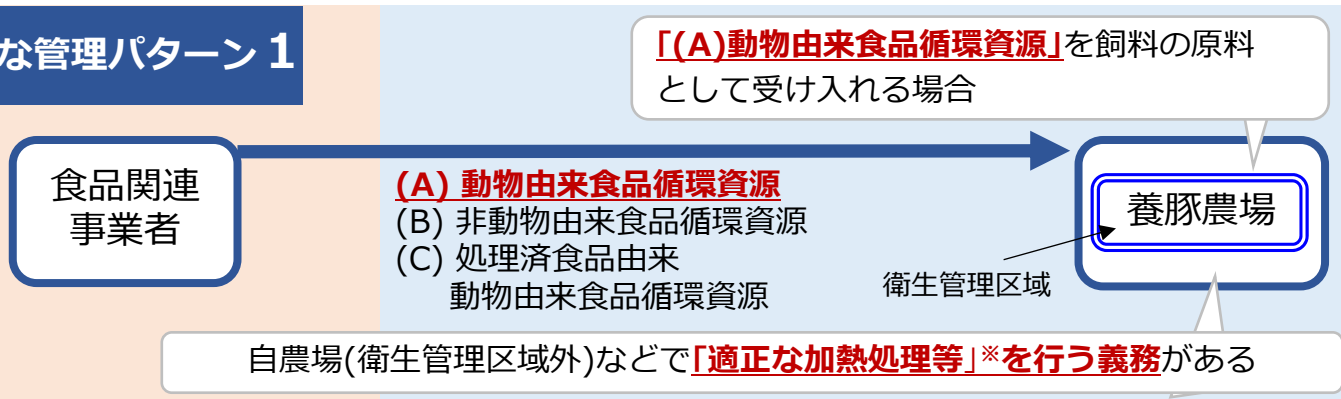
想定される原料の流れ



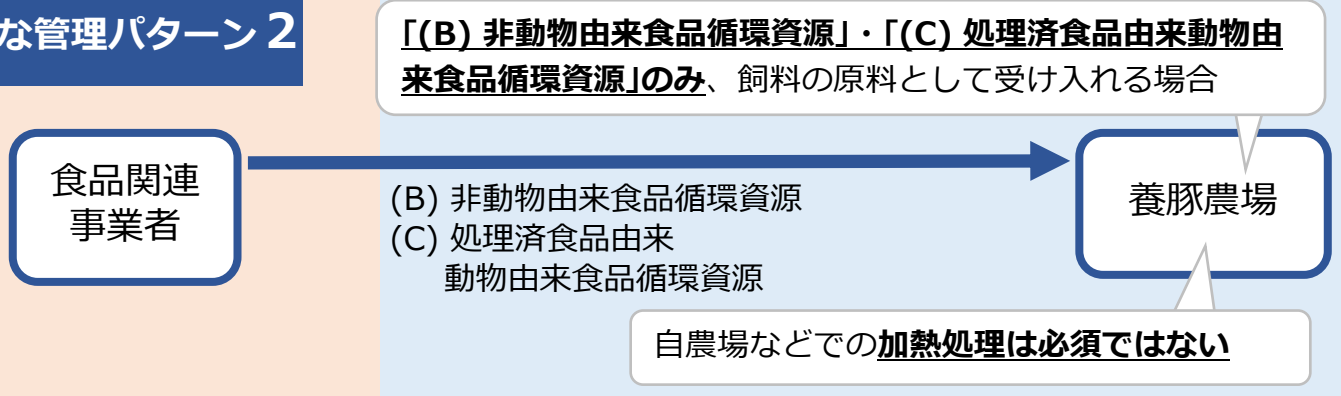
以下のどのパターンに当てはまるか、チェックしてみましょう！

I. 食品残さを自ら収集・加工し、飼料利用する養豚農家の場合

適切な管理パターン 1

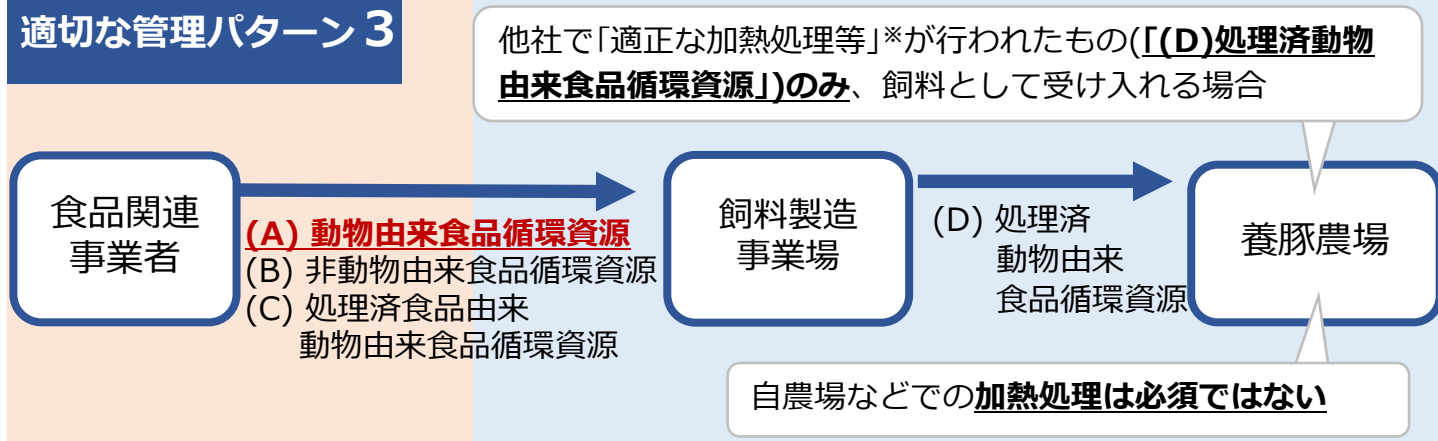


適切な管理パターン 2



II. 他社が加工した「食品循環資源利用飼料」を受け入れ、飼料利用する養豚農家の場合

適切な管理パターン 3



用語解説

「※適正な加熱処理等」とは？

- ・ 攪拌しながら90℃以上60分以上またはこれと同等以上の加熱処理
- ・ 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策
- ・ 加熱処理の記録の作成と保管



【同等以上の加熱処理の例】

- ・ 95℃以上19分以上
- ・ 100℃以上 6分以上

「(A) 動物由来食品循環資源」とは？

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。
「加熱処理等」の対象。

「(B) 非動物由来食品循環資源」とは？

(A)や(C)に該当しないものであって、かつ、残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」とは？

食品の製造段階で規定の加熱処理(中心温度70℃以上30分以上等)を行い、その後残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが**確認できる**もの。(例：缶詰、レトルト、要件を満たすエキスパウダー・揚げ油など、特定のもののみ。
詳しくはホームページでご確認ください。)

「(D) 処理済動物由来食品循環資源」とは？

飼料の製造段階で規定の加熱処理(攪拌しながら90℃以上60分以上等)を行い、その後の保管・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

管理のポイント

- 加熱処理基準の温度は、設定温度や庫内の気体の温度ではなく、「品温」の条件です。
- 加熱処理しない養豚農家は、受け入れる食品循環資源の中に「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれないことを、食品関連事業者にしっかり確認してください。
契約書、確認書、覚え書きなどで確認の記録を残すことが大切です。
- 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであっても、「(A) 動物由来食品循環資源」と接触する可能性があったら、全て「(A) 動物由来食品循環資源」として加熱処理等の対象になります。
排出段階(収集・運搬段階)も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、食品の製造段階で適正に加熱処理されたことが担保できるものに限って当てはまります。規定の加熱処理等がなされたことが確認できないものは、「(A) 動物由来食品循環資源」となり、加熱処理等の対象です。
- 市販されている肉加工品(ハムやソーセージ)や調理済みの総菜であっても、規定の加熱処理等がなされたことが確認できないものは、「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」には該当せず、加熱処理等の対象です。

5分でわかる！ 食品残さ利用飼料の適正管理チェック

食品残さを飼料として利用していますか？

はい

食品残さを自ら収集・加工し、飼料利用していますか？⇒①

それとも、

他社が加工した「食品循環資源利用飼料」を受け入れて、飼料利用していますか？⇒②

①自ら加工

②他社が加工

受け入れる食品残さは、以下のどれに該当しますか？

(A) 動物由来
食品循環資源

(B) 非動物由来
食品循環資源

(C) 処理済食品由来動物由来
食品循環資源

受け入れている「食品循環資源利用飼料」が、適正に製造されたもの(つまり「(D)処理済動物由来食品循環資源」であることを確認していますか？

(D) 処理済動物由来
食品循環資源

加熱処理(撈拌しながら90℃以上、60分以上等)を、衛生管理区域の外で、適正に行っていますか？

「(B)非動物由来食品循環資源」に該当するものであることを排出元に確認していますか？

「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであることを排出元に確認していますか？

不明

はい

はい

はい

はい

飼料は、加工後に「(A)動物由来食品循環資源」と接触することがないように取り扱われていますか？

「(B)非動物由来食品循環資源」や「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、排出者からの受入までの間、「(A)動物由来食品循環資源」と接触することがないように取り扱われていますか？

「(D)処理済動物由来食品循環資源」は、他社からの受け入れまでの間、「(A)動物由来食品循環資源」と接触することがないように取り扱われていますか？

はい

はい

はい

適正な管理ができています。

今すぐ排出者側に確認を！

今すぐ使用をやめて、行政機関(※)に相談を！

(※) ご相談は、「お問い合わせ先」か都道府県の担当窓口まで。

食品残さを
飼料の原料として
排出する

食品関連事業者の みなさまへ(1)

食品残さ利用飼料の加熱処理基準が強化されます！
＜令和3年4月施行＞

規制見直し の背景

豚の悪性伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)の我が国への侵入リスクが高まっています。そして、海外では、加熱不十分な食品残さの飼料利用によって、ASFの発生が拡大した事例が多数報告されています。

こうした状況から、我が国へのASFの侵入防止に万全を期すため、水際検疫の強化などの対策強化とあわせて、食品残さ利用飼料の加熱処理基準などを強化することとし、規制を見直しました。

規制見直し のポイント

- 法令に基づく規制となります。
- 豚用飼料に供される可能性がある食品残さについて、加熱処理の対象、加熱処理の基準が厳格化されます。
- 飼料の交差汚染防止対策、飼料製造時の加熱処理記録の作成・保管が義務化されます。

旧
(通知に基づく規制)

新
(法令に基づく規制 = 罰則の対象)

加熱処理
の対象

生肉等が混入している
可能性がある食品残さ

肉を扱う事業所等から排出される食品残さであって、肉と接触した可能性があるもの(動物由来食品循環資源)

加熱処理
の基準

中心温度70℃以上30分間
以上又は中心温度80℃以上
3分間以上の加熱処理

攪拌しながら90℃以上60分間以上
又はこれと同等以上の効果を有する
加熱処理



お問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班
TEL 03-3502-8181(内線4537)

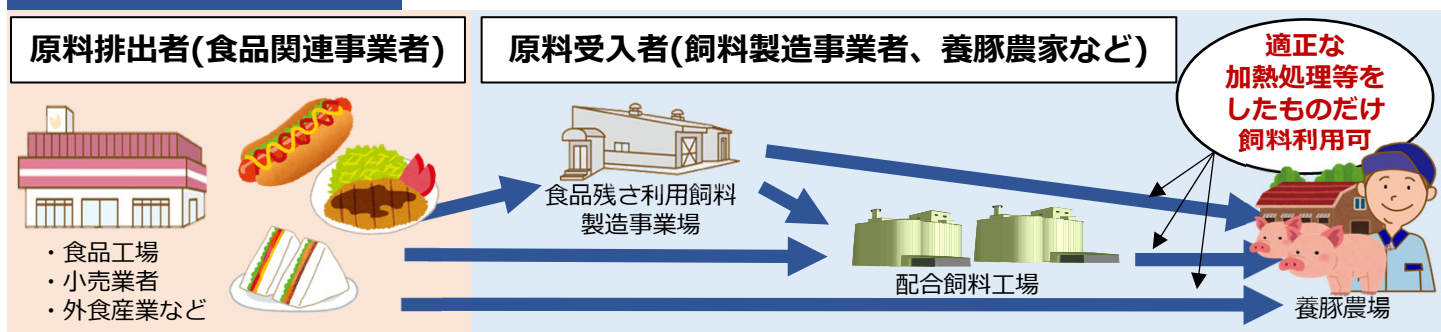
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全

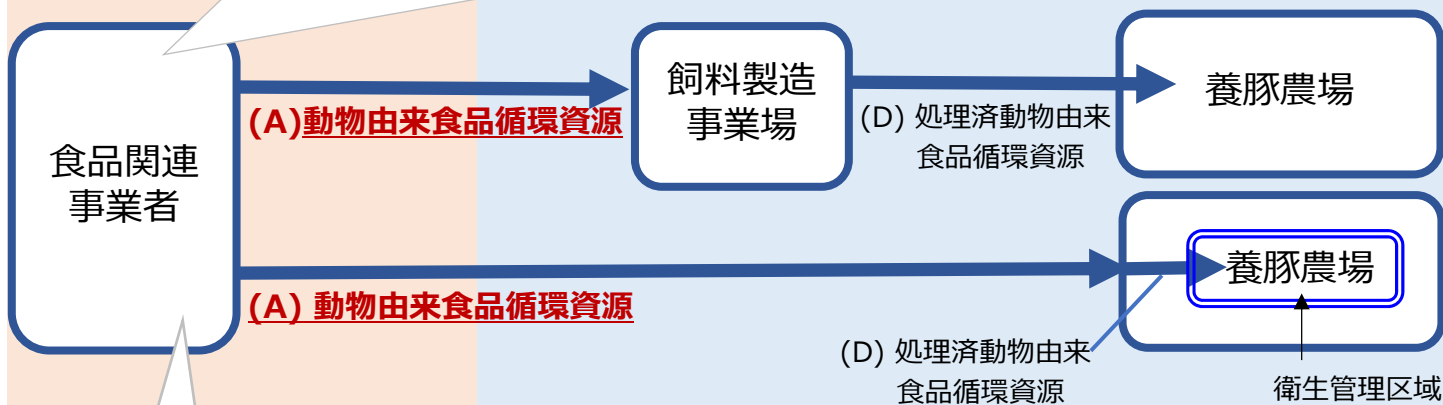


想定される原料の流れ



適切な管理パターン 1

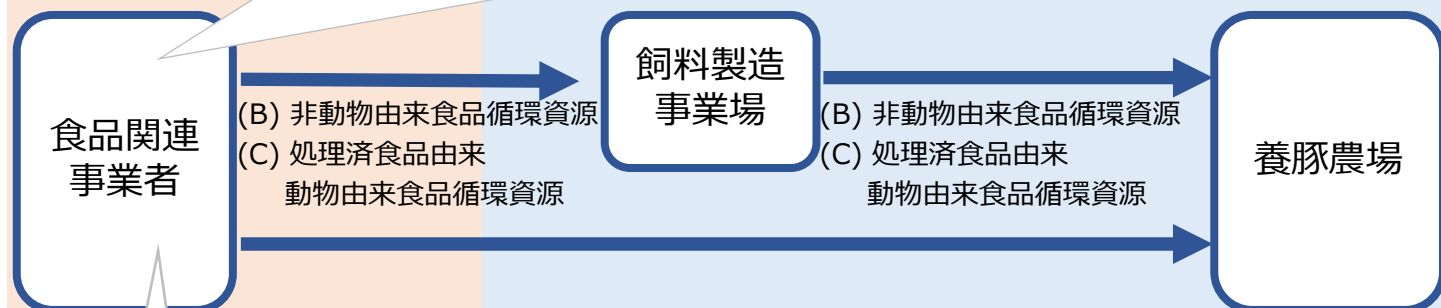
自らの事業所から、「(A)動物由来食品循環資源」を排出する場合



「適正な加熱処理等」※を行う飼料製造事業場等にも、食品残さを排出することができます。

適切な管理パターン 2

自らの事業所から、「(B) 非動物由来食品循環資源」又は「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」のみを排出する場合



加熱処理等を行わない飼料製造事業場等にも、食品残さを排出することができますが、**分別管理や加熱処理等を徹底し、残さが「(B) 非動物由来食品循環資源」又は「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当することを、証明することが必要**です。

用語解説

「※適正な加熱処理等」とは？

- ・ 攪拌しながら90℃以上60分以上またはこれと同等以上の加熱処理
- ・ 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策
- ・ 加熱処理の記録の作成と保管



【同等以上の加熱処理の例】

- ・ 95℃以上19分以上
- ・ 100℃以上 6分以上

「(A) 動物由来食品循環資源」とは？

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。
[「加熱処理等」の対象。](#)

「(B) 非動物由来食品循環資源」とは？

(A)や(C)に該当しないものであって、かつ、残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」とは？

食品の製造段階で規定の加熱処理(中心温度70℃以上30分以上等)を行い、その後残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例：缶詰、レトルト、要件を満たすエキスパウダー・揚げ油など、特定のもののみ。詳しくはホームページでご確認ください。)

「(D) 処理済動物由来食品循環資源」とは？

飼料の製造段階で規定の加熱処理(攪拌しながら90℃以上60分以上等)を行い、その後の保管・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

管理のポイント

- 加熱処理しない飼料製造事業者や養豚農家に食品循環資源を排出する場合は、食品循環資源の中に「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれないことを、しっかり確認してください。
契約書、確認書、覚え書きなどで確認の記録を残すことが大切です。
- 回収食用油(廃食用油)も食品循環資源です。加熱処理が必要か否かの確認が必要です。
- 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであっても、「(A)動物由来食品循環資源」と接触する可能性があったら、全て「(A) 動物由来食品循環資源」として加熱処理等の対象になります。
排出段階(収集・運搬段階)も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、食品の製造段階で適正に加熱処理されたことが担保できるものに限って当てはまります。規定の加熱処理等がなされたことが確認・証明できないものは、「(A) 動物由来食品循環資源」となり、加熱処理等の対象です。
- 市販されている肉加工品(ハムやソーセージ)や調理済みの総菜であっても、規定の加熱処理等がなされたことが確認・証明できないものは、「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」には該当せず、加熱処理等の対象です。

適正管理の自己チェック

- Q1 : 排出する食品残さに、加熱処理等が必要なもの、つまり「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれるか否か、確認していますか？
- Q2 : 加熱処理等が必要なものを排出している場合、出荷先の飼料製造事業場や農場で適正な加熱処理が行えることを確認していますか？
- Q3 : 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、「(A) 動物由来食品循環資源」との接触がないように、食品段階から食品残さの収集、保管、輸送など全ての段階で分別して取り扱っていますか？
- Q4 : 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」を排出している場合、食品段階で適正に加熱処理されたものであることなどを出荷先に対して示していますか？
- Q5 : 原料受入者である飼料製造事業場、農場、収集業者などでの扱い(加熱処理や分別管理の状況)について、契約書や覚書などにより相互に確認していますか？
- Q6 : 自社が「飼料製造業者」や「飼料販売業者」に該当するか否か、届出義務の対象か否か、確認していますか？



全て確認できましたか？

「飼料製造業者届」の提出義務の対象の場合には、「確認届」も提出しましょう。

確認届について

➤ 確認届(食品循環資源利用飼料製造事業場適合状況確認届)とは？

成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項への適合状況について、事業者が自ら確認を行い、その結果を農林水産省に届け出るもの。
ガイドライン第3の3の(7)において規定。

<主な目的>

- ・事業者自らが制度を理解し、適合状況を把握するため。
- ・取引先の事業者等に対して、適合状況を示すため。

➤ 確認届の提出が必要な事業者とは？

- ① 食品循環資源を受け入れる飼料製造業者 又は
 - ② 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

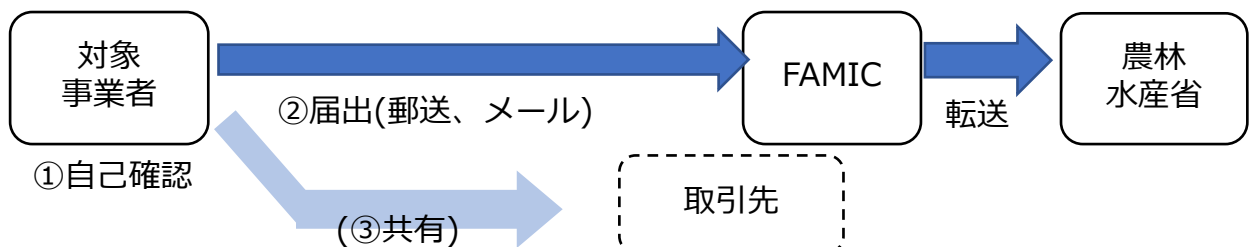
「(A)動物由来食品循環資源」に限らない。
(搾油した油糧種子の残さ、パン生地、おからなども該当)

➤ 届出先

事業所の所在地を業務区域とする
(独)農林水産消費安全技術センター(FAMIC)の本部・センター

➤ 提出方法

郵送、メール



食用の揚げ油を
飼料の原料として
排出する

食品関連事業者の みなさまへ(2)

食品残さ利用飼料の加熱処理基準が強化されます！
＜令和3年4月施行＞

規制見直し の背景

豚の悪性伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)の我が国への侵入リスクが高まっています。そして、海外では、加熱不十分な食品残さの飼料利用によって、ASFの発生が拡大した事例が多数報告されています。

こうした状況から、我が国へのASFの侵入防止に万全を期すため、水際検疫の強化などの対策強化とあわせて、食品残さ利用飼料の加熱処理基準などを強化することとし、規制を見直しました。

規制見直し のポイント

- 法令に基づく規制となります。
- 豚用飼料に供される可能性がある食品残さについて、加熱処理の対象、加熱処理の基準が厳格化されます。
- 飼料の交差汚染防止対策、飼料製造時の加熱処理記録の作成・保管が義務化されます。

旧
(通知に基づく規制)

新
(法令に基づく規制 = 罰則の対象)

加熱処理
の対象

生肉等が混入している
可能性がある食品残さ

肉を扱う事業所等から排出される食品残さであって、肉と接触した可能性があるもの(動物由来食品循環資源)

加熱処理
の基準

中心温度70℃以上30分間
以上又は中心温度80℃以上
3分間以上の加熱処理

攪拌しながら90℃以上60分間以上
又はこれと同等以上の効果を有する
加熱処理



お問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班
TEL 03-3502-8181(内線4537)

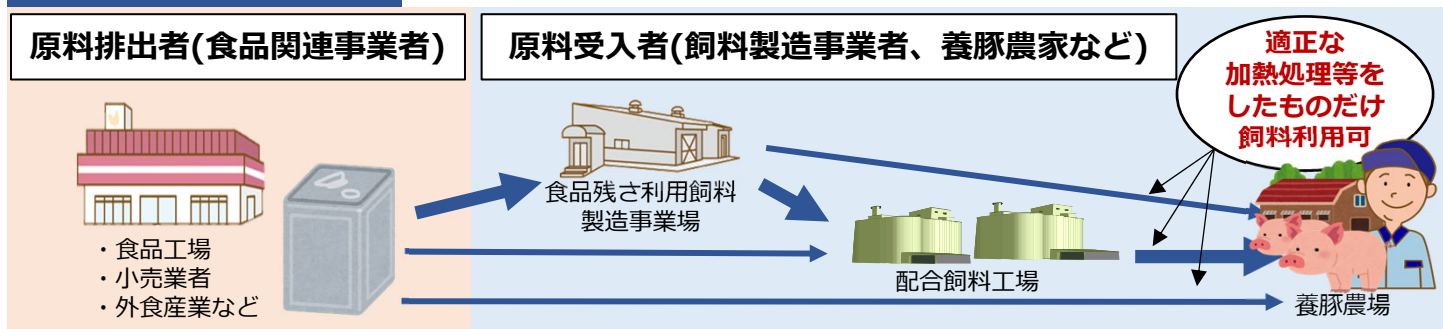
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全

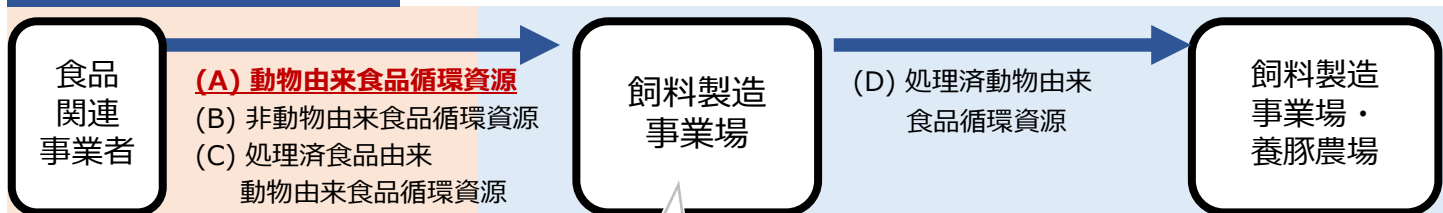


想定される原料の流れ



適正な管理パターン 1

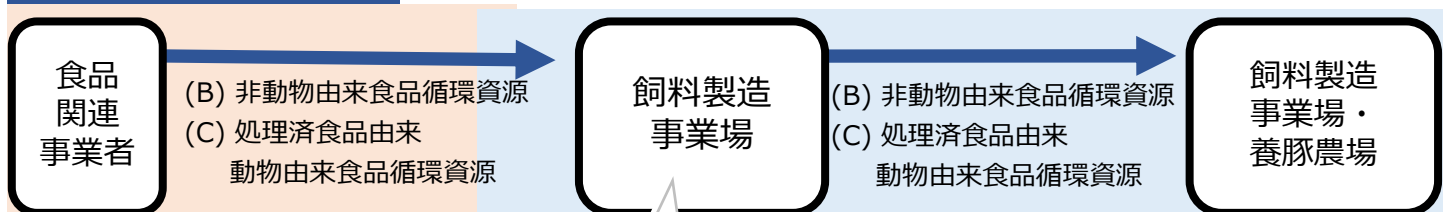
飼料製造事業場(回収食用油(廃食用油)の処理業者)において「適正な加熱処理等」※を行う場合



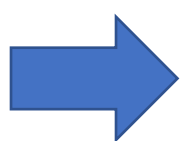
「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができます。

適正な管理パターン 2

飼料製造事業場(回収食用油(廃食用油)の処理業者)において「適正な加熱処理等」※を行わない場合



「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができません。



揚げ油などの回収食用油(廃食用油)は、
 「(C)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
 できるものに限って、加熱処理が必須でなくなります。



<「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断できる回収食用油>

- ① 排出者は、食品製造業者等である(家庭ではない)。
- ② 食品製造業者等において、食品のフライ用の油として使用されたもの。
- ③ 使用后冷めたあとに、肉と接触しないように扱われたもの。
- ④ ②や③について、食品製造業者等の社内の標準作業手順書(SOP)に盛り込むなどにより扱いが明記され、職員にその扱いが周知・徹底されている。

用語解説

「※適正な加熱処理等」とは？

- ・ 攪拌しながら90℃以上60分以上またはこれと同等以上の加熱処理
- ・ 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策
- ・ 加熱処理の記録の作成と保管



【同等以上の加熱処理の例】

- ・ 95℃以上19分以上
- ・ 100℃以上 6分以上

「(A) 動物由来食品循環資源」とは？

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。
「加熱処理等」の対象。

(例：とんかつ・肉コロッケ・鶏唐揚げなどの調理に使用した揚げ油)

「(B) 非動物由来食品循環資源」とは？

(A)や(C)に該当しないものであって、かつ、残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例：食用植物油の未使用品)

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」とは？

食品の製造段階で規定の加熱処理(中心温度70℃以上30分以上等)を行い、その後残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例：食用ラード・食用タローの未使用品、p.2 下の要件を満たすもの)

「(D) 処理済動物由来食品循環資源」とは？

飼料の製造段階で規定の加熱処理(攪拌しながら90℃以上60分以上等)を行い、その後の保管・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

管理のポイント

- 回収食用油(廃食用油)も食品循環資源です。
加熱処理が必要か否かの確認が必要です。
- 排出する回収食用油(廃食用油)を、加熱処理しない飼料製造事業者に出荷する場合は、回収食用油(廃食用油)の中に「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれないことを、しっかり確認してください。
契約書、確認書、覚え書きなどで確認の記録を残すことが大切です。
- 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであっても、「(A)動物由来食品循環資源」と接触する可能性があったら、全て「(A)動物由来食品循環資源」として加熱処理等の対象になります。
排出段階(収集・運搬段階)も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、食品の製造段階で適正に加熱処理されたことが担保できるものに限って当てはまります。規定の加熱処理等がなされたことが確認・証明できないものは、「(A) 動物由来食品循環資源」となり、加熱処理等の対象です。

食品関連事業者における手順書などの記載例

回収食用油(廃食用油)の排出先が加熱処理等を行わない飼料製造事業者の場合には、その回収食用油が「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであることを、排出先に対して示す必要があります。

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであることを示すために、社内の標準作業手順書(SOP)、マニュアル、店内の職員向け掲示板などに以下のようなルールを記載し、このルールについて従業員に周知・徹底してください。

(食品関連事業者における手順書などの記載例)

揚げ油の取扱いについて

当社で食品のフライに用いている揚げ油は、回収食用油(廃食用油)として〇〇に排出し、〇〇において家畜の飼料用にリサイクルされています。

そのため、飼料化に適した状態で排出する必要があります。揚げ油については、以下に留意して扱ってください。

1. 肉などのフライ用に高温で使用したあと、冷めるまで、また、冷めた後、肉などが混入しないように取扱う。
2. 冷めた後、回収食用油(廃食用油)の排出用の容器に移し、異物が混入しないよう、蓋などをして保管する。
3. 「2」の容器に移す際は、肉に触れた手や容器が直接触れることがないように取扱う。(手袋をするなど)