

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)

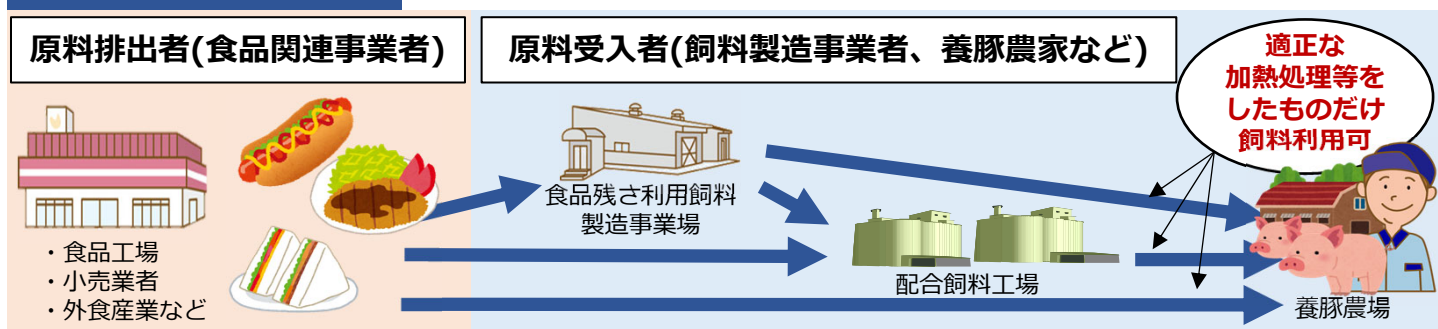
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全



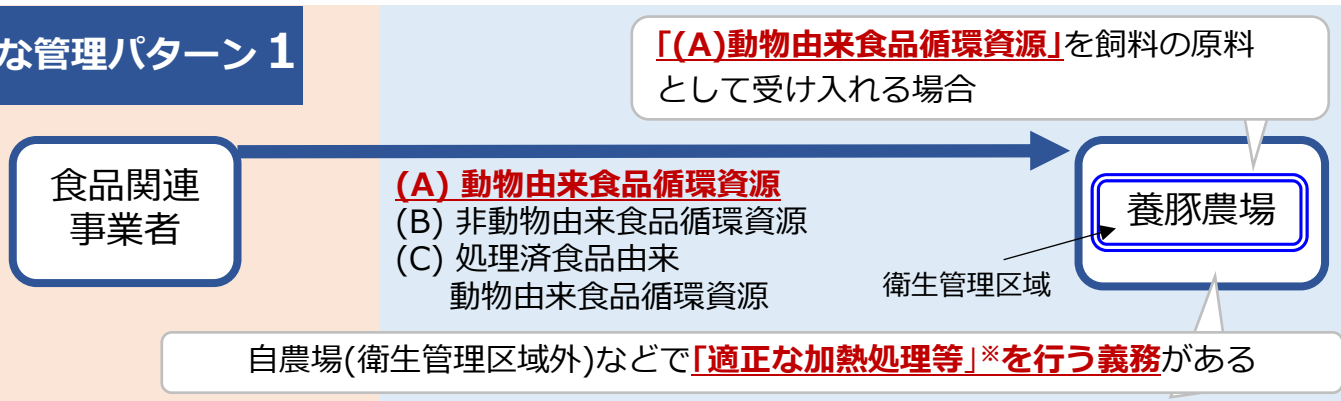
想定される原料の流れ



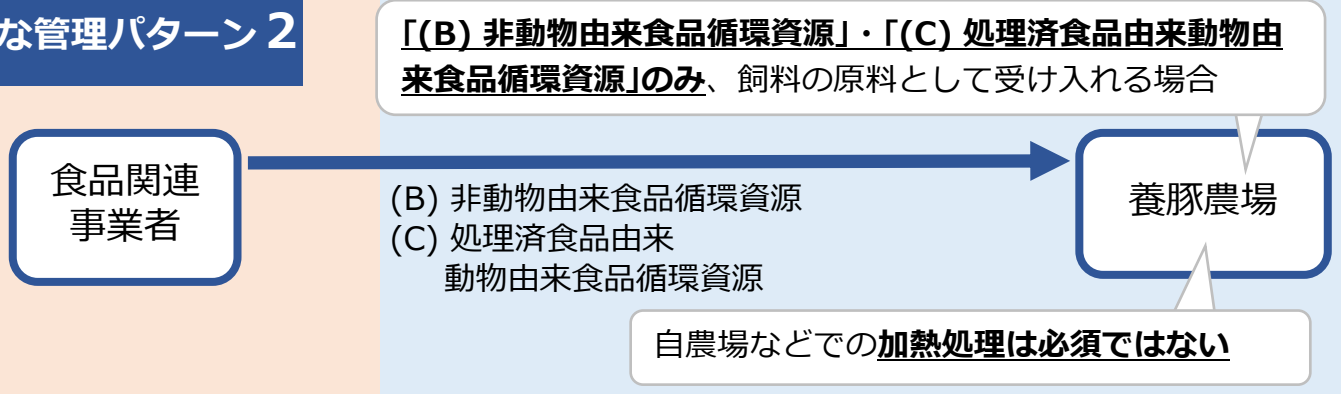
以下のどのパターンに当てはまるか、チェックしてみましょう！

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

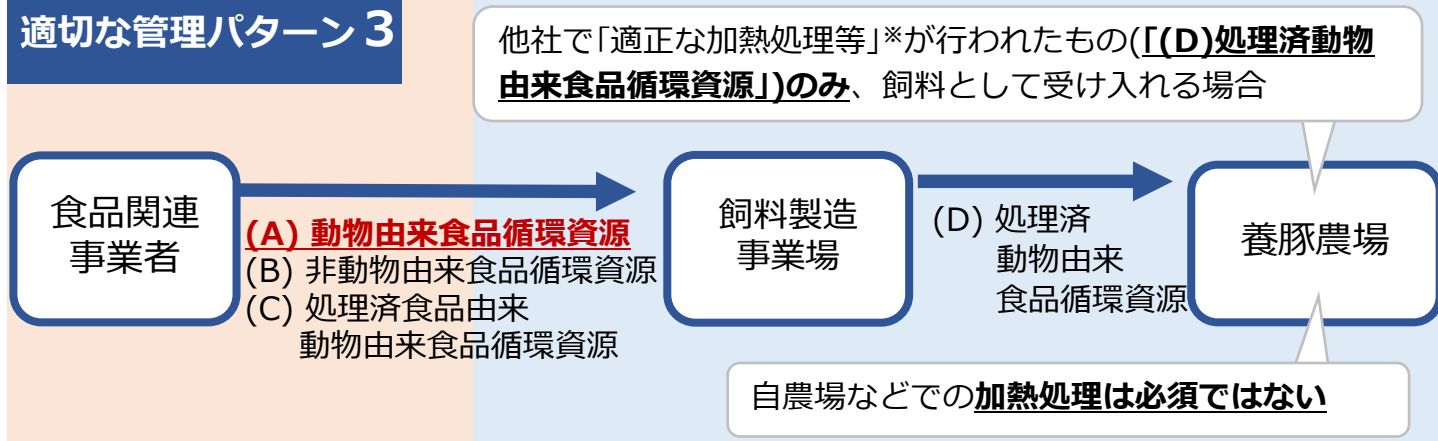


適切な管理パターン 2



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。