

自己確認表【食品製造（兼、飼料製造）事業場用】

(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)事業場における適合状況)

(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. 加熱処理等に関する事項

食品製造過程での肉(畜産物)の加熱処理施設の種類

- A 70℃以上、30分間以上又は80℃以上、3分間以上の加熱
- B 加熱設備なし または A以外の加熱

加熱方式(蒸煮、その他調理方法を記載)

加熱方式
加熱温度
加熱時間

チェック欄(該当に○)

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

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

食品循環資源の加熱処理施設の種類

- 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

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

チェック欄(該当に○)

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

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

販売する食品循環資源(利用飼料)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×)

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

- 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×

食品循環資源(利用飼料)の出荷数量(月間又は1日あたり)

2. 製品の出荷に関する事項

販売する食品循環資源(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馬用(以下「家きん等用」と総称)
- D 養殖水産動物用
- E 不明

チェック欄(該当に○)

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

販売する食品循環資源(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 なまもの

チェック欄(該当に○)

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

販売する食品循環資源(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の製造業者(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、自社から出荷先までの運搬、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飼料(製品)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)

<input type="checkbox"/>

2. 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

3. 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(家き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×、
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○

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

4. 帳簿の記載等

(ガイドライン第4の7関係)

i 食品の原料の受入れ並びに食品製造副産物(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