

別 添

令和2年5月
消費・安全局

肉等を含む可能性がある食品残さ利用飼料の
加熱処理基準等の見直しについて

1. アフリカ豚熱(ASF)については、中国等近隣諸国で急速に発生が拡大しており、輸入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くなっている。
また、沖縄県で発生した豚熱(CSF)の事例については、拡大CSF疫学調査チームから、加熱不十分な食品残さの給餌によりCSFウイルスが侵入した可能性が指摘されている。
2. 加熱不十分な食品残さの給餌は、諸外国において、ASF やCSF のウイルスの主要な侵入経路の一つと考えられており、加熱条件の国際基準もある。
しかしながら、国際的にはさらに厳しく飼料利用を全面的に禁止する方向に向かっている。
3. 一方、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た。
4. このため、本年1月、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との結論を審議会でもとめていただいたところである。

＜これまでの経緯及び今後の予定＞

元年10月：食料・農業・農村政策審議会（家畜衛生部会）
及び農業資材審議会（飼料分科会）に諮問

11月：家畜衛生部会牛豚等疾病小委員会における審議

12月：家畜衛生部会牛豚等疾病小委員会における審議
飼料分科会における審議（答申）

飼養衛生管理基準改正にかかるパブリックコ
メント

2年1月：食料・農業・農村政策審議会（家畜衛生部会）
における審議（答申）

3月：飼養衛生管理基準改正

（今後の予定）

6月：飼料安全法 成分規格等省令改正にかかるパブ
リックコメント開始

7月：成分規格等省令の改正省令公布
ガイドライン（詳細な運用について規定した通
知）・Q & Aの公表

3年4月：施行

[令和2年5月28日現在]

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限局していたが、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。



【死体の処分】
(出典：ロシア連邦動物検疫監督局のASF特設ウェブページ)

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病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
 - ・輸出入検査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

出典：中経

ASFの発生状況

※ASFは、アフリカ大陸、南米、オーストラリア、アジアの一部に発生している。

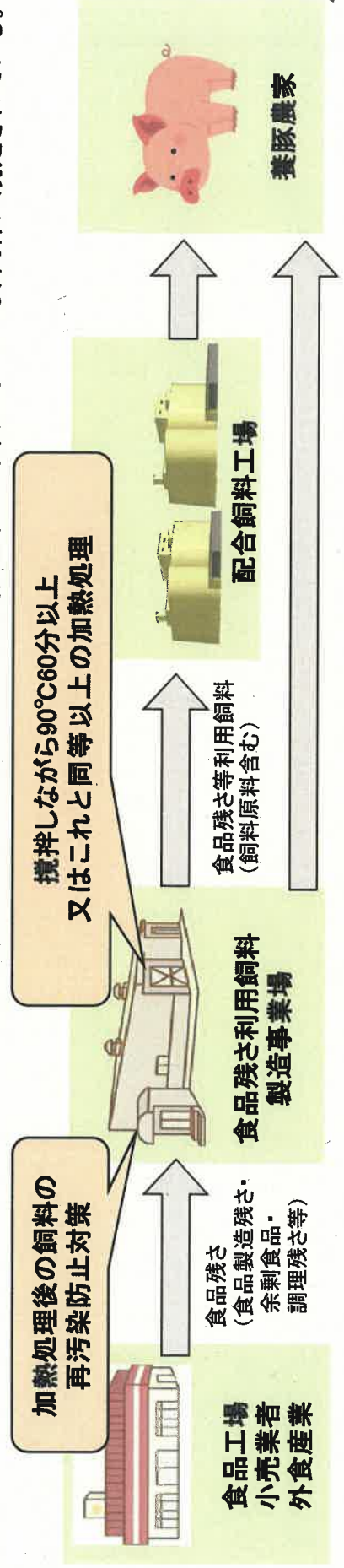


食品残さの飼料利用に係る規制見直しの主なポイント

1. 制度化(通知⇒成分規格等省令)
2. 国際基準の適用
3. 豚以外の家畜用飼料に対する例外措置

旧	新
<p>[通知: エコフイードガイドライン]</p> <p>(食品残さ等利用飼料の製造において、生肉等が混入している可能性があるものは、<u>70°C30分以上又は80°C3分以上加熱処理すること</u>)</p>	<p>[飼料安全法に基づく成分規格等省令]</p> <p>(肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源を原材料とする飼料は)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>攪拌しながら90°C60分以上又はこれと同等以上の加熱処理を行うこと※(国際基準)</u> ・<u>加熱処理の記録の作成・保管を行うこと</u> ・<u>加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること</u> <p>(<u>豚以外の家畜用飼料は、ガイドラインに基づき70°C30分以上又は80°C3分以上の加熱処理</u>)</p>

※、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、同様に規定されている。



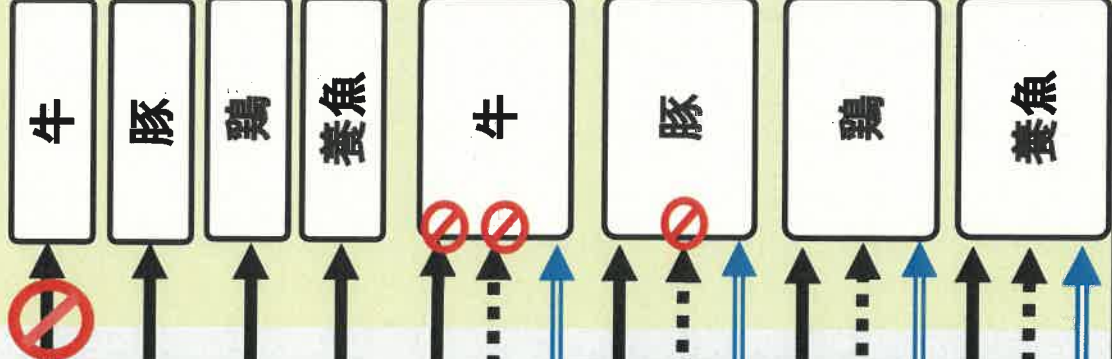
原料供給元



飼料製造事業場



使用者



配合飼料製造事業場
 (動物由来食品循環資源を含む原料を取り扱う施設)

* 食品の製造段階～残渣の収集・輸送の段階を通じて、加熱処理が必要なものとの交差してはいけないことが確認できるものに限る。

↑: 加熱処理必要
 ↓: 加熱処理不要

と畜残さ等

製造残さ
 余剰食品

製造残さ
 余剰食品

*
 製造残さ
 余剰食品

*
 製造残さ
 余剰食品

余剰食品

*
 余剰食品

調理残さ
 余剰食品

調理残さ
 食べ残し

<国際基準(※)>

ASF、CSFに基準あり

<例：swill(食品残さ)中のASFウイルス不活化基準>

Article 15.1.22.

Procedures for the inactivation of ASFV in swill

For the inactivation of ASFV in swill, one of the following procedures should be used:

1. the swill is maintained at a temperature of at least 90° C for at least 60 minutes, with continuous stirring; or
(攪拌しながら90°C以上で最低60分間の加熱処理)
2. the swill is maintained at a temperature of at least 121° C for at least 10 minutes at an absolute pressure of 3 bar; or
(絶対圧力3気圧下で、121°C以上最低10分間の加熱処理)
3. the swill is subjected to an equivalent treatment that has been demonstrated to inactivate ASFV.
(ASFウイルス不活化に同等の効果を有する処理)

※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)

OIEコード(陸生動物衛生規約(the Terrestrial Animal Health Code))のこと

我が国では、同等以上の効果を有する
加熱処理として、
95°C19分以上、100°C6分以上を適
用予定

<参考：主要国の動き>

swill(食品残さ)の飼料利用に関する規制	
EU	豚用に限らず swillの利用を全面禁止
中国	豚用について全面禁止
韓国	豚用について全面禁止 (適正な処理(承認を受けた専門の処理業者による80°C以上30分以上の加熱処理)を行ったものに限 り給与可能であったが、国内におけるASF発生に伴い、全面禁止。)
米国	豚用について適正な処理(免許をもった事業者による病原体不活化処理(100°C以上30分以上の加熱 処理)を行っていないもの)の給与を全面禁止

<対策のポイント>

食品残さ利用飼料の加熱処理基準引き上げ後も継続して食品廃棄物等の飼料化に取り組み食品関連事業者を支援します。

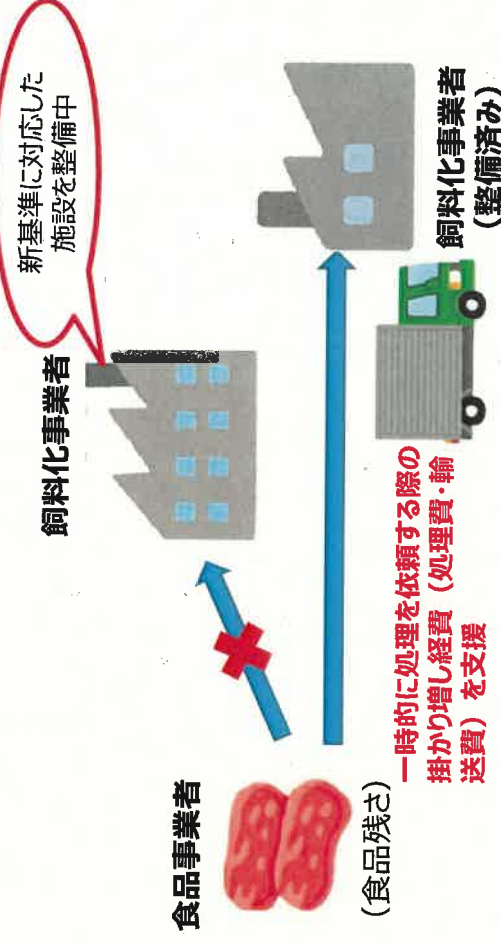
<事業目標>

平成12年度比で事業系食品ロス量を半減 (273万トン [令和12年度まで])

<事業の内容>

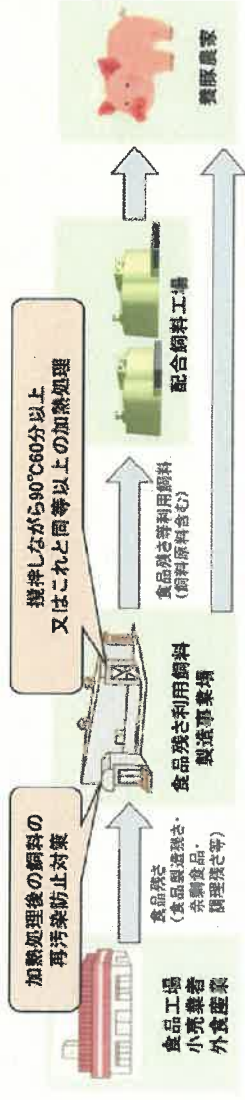
ASF (アフリカ豚熱) 対策として、食品残さの飼料利用に係る規制見直しが行われる中で、食品残さの飼料化事業者において**新基準に対応した施設が整備されるまで**の間、食品関連事業者が継続して食品廃棄物等の飼料化に取り組むため、**一時的に別の飼料化事業者へ処理を依頼する際の掛かり増し経費 (処理費・輸送費)** を支援します。

<事業イメージ>



・食品残さの飼料利用に係る規制見直し (令和3年4月施行)

・肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源を原材料とする飼料は、攪拌しながら90℃60分以上 (現行70℃30分以上) 又はこれと同等以上の加熱処理を行うこと等



<事業の流れ>

