

2 消安第 1026 号
令和 2 年 6 月 1 日

一般社団法人 日本ショッピングセンター協会 会長 殿

農林水産省消費・安全局長



食品循環資源の飼料利用に係る規制の見直し（運用方針案）について

平素より飼料の安全確保に御尽力いただき感謝申し上げます。

食品循環資源の飼料利用に係る規制については、我が国への侵入リスクが高まっているアフリカ豚熱（ASF）をはじめとした家畜の伝染性疾病の侵入防止対策の強化の一環として、飼料の安全確保対策を強化すべく、見直しの検討を進めてきたところです。

見直しの内容を諮問した審議会においては、これまで、我が国で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、食品循環資源の飼料利用が推進されてきたことを踏まえた議論が行われ、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、食品循環資源の飼料利用の継続を認めるとの結論が取りまとめられたところです。

この結論を受け、飼料の製造・利用の実態について情報収集等を行いつつ、規制の詳細部分について検討を進めてきました。

今後、来年 4 月の施行に向け、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令」の一部改正案について、パブリックコメントを開始する予定ですが、食品循環資源を供給する食品関連業者、食品循環資源を加工する飼料製造業者（食品循環資源を自ら飼料に加工して利用する農場を含む）におかれでは、見直し後の規制に速やかに御対応いただるために一定の準備期間を要すると考えられることから、今般、パブリック

コメントの開始に先立ち、現在検討している運用方針案（別添）について広く情報提供させていただきます。

なお、パブリックコメントの期間中にも、ご要望を踏まえて説明会の場を設けるなど、情報提供に努めさせていただきます。また、改正省令の公布にあわせて、今般お送りする運用方針等について記載したガイドライン（通知）及びQ&Aも公表する予定です。

なお、養豚農家等が食品循環資源を飼料に利用する場合等のルールについて改正した飼養衛生管理基準（豚、いのしし）（家畜伝染病予防法施行規則）が、本年3月9日付で公布されたところですが、このうち、食品循環資源に関する規定は来年4月1日に施行されることを申し添えます。

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 ウィ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まとめ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:ロシア連邦動植物検疫監査局の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
 - 輸出入検疫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



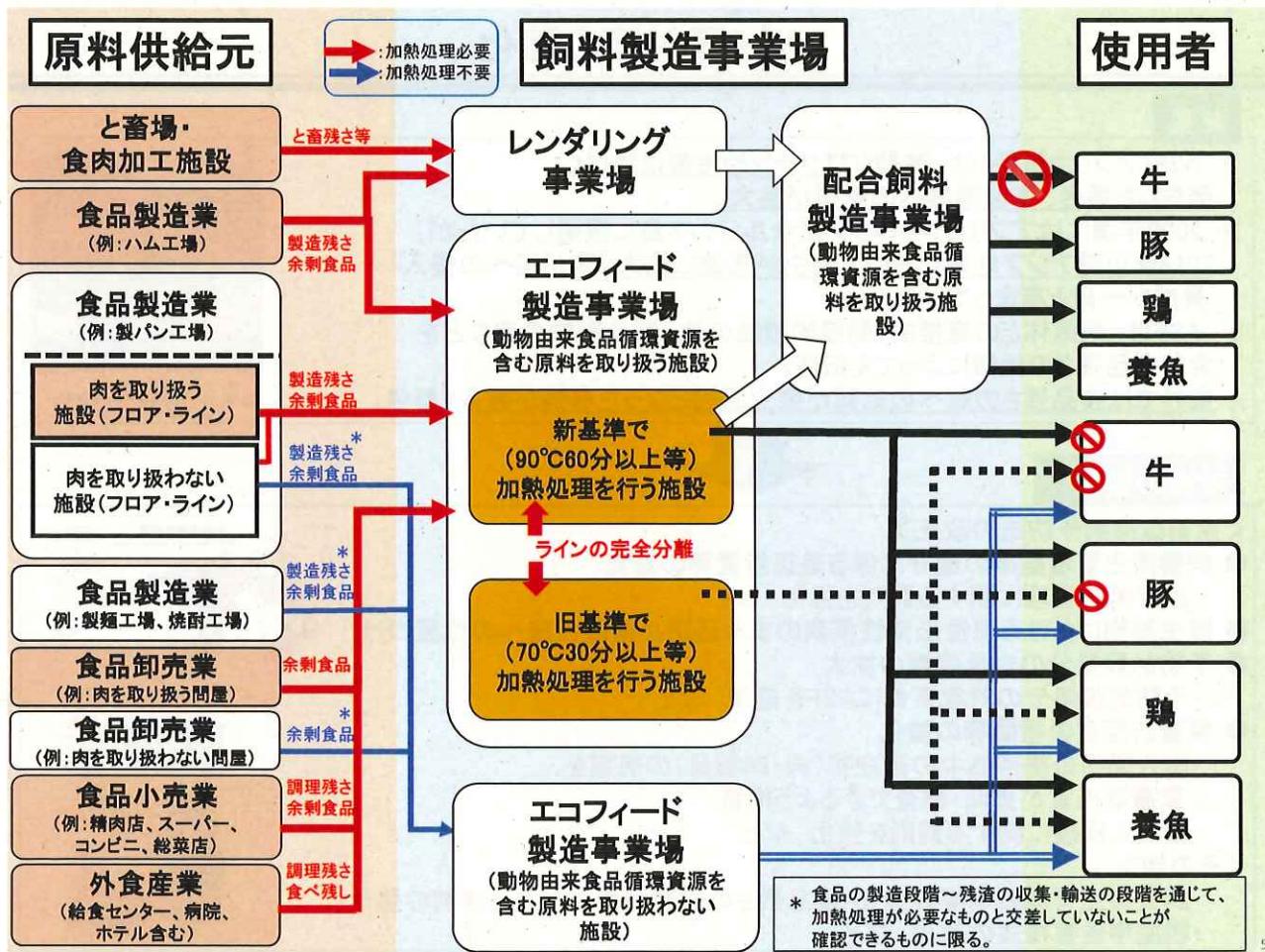
食品残さの飼料利用に係る規制見直しの主なポイント

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

旧	新
<p>〔通知:エコフィードガイドライン〕 (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分以上の加熱処理</u>すること</p>	<p>〔飼料安全法に基づく成分規格等省令〕 (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) <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</u>を行うこと※(国際基準) ・加熱処理の記録の作成・保管を行うこと ・加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること <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。





<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:

- 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)
- 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)
- 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°C 19分以上、100°C 6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(免許をもつ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

食品残さの飼料利用に係る 規制の見直しについて（運用案）

1. 規制の見直しの背景について

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まとめたいたところである。

<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]

アフリカ豚熱（ASF）

(家畜伝染病)

- 豚やいのししに感染する致死率の高い伝染病。
- 感染動物との直接的な接触だけでなく、ダニの媒介、人の長靴や衣服、車両などを介しても伝播。
感染動物の肉や肉加工品を含む食品残さの給餌によっても伝播。
- 本病に有効なワクチンや治療法はなく、発生した場合の畜産業界への影響が甚大。
口蹄疫などと並んで、我が国の家畜伝染病予防法において「家畜伝染病」に指定され、摘発淘汰を基本とした防疫措置がとられる。
- 2000年頃にはアフリカおよびイタリア領サルジニア島に限局していたが、2007年にユーラシア大陸に侵入・拡大。2018年以降アジア地域に侵入・拡大。
- 現在、我が国で発生しているCSFとは、全く別の病気。



【死体の処分】
(出典:ロシア連邦動植物検疫監督局のASF特設ウェブページ)



○ ウィルスの生存性と、食品残さのリスク

○ CSF

冷凍肉中	4年
チルド	85日

○ ASF

冷凍肉中	1000日
チルド	100~200日
乾燥肉	300日

出典：農研機構動物衛生研究部門、米国農務省、アイオワ州立大資料

食品残さは、これまでの海外での発生経験などから、CSFウィルスの主要な侵入経路の一つと考えられている。また、ASFウィルスの非発生地域への侵入についても同様に、食品残さの豚への給餌が原因であることが最も多いと言われている。

出典：OIE、FAO

国際基準※におけるウイルス不活化基準

未定稿

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）

「肉」と「食品残さ」とでウイルス不活化のための加熱要件が異なる理由について：肉と食品残さでは、水分や脂肪分の構成が大きく異なり、食品残さ中に存在しうる様々な物質が潜在的にウイルスを保護する可能性があるため（OIEコード委員会のレポート（2019年9月）による）。

〈例：肉中のASFウイルス不活化基準〉

Article 15.1.23.

Procedures for the inactivation of ASFV in meat

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

1. Heat treatment
Meat should be subjected to:
 - a. heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the meat; or
（中心温度70°C以上で最低30分以上の加熱処理）
 - b. any equivalent heat treatment which has been demonstrated to inactivate ASFV in meat.
2. Dry cured pig meat
Meat should be cured with salt and dried for a minimum of six months.

※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

未定稿

食品残さの飼料利用にかかる各国の規制

EU	韓国	米国
禁止 (ただし、調理場由來でないホエー、シリアル等を除く。)	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。)	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禁止（ただし、パンの残さ、お菓子の残さ、卵の残さ等を除く。）

ASF等対策の強化

未定稿

<家畜伝染病予防法の改正>

1 家畜の伝染性疾病の名称変更（豚熱、アフリカ豚熱、その他）

2 家畜の所有者・国・都道府県・市町村・関連事業者の責務の明確化

3 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

4 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

5 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
- ・野生動物でFMD・ASFの感染が発見された場合、予防的殺処分が実施可能に

6 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・検査できるように
- ・輸出入検疫に関する罰則を強化 など

<その他>

- ・飼養衛生管理基準の強化
(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

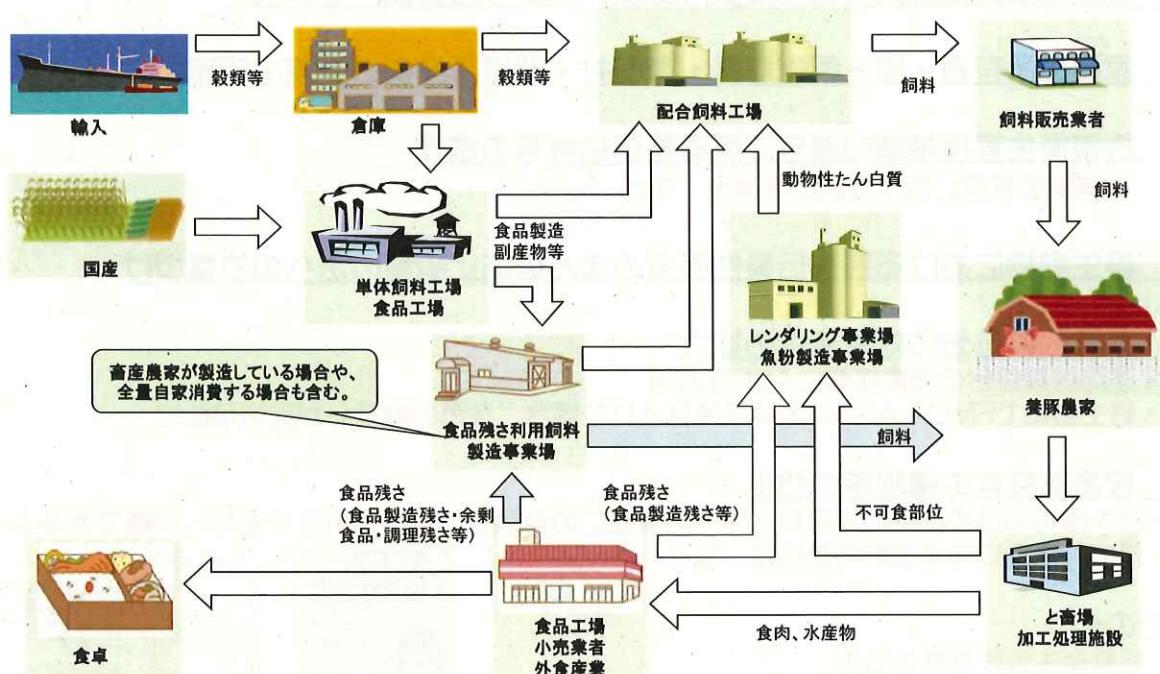


未定稿

2. 規制の見直しの概要について

飼料・飼料原料の主な流れ

未定稿



11

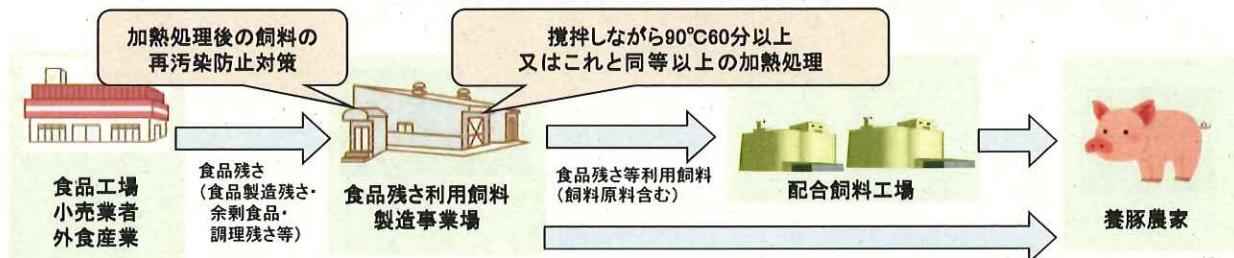
食品残さの飼料利用に係る規制見直しの主なポイント

未定稿

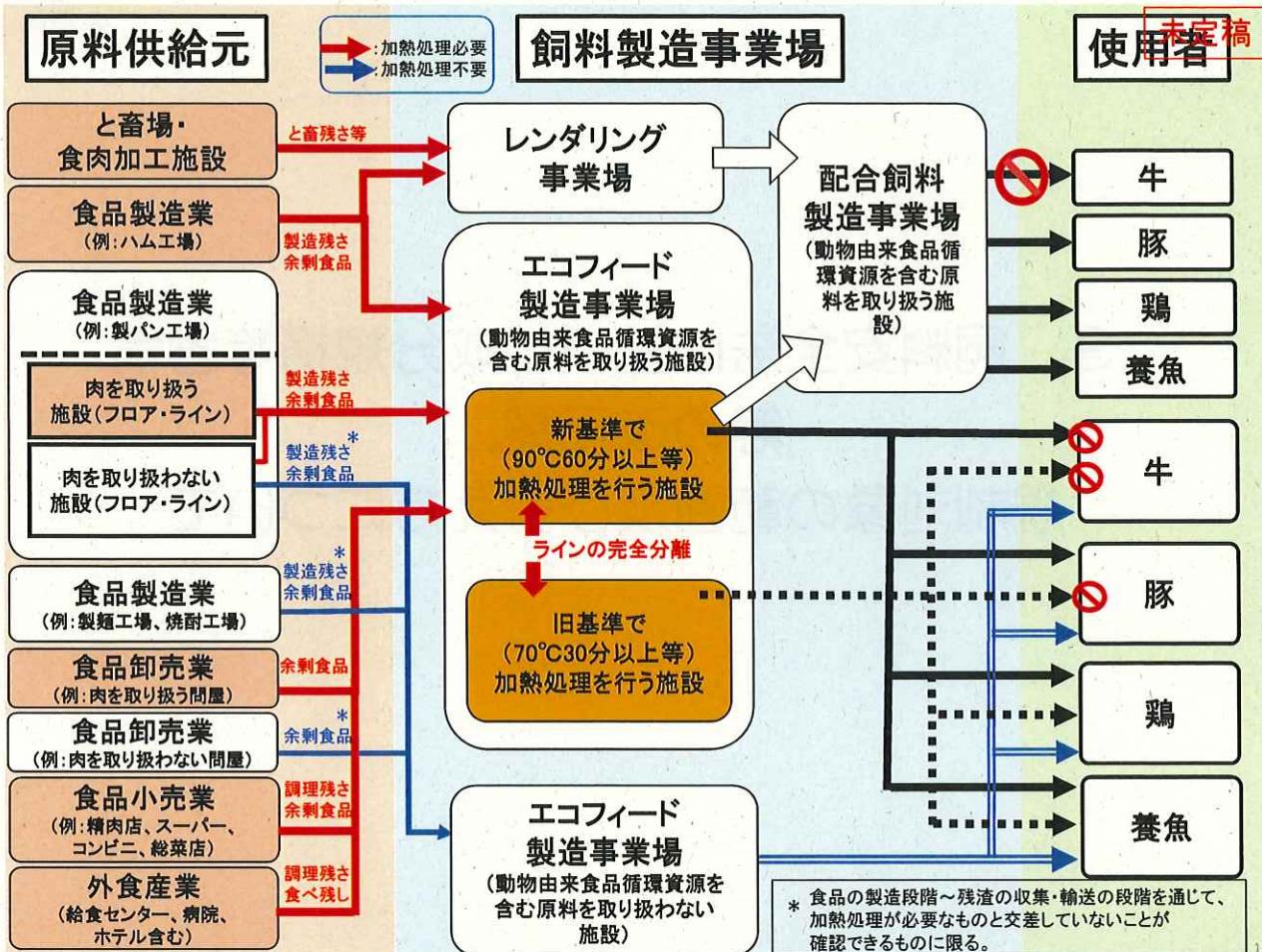
- 制度化(通知⇒成分規格等省令)
- 国際基準の適用
- 豚以外の家畜用飼料に対する例外措置

旧	新
<p>〔通知:エコフィードガイドライン〕 (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分以上の加熱処理</u>すること</p>	<p>〔飼料安全法に基づく成分規格等省令〕 (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) <ul style="list-style-type: none"> ・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) ・加熱処理の記録の作成・保管を行うこと ・加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること (・<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。



12



未定稿

豚用飼料・豚用飼料以外の 食品循環資源を原料・材料とする飼料の扱い

	見直し前	見直し後
豚用飼料	エコフィードガイドライン (通知) に基づき、 70°C 30分以上又は 80°C 3分以上	成分規格等省令に基づき、 90°C 60分以上又は 同等以上の効果を有する 処理 (※)
豚用飼料以外 (家きん用飼料、 養魚用飼料 など)		エコフィードガイドライン (通知) に基づき、 70°C 30分以上又は 80°C 3分以上

※飼養衛生管理基準においても、同様の規定。

3. 飼料安全法に基づく成分規格等省令等の改正案、規制対象の範囲及び考え方について

15

食品残さの飼料利用に係る基準見直し

飼料安全法に基づく成分規格等省令の改正により規定する予定。

<成分規格等省令>

別表第1 飼料の成分規格並びに製造等の方法及び表示の基準

- 1 飼料一般の成分規格並びに製造、使用の方法及び表示の基準
- 2 動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準
- 3 落花生油かす又は落花生油かすを原料とする飼料の成分規格及び使用の方法等の基準
- 4 尿素若しくはジウレイドイソブタン又はこれらを原料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準
- 5 動物性油脂又は動物性油脂を原料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準
- 6 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準
 - (1) 食品循環資源を原料・材料とする飼料の成分規格
 - (2) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の製造の方法の基準
 - (3) 食品循環資源を原料・材料とする飼料の使用の方法の基準
 - (4) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の保存の方法の基準
 - (5) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の表示の基準

新設

別表第2 飼料添加物の成分規格並びに製造等の方法及び表示の基準

(略)

成分規格等省令 別表第1の6

(1) 食品循環資源を原料・材料とする飼料の成分規格

豚を対象とする飼料（豚用飼料）（飼料原料・材料除く）には、「動物由来食品循環資源」を含んではならない。

ただし、次に掲げる動物由来食品循環資源（「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由来たん白質」）を含むことができる。

<基本的な考え方>

アフリカ豚熱（ASF）や豚熱（CSF）等に感染した動物の肉などには、これらの病原体が含まれる可能性が極めて高いことから、非加熱あるいは加熱不十分な肉を含む可能性があるもの、これらと接触した可能性があるものを、豚に給与することは、ASFをはじめとする家畜伝染病の発生リスクを高めることとなります。

そのため、豚に給与される可能性がある「食品循環資源」は、肉と接触した可能性が否定できない限り、適切な加熱処理・交差汚染防止対策等を行っていただく必要があります。

以下は、上記の考え方に基づき、「加熱処理・交差汚染防止対策等が必要なもの」等について、解説しています。

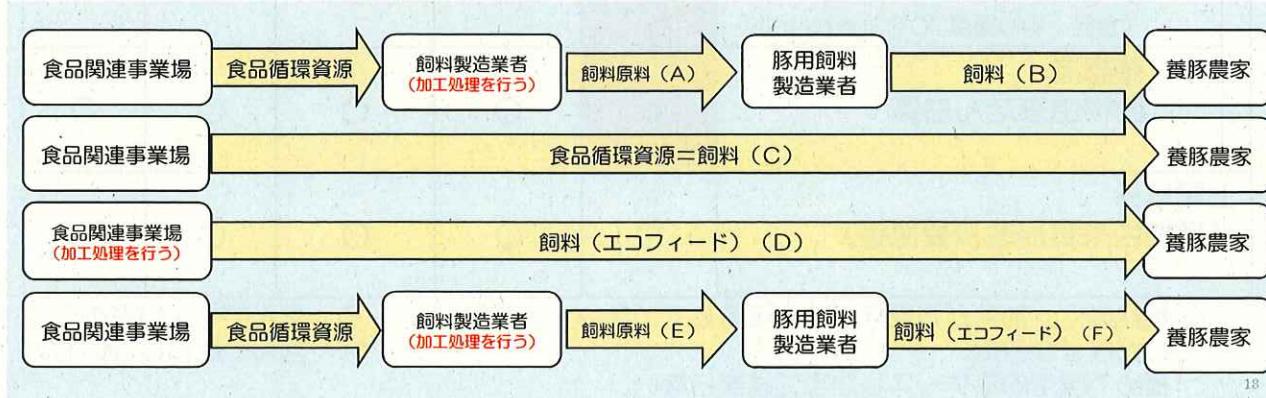
17

「豚用飼料」とは・・・

- ・豚用配合飼料の原料にするために加工された食品循環資源（飼料原料・材料）（A）
 - ・豚用配合飼料（飼料）（B）
 - ・加工なくそのまま豚に給与される食品循環資源（飼料）（C）
 - ・加工され豚に給与されるエコフィード（飼料）（D）
 - ・豚に給与されるエコフィードの原料にするために
加工された食品循環資源（飼料原料・材料）（E）
 - ・エコフィード（飼料）（F）
- ⇒ つまり、豚に給与される段階のものだけでなく、
飼料の原料・材料段階のものも含めていう。

「豚用飼料（飼料原料・材料除く）」とは・・・

- ・「B」、「C」、「D」、「F」
- ⇒ つまり、豚に給与される段階のものをいう。



18

「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。
- ・ただし、

「ア 处理済動物由来食品循環資源」

(飼料の製造段階で90°C60分以上等の加熱処理、交差汚染防止対策等が
行われたもの)

「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」

(食品の製造段階で中心温度70°C30分以上等の加熱処理、交差汚染防止対策等が
行われたもの) ★極めて限定的なケースしか当てはまらない。

「ウ 確認済動物由來たん白質」

(豚肉骨粉等のレンダリング産物(大臣確認を受けているもの))

は、動物由来食品循環資源であるが、含んではならないものに該当しない。(後述)

「肉」とは・・・

- ・牛等(牛、めん羊、山羊、鹿)、豚、いのしし、馬、家きんに由来するものをいう。
(つまり、魚由来のものは含まれない。)
- ・乳製品、卵製品は含まれない。

19

食品循環資源の飼料利用(成分規格)

対象家畜 食品循環資源の種類	牛用 飼料	豚用飼料		鶏用 飼料	養魚用 飼料
		飼料	飼料原料 ・材料		
動物由来食品循環資源 (ア、イ、ウを除く)	×	×	○	○	○
ア 处理済 動物由来食品循環資源 (飼料: 90°C60分以上)	×	○	○	○	○
イ 处理済食品由来 動物由来食品循環資源 (食品: 中心温度70°C30分以上※)	×	○	○	○	○
ウ 確認済 動物由來たん白質	×	○	○	○	○
上記以外 (植物由来食品循環資源等)	○	○	○	○	○

※ 加熱後に、加熱が必要なものと接触していない
ことなどが前提。

極めて限定的なケースしか当てはまらない。

○: 含んでもよいもの
×: 含んではいけないもの

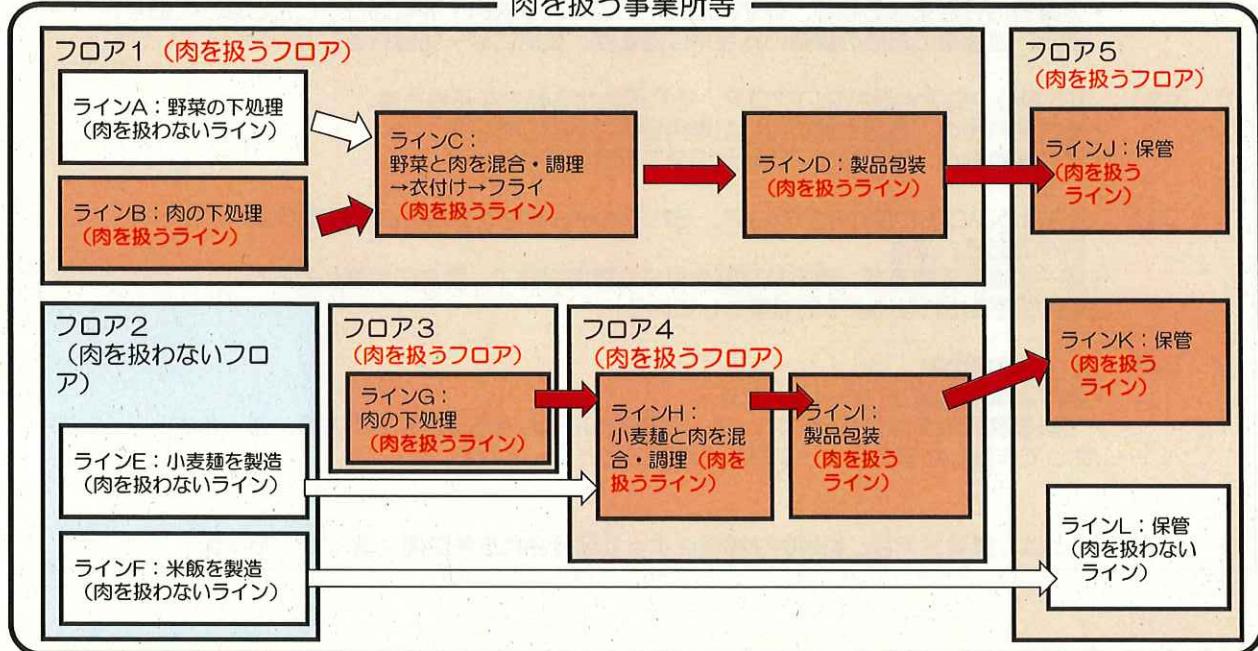
20

「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」とは・未定稿

「肉を扱う事業所等」とは、以下のような事業所をいい、当該事業所から排出される食品循環資源の中に、肉と接触した可能性があるものが含まれるか否かが重要なポイントである。

当該事業所から排出される食品循環資源は原則「動物由来食品循環資源」とみなすこととなるが、「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源」であっても、建屋間、フロア間、ライン間での食品及び残さの分別管理の状況によって、肉と接触した可能性がないものと判断できる場合には、「動物由来食品循環資源」とみなさないことができる。（ラインA、E、F、L等）

肉を扱う事業所等



未定稿

「分別管理されている」とは・・・

〈肉を扱う建屋と、扱わない建屋がある場合〉

以下の（1）～（4）の全てを満たすこと。

- (1) 肉を扱う建屋と扱わない建屋との間で、
 - ・作業者、巡回者含め、人の行き来はない。又は
 - ・作業者の行き来はあるが、必ず、出入りの際に、手洗い・消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための職員の行き来はあるが、製品には一切触れることがない。
- (2) 肉を扱う建屋と扱わない建屋、それこれから発生する残さは、
 - ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器で収容している。又は
 - ・それぞれ別の、表示のついた新品の袋で収容している。
- (3) 肉を扱う建屋と扱わない建屋、それこれから発生する残さの保管場所は、
 - ・別々である。又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器で、別々に保管しており、外装が汚染されないように対策もしている。
- (4) 残さの収集の際、
 - ・当該事業所職員が立ち会う。又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者のルールを明確に示しており、ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

「分別管理されている」とは・・・

<肉を扱うフロア（※）と、扱わないフロアがある場合>

以下の（1）～（4）の全てを満たすこと。

- (1) 肉を扱うフロアと扱わないフロアとの間で、
 - ・作業者、巡回者含め、人の行き来はない。又は
 - ・作業者の行き来はあるが、必ず、出入りの際に、手洗い・消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための職員の行き来はあるが、製品には一切触れることがない。
- (2) 肉を扱うフロアと扱わないフロア、それぞれから発生する残さは、
 - ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器で収容している。
 - ・それぞれ別の、表示のついた新品の袋で収容している。
- (3) 肉を扱うフロアと扱わないフロア、それぞれから発生する残さの保管場所は、
 - ・別々である。又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器で、別々に保管しており、外装が汚染されないように対策もしている。
- (4) 残さの収集の際、
 - ・当該事業所職員が立ち会う。又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者のルールを明確に示しており、ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

※ 「フロア」とは、壁やドアなど物理的な障壁によって区分された各空間（階、室）をいう。

23

「分別管理されている」とは・・・

<肉を扱うライン（※）と、扱わないラインがある場合>

以下の（1）～（5）の全てを満たすこと。

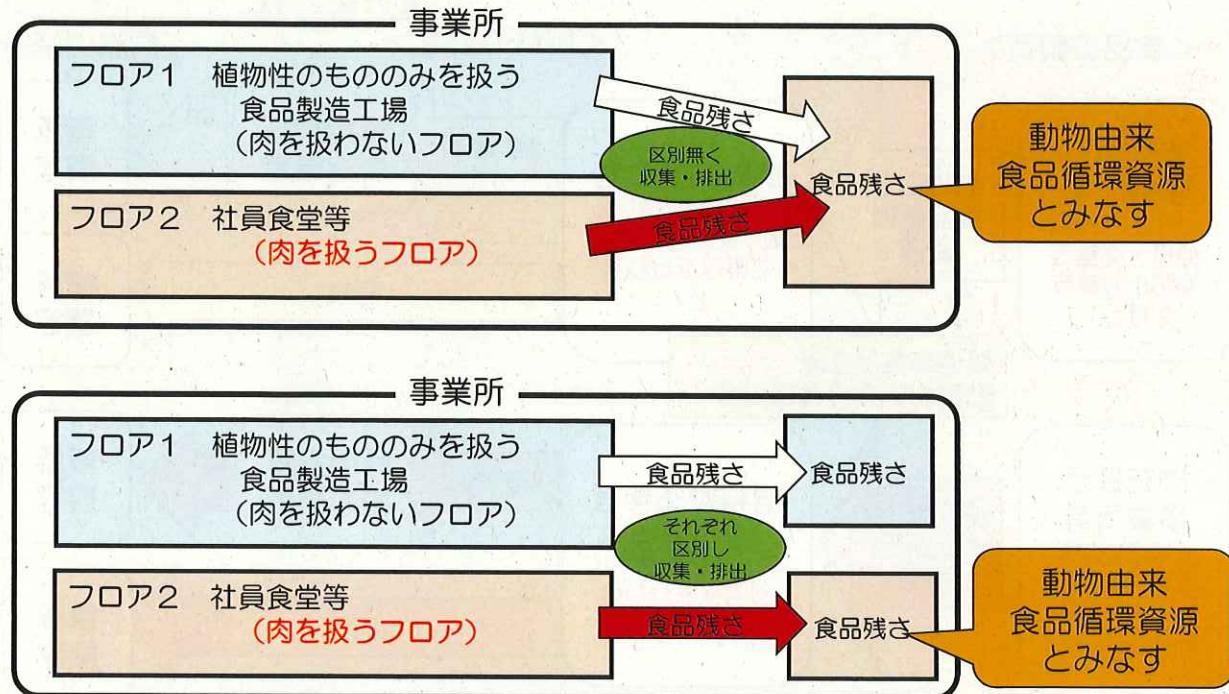
- (1) 肉を扱うラインと扱わないラインとでは、
 - ・パーティションなど物理的な隔壁がある。又は
 - ・物理的な隔壁はないが、表示等により作業場所の区分を明確にしており、食品の交差がない。
- (2) 肉を扱うラインと扱わないラインとの間で、
 - ・作業者、巡回者含め、人の行き来はない。又は
 - ・作業者の行き来はあるが、必ず、出入りの際に、手洗い・消毒を行うこととなっており、また、巡回等のための職員の行き来はあるが、製品には一切触れることがない。
- (3) 肉を扱うラインと扱わないライン、それぞれから発生する残さは、
 - ・それぞれ別の、表示と蓋の付いた専用容器で収容している。
 - ・それぞれ別の、表示の付いた新品の袋で収容している。
- (4) 肉を扱うラインと扱わないライン、それぞれから発生する残さの保管場所は、
 - ・別々である。又は
 - ・同一の場所であるが、表示及び蓋の付いた専用容器で、別々に保管しており、外装が汚染されないように対策もしている。
- (5) 残さの収集の際、
 - ・当該事業所職員が立ち会う。又は
 - ・当該事業所職員は立ち会わないが、収集者のルールを明確に示しており、ルールに従って作業した旨のチェックがなされることとなっている。

※ 「ライン」とは、フロアに該当しない空間であって、ある製品を製造するための一連の工程をいう。

24

「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」とは・・・

一方、製品としては植物性のもののみを扱う食品製造工場であっても、同一事業所内に社員食堂など（肉を扱う建屋やフロア）がある場合であって、社員食堂などから排出される肉を含む残さも区別無く排出している場合には、当該事業所から排出される食品循環資源も「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」すなわち「動物由来食品循環資源」とみなすこととなる。



25

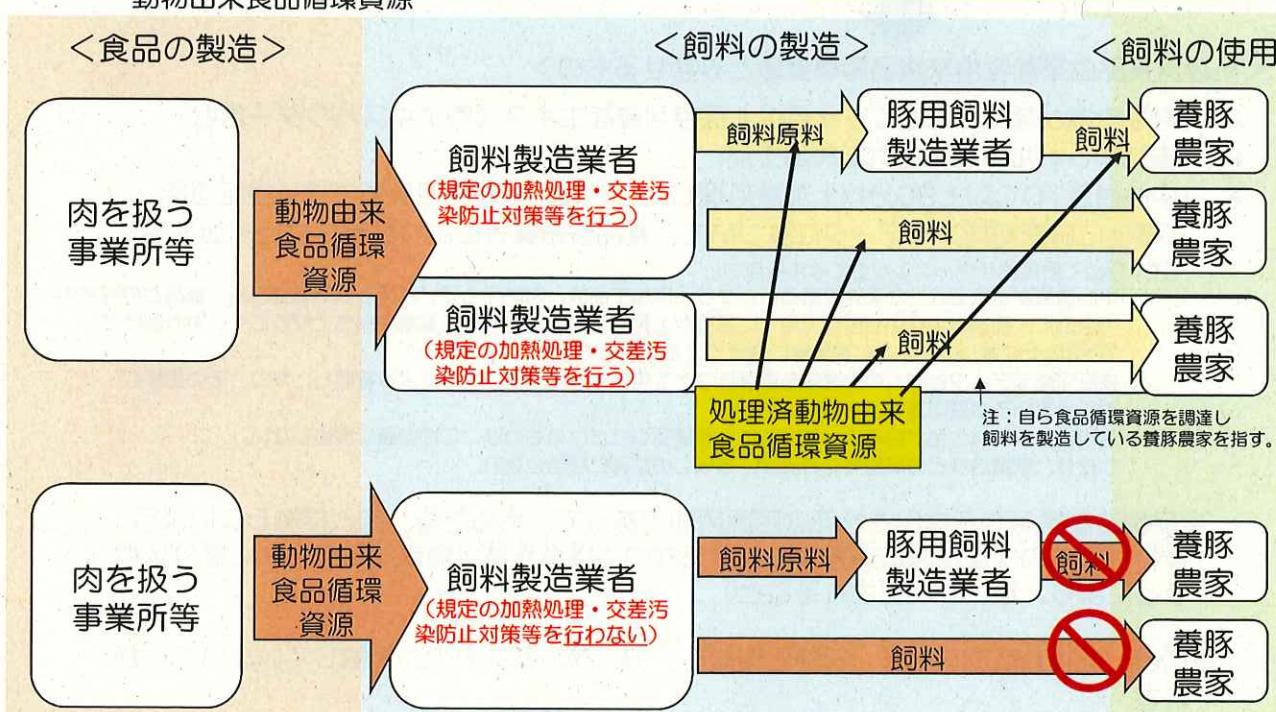
「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料（原料・材料除く）に含むことができるものと未定稿・

「ア 处理済動物由来食品循環資源」

排出された「動物由来食品循環資源」を最初に飼料に加工する飼料製造業者において、規定の加熱処理・交差汚染防止対策等が行われた動物由来食品循環資源

規定の加熱処理・交差汚染防止対策等とは・・・

- ①攪拌しながら90°C60分以上又はこれと同等以上の効果を有する加熱処理
- ②加熱処理の記録の作成・保管
- ③交差汚染防止対策



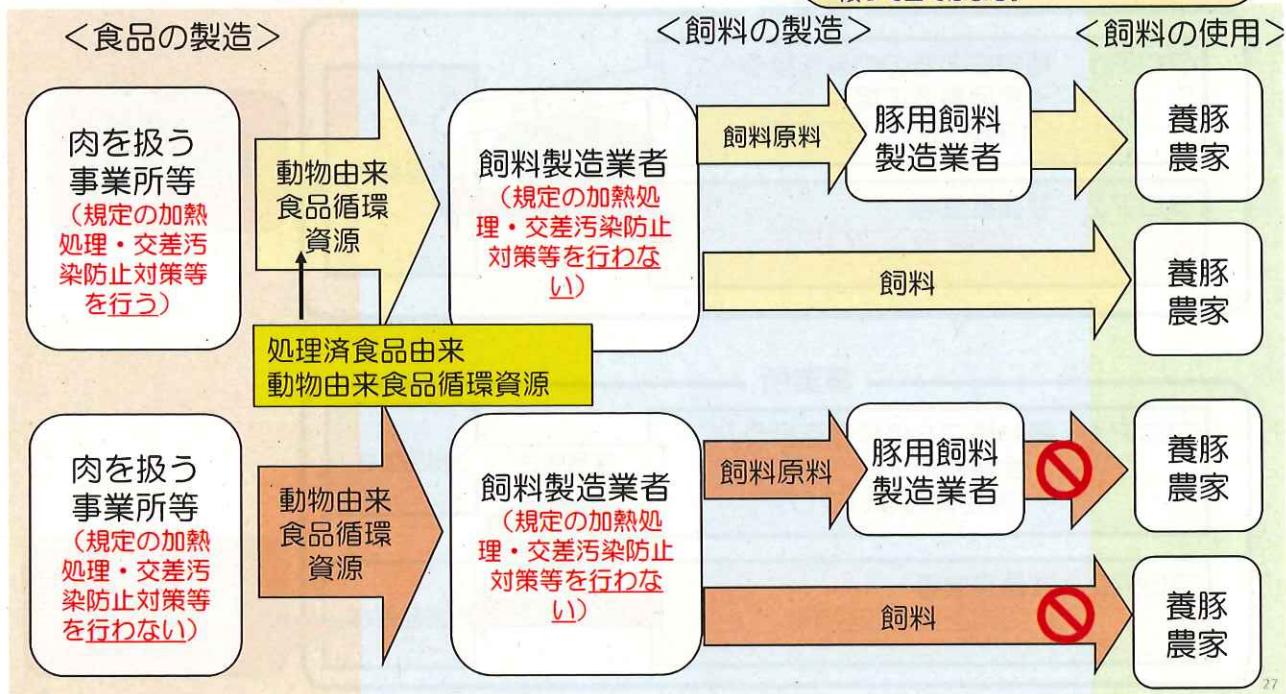
「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料(原料・材料除く)に含むことができるものとは未定稿

「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」

食品製造業者等において（食品の製造段階で）
規定の加熱処理・交差汚染防止対策等が
行われたことが明らかな動物由来食品循環資源

規定の加熱処理・交差汚染防止対策等
とは・・・

- ①肉及び肉を含む食品の中心温度が
70°C30分以上又はこれと同等以上の効
果を有する加熱処理
 - ②交差汚染防止対策
- ※極めて厳格な管理が行われたものに
限って当てはまる。



「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料（原料・材料除く）に含むことができるものとは・・

未定稿

「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」

食品製造業者等において（食品の製造段階で）規定の加熱処理、交差汚染防止対策が
行われたことが明らかな動物由来食品循環資源



<處理済食品由來動物由來食品循環資源とみなせるもの>

- 肉等の塊がなく、常温で6ヶ月以上保存可能なエキス（肉エキスパウダー含む）
- 缶詰やレトルト加工された肉加工品
- 中心温度70°C以上30分以上加熱処理したことを、客観的に判断できる検証可能
(事後に確認可能)なデータに基づいて、食品製造業者により証明された肉加工品
(注：極めて限定的なケースしか当てはまらない。
中心温度が測れることが条件であることから、肉加工品は、肉単品あるいは肉と熱伝導性の高い食品との混和物
のように、加熱により中心部まで均一に温度が上昇するものに限られ、温度が最も上がりにくい中心部まで
70°C以上に達していることを確実に測定できる必要がある。
検証可能なデータとは、中心温度を温度計などを用いて測定すること等により確認し、かつ、その記録が
とられている必要がある。
目視により、肉の色が白くなっていることを確認しただけのものは、この定義に該当しない。
つまり、飲食店などの調理済の食品は、ほぼこの定義に該当しない。)
- 食品製造業者等から排出される食用廃用油であって、冷めた後、肉と接触しないよう
扱われたもの（食品製造業者等における社内の標準作業手順書（SOP）に盛り込む
などにより、扱いが明記されること）

※なお、いずれにおいても、加熱処理後に、加熱が必要なものと接触していないことが
前提。

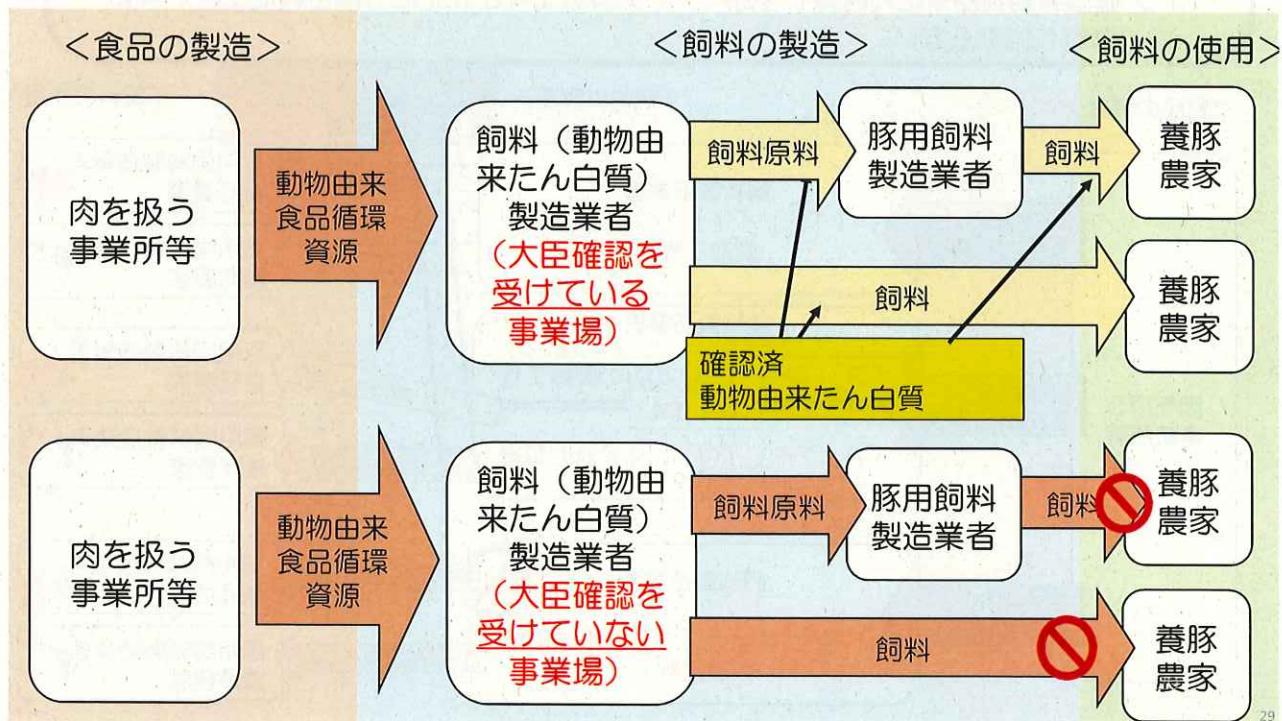
「動物由来食品循環資源」のうち、豚用飼料（原料・材料除く）に含むことができるものとは・・・

未定稿

〔ウ 確認済動物由來たん白質〕

大臣確認済のレンダリング事業場において、製造された動物由來たん白質

例) 確認済豚肉骨粉、確認済チキンミールなど



29

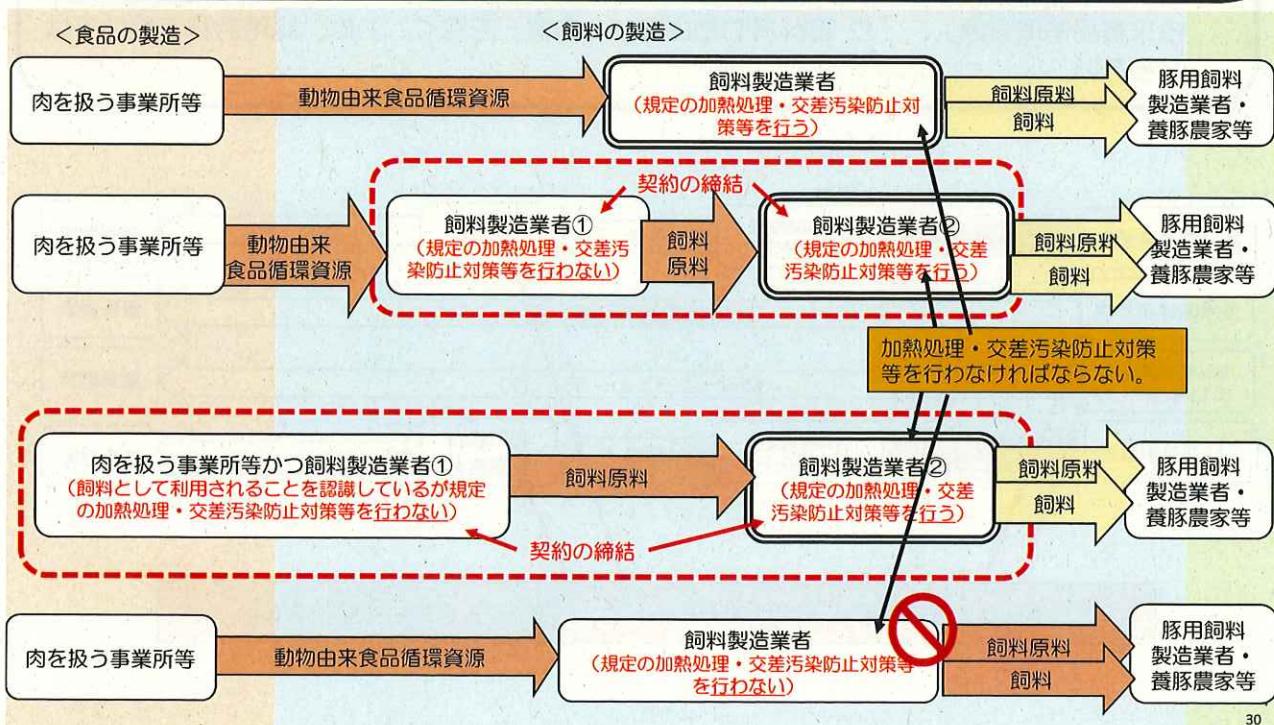
成分規格等省令 別表第1の6

未定稿

(2) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の製造の方法の基準

〈飼料原料・材料の基準〉

豚用飼料の原料・材料となる動物由來食品循環資源（処理済動物由來食品循環資源の製造業者に販売されるものを除く。）は、90℃60分以上等の加熱処理・交差汚染防止対策等を行わなければならない。



30

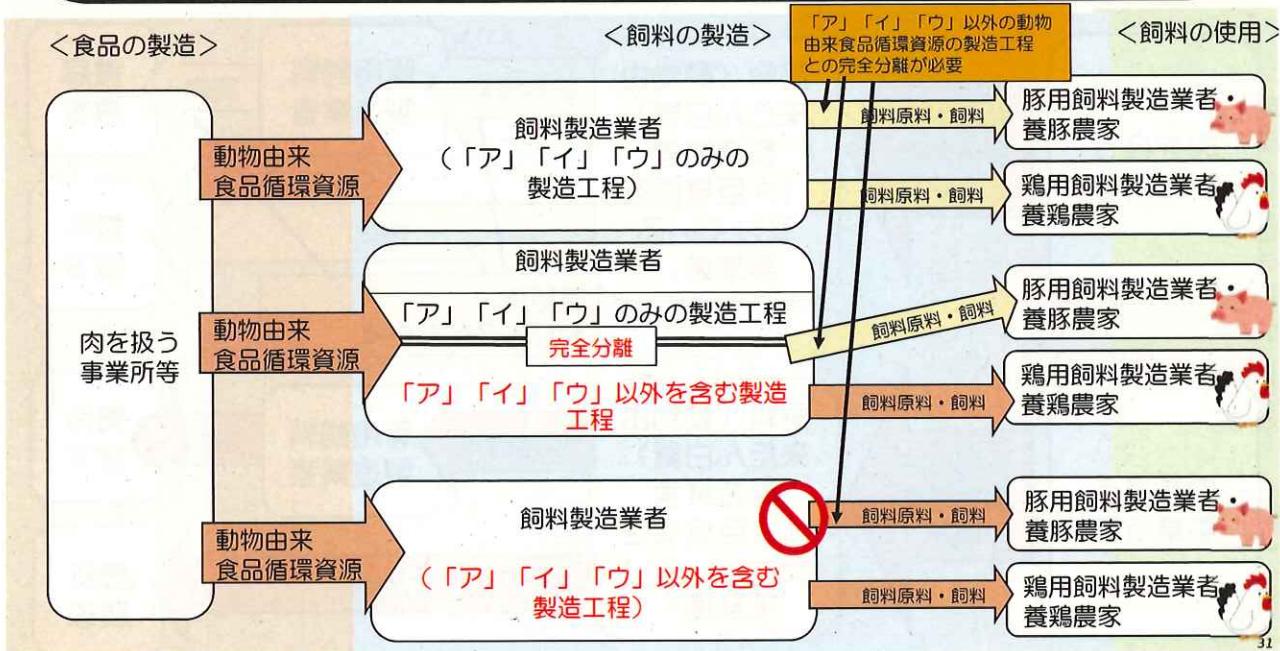
成分規格等省令 別表第1の6

(2) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の製造の方法の基準

<飼料原料・材料の基準>

豚用飼料の原料・材料となる動物由来食品循環資源は、動物由来食品循環資源

(「ア 処理済動物由来食品循環資源」、「イ 処理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由来たん白質」を除く。) の製造工程と完全に分離された工程で製造されなければならない。

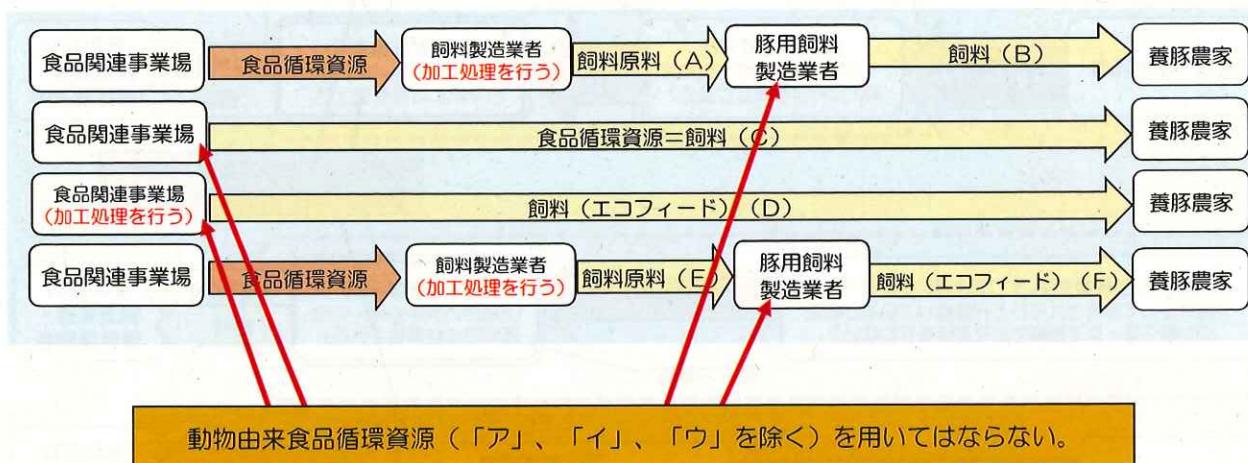


成分規格等省令 別表第1の6

(2) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の製造の方法の基準

<豚用飼料そのものの基準>

動物由来食品循環資源 (「ア 処理済動物由来食品循環資源」、「イ 処理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由来たん白質」を除く。) は、豚用飼料に用いてはならない。



成分規格等省令 別表第1の6

(2) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の製造の方法の基準

<豚用飼料そのものの基準>

豚用飼料は、動物由来食品循環資源（「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由來たん白質」を除く。）を原料・材料とする飼料の製造工程と完全に分離された工程で製造されなければならない。

<飼料の製造>

ア 处理済動物由来食品循環資源
イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源
ウ 確認済動物由來たん白質

豚用・鶏用・養魚用飼料
の製造工程



動物由来食品循環資源
(ア、イ、ウを除く)

鶏・養魚用飼料
の製造工程



<留意事項>

仮に、同一施設内で豚用飼料の製造工程と鶏・養魚用飼料の製造工程とが完全分離していれば、当該施設の鶏・養魚用飼料の製造工程で動物由来食品循環資源を受け入れることが可能であるが、配合飼料製造事業場においては、そのような施設は現実的に想定されない。

33

飼料の製造段階で行う「規定の加熱処理・交差汚染防止対策等」とは・・・

- 揚拌しながら90°C60分以上又はこれと同等以上の加熱処理を行うこと
- 加熱処理の記録の作成・保管(2年間)を行うこと
- 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること

動物由来
食品循環資源



処理済
動物由来食品循環資源

<留意事項>

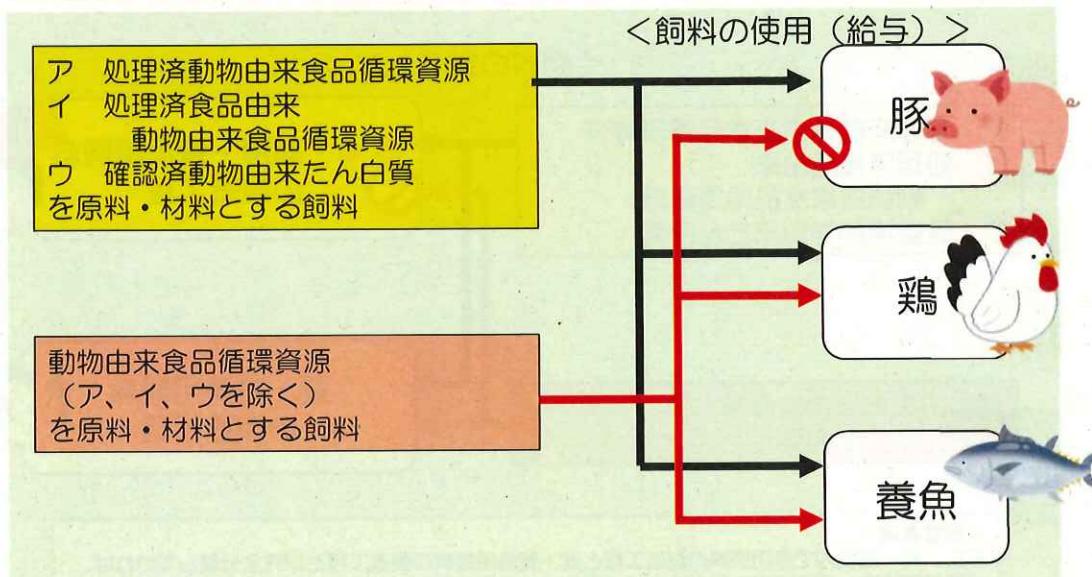
- 加熱処理は、揚拌しながら行い、確実に飼料全体の「品温」が目的温度に達するようにする。
- 加熱処理温度は、「品温」を測定する。(補足: 原料が細かく粉碎された状態になっており、原料が液体(水や油)中で加熱されている場合には、液温を品温とみなすことができる。また、品温と雰囲気温度の関係性が検証されている場合には、雰囲気温度の測定で構わない。)
- 同等以上の加熱処理条件の例: 95°C以上19分以上、100°C以上6分以上(補足: 沸騰した状態であっても、必ず温度を測定する。)
- 過度な加熱は、健康に悪影響を与える可能性がある化学物質を生成させる可能性があることから、過度な加熱を避けるよう加熱条件を設定する。
- 加熱処理条件は、脱脂工程や乾燥後の保温過程で達成される方式によっても構わない。
- 温度の測定・記録は、データロガーなどにより連続的に行われることが望ましいが、確実に測定し記録されれば、この方法に限定するものではない。
- 交差汚染防止対策は、ワンウェイが望ましいが、原料と製品の置き場所を分ける、管理により接触を相互の接触を避けるなどを組み合わせた管理によっても構わない。

34

成分規格等省令 別表第1の6

(3) 食品循環資源を原料・材料とする飼料の使用の方法の基準

動物由来食品循環資源（「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由来たん白質」を除く。）を原料・材料とする飼料は、豚に対し使用してはならない。

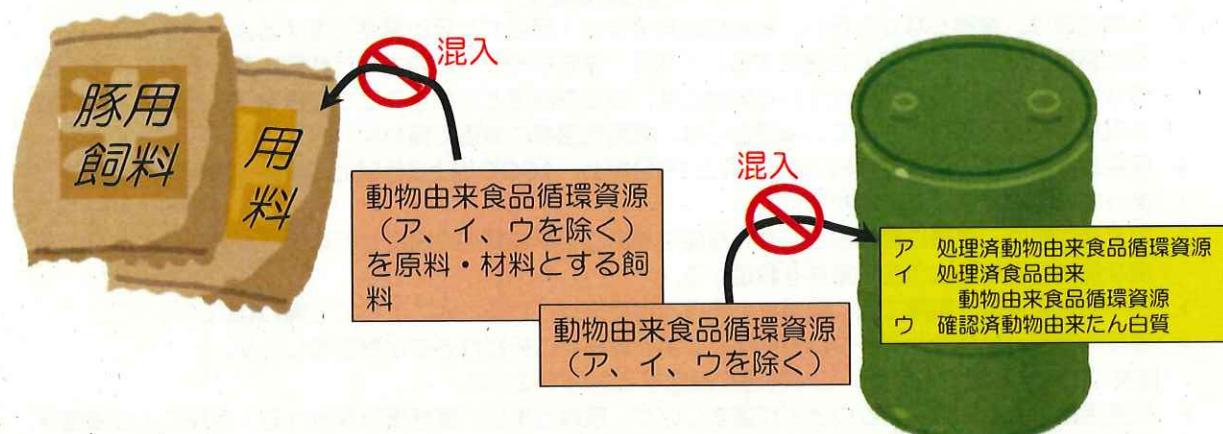


35

成分規格等省令別表第1の6

(4) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の保存の方法の基準

1. 動物由来食品循環資源（「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由来たん白質」を除く。）を原料・材料とする飼料は、豚用飼料に混入しないように保存しなければならない。
2. 動物由来食品循環資源（「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由來たん白質」を除く。）は、「ア 处理済動物由来食品循環資源」、「イ 处理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由來たん白質」に混入しないように保存しなければならない。



36

成分規格等省令 別表第1の6

(5) 食品循環資源又は食品循環資源を原料・材料とする飼料の表示の基準

1. 動物由来食品循環資源を原料・材料とする飼料には、次に掲げる事項を表示しなければならない。

- (ア) 飼料の名称
- (イ) 製造(輸入)年月
- (ウ) 製造(輸入)業者の氏名又は名称及び住所
- (エ) 製造事業場の名称及び所在地(輸入に係るものにあっては、輸入先国名)

2. 飼料の原料・材料となる動物由来食品循環資源(「ア 処理済動物由来食品循環資源」、「イ 処理済食品由来動物由来食品循環資源」、「ウ 確認済動物由來ん白質」を除く。)及び動物由来食品循環資源(「ア」「イ」「ウ」を除く。)を原料・材料とする飼料には、対象家畜等を表示しなければならない。

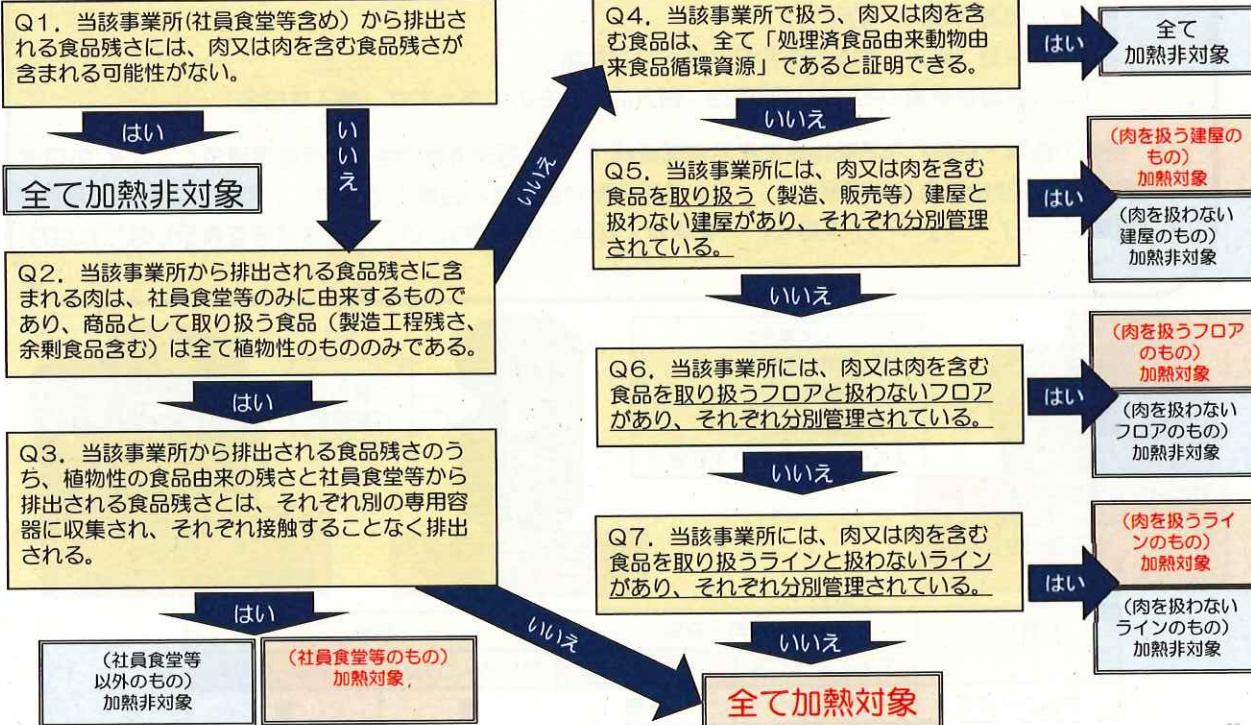


37

4. 各業種の立場からみた 規制対象の範囲及び考え方について



排出する食品循環資源が加熱処理対象かどうか、何を確認したらいいの？

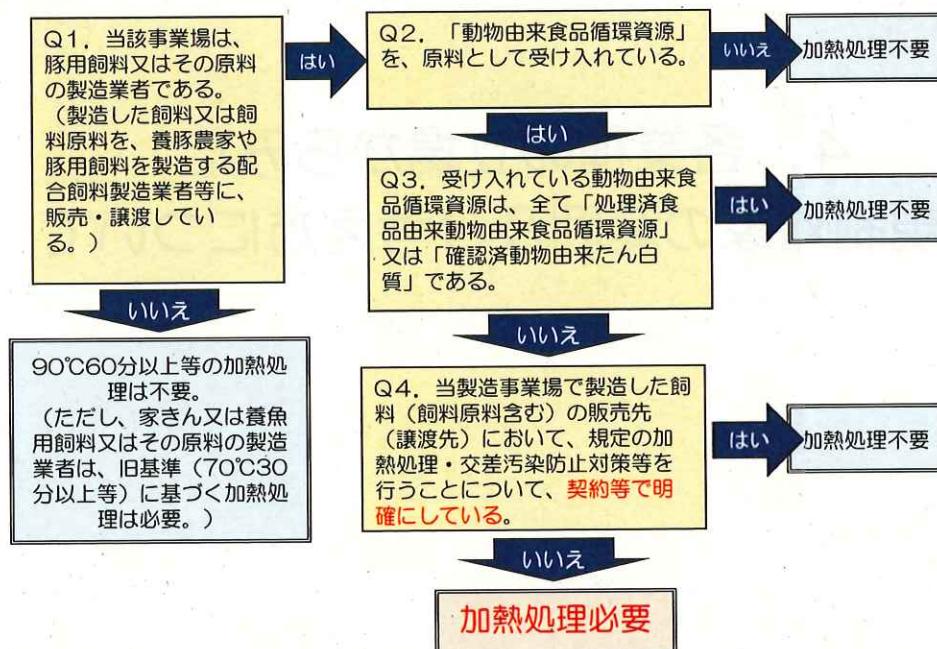


※分別管理については、p22~24参照。

39



受け入れる食品循環資源が加熱処理対象かどうか、何を確認したらいいの？

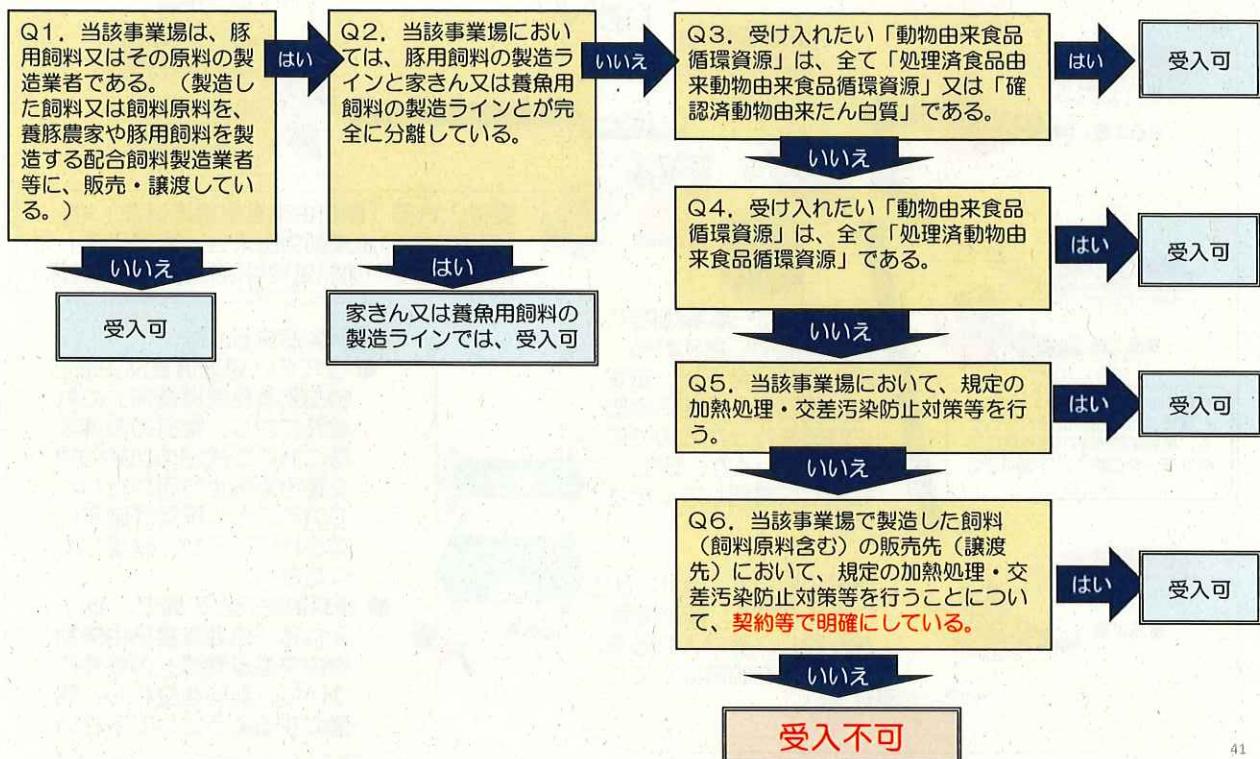


※契約については、p42参照。

40



「動物由来食品循環資源」を飼料原料として受け入れていいか
どうか、何を確認したらいいの？



41



加熱処理対象のものが入っているか、
だれが、どのように確認するの？



食品循環資源を「飼料製造業者」に飼料の原
料・材料として販売又は譲渡する「食品製造業
者等(原料供給元)」は、

- 排出する食品循環資源に加熱処理対象のもの
のが入っているかどうか等を、自らの責任
で確認して下さい。
- 「動物由来食品循環資源」の搬送容器には
「対象家畜等を表示して下さい。
- 加熱処理対象のものが入っている場合には、
販売・譲渡先の事業場が規定の加熱処理が
行える施設であるか否かを確認して下さい。

食品循環資源を「飼料製造業者」に廃棄物とし
て排出する「食品製造業者等(原料供給元)」
は、

- 飼料製造業者からの求めがあった場合には、
排出する食品循環資源に加熱処理対象のもの
のが入っているかどうか等を確認して下さい。
- 加熱処理対象のものが入っている場合には、
飼料製造業者に対してその旨を明確に伝え
て下さい。



食品循環資源を原料・材料として飼料や飼
料原料を製造する「飼料製造業者」は、

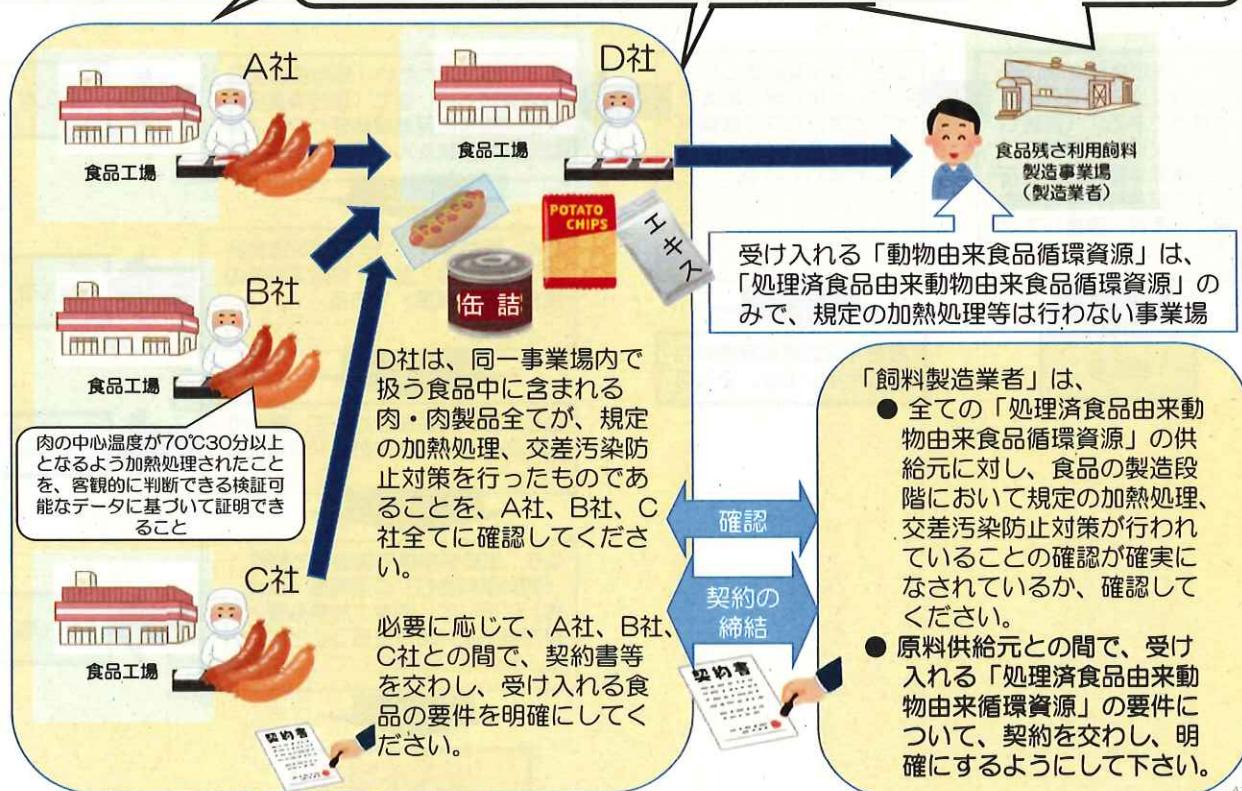
- 原料供給元全てを把握し、原料供給元一
覧表を作成してください。
- 各原料供給元に対して、受け入れる食品
循環資源に加熱処理対象のものが入っ
ているかどうかを確認するよう、求め
て下さい。
- 各原料供給元に対して、受入可能な食品
循環資源の種類、自らの施設で規定の
加熱処理が行えるのか否か等を示して
下さい。
- 全ての原料供給元との間で、受け入れる
食品循環資源の要件について、契約を
交わし、明確にするようにして下さい。

都道府県やFAMICが行う立入検査(飼料安全法の遵
守状況確認)で、これらの記録の確認を行います。

42

未定稿

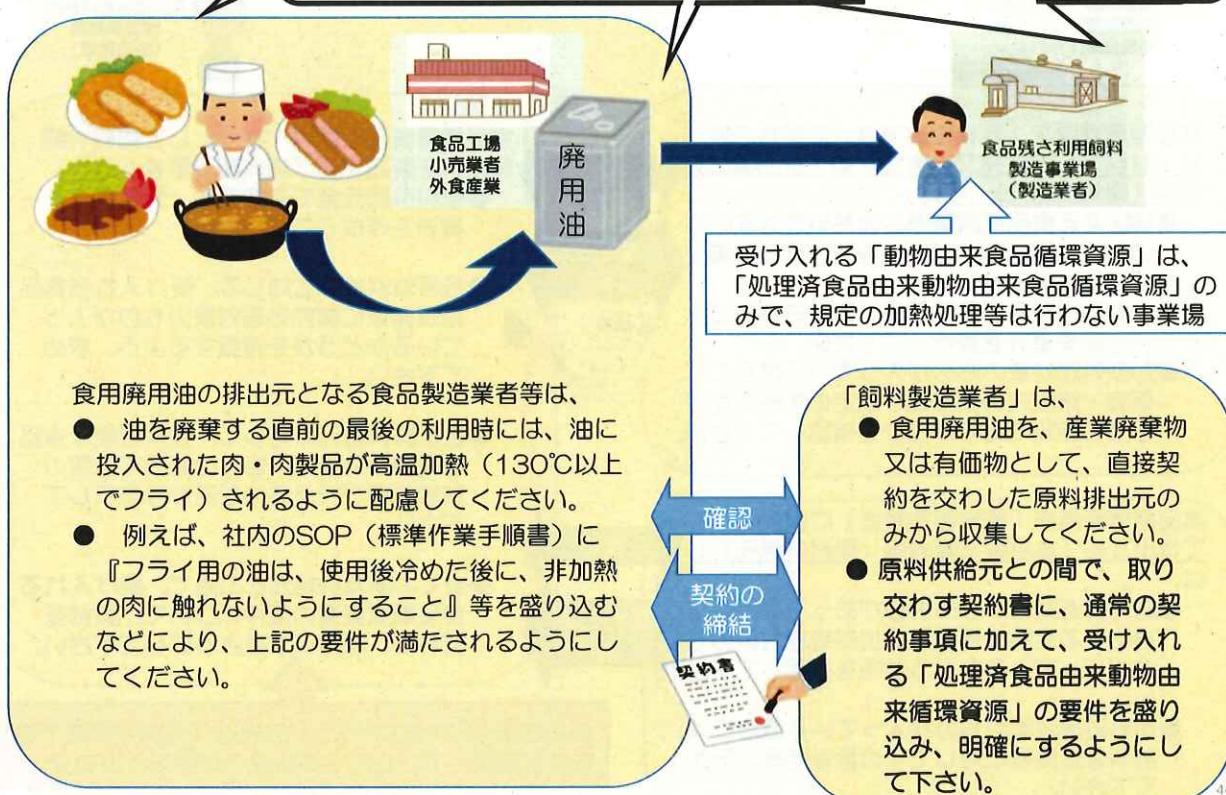
「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理、交差汚染防止対策を行ったもの）」のみを扱っている旨は、だれが、どのように確認するの？（その1）



43

未定稿

「処理済食品由来動物由来食品循環資源（食品の製造段階で規定の加熱処理・交差汚染防止対策等を行ったもの）」のみを扱っている旨は、だれが、どのように確認するの？（その2）



44