

# (一財)食品産業センター 環境委員会NEWS

No. 4 4

平成26年8月8日発行

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/committee/index.html>

(一財)食品産業センター環境委員会

事務局 加藤・後藤

TEL: 03-3224-2384

FAX: 03-3224-2398

=====  
会員各位

日頃より(一財)食品産業センター 環境委員会の活動にご理解とご協力賜り誠にありがとうございます。

配信記事

## 1. 加工食品残さの飼料としての利用再開

詳細は別紙をご覧ください。

※環境委員ニュースは、メール又はFAXで配信しています。

FAX版は、添付資料等により送付部数が多くなることや、内容を当方より指定させていただいたURLにて別途ご確認をお願いすることがございます。そのため、出来るだけメール配信といたしたく考えます。

現在、FAXで配信させていただいている方で、メール配信にご変更いただける方は、事務局までご連絡をお願いします。

\*\*\*\*\*  
(一財)食品産業センター 技術環境部  
環境委員会 事務局 加藤、後藤  
TEL:03-3224-2384 / FAX:03-3224-2397・2398  
Mail: [m-kato@shokusan.or.jp](mailto:m-kato@shokusan.or.jp)  
\*\*\*\*\*

## 加工食品残さの飼料としての利用再開

1. 平成 13 年 9 月、我が国において BSE が確認されたことを受けて、誤用・流用により肉骨粉等が牛へ給与されることを防止する観点から、肉骨粉等を含む飼料の製造及び出荷が一時停止されました。

その後 BSE 対策の着実な実施とあわせて、動物由来たん白質については、食品安全委員会によるリスク評価を受けるとともに、飼料安全の専門家から構成される農業資材審議会の意見を聴きながら、飼料としての利用を順次再開されてきたところです。

2. 加工食品工場の製造工程から発生する畜水産残さ（加工食品残さ）については、これまで利用が禁止されていましたが、今般、専門家の意見を伺った上で、牛等（牛、めん羊、山羊及びしか）由来成分と分別された加工食品残さについては、家畜及び養魚用飼料の原料としての利用を再開することとなりました。

3. 今回、新たに原料収集先として追加した加工食品工場とは、豚カット肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品（ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハムその他これに類する魚肉ねり製品、エキス、冷凍食品等のそうざい類をいう。）を製造する食品工場をいいます。

加工食品残さを飼料の原料として供給する場合は、別添 1 の要件を具備していることについて、事前に農林水産大臣による確認を受ける必要があります。

4. 食品を製造する工場又は施設において、牛等に由来する肉、骨その他の牛等に由来するたん白質を含む食品の取扱いがないことが確認されていることが要件となっています。これは、工場では牛等に由来するたん白質を含む食品の取扱いがある場合であっても、取扱のないフロアー、作業室、工程から発生する加工食品残さが、牛等由来成分との分別が適切に行われていれば飼料の原料として供給できることとなります。

5. また、「豚肉骨粉等の原料とする加工食品残さは、豚由来の骨、肉等を主体（動物質のものがおおむね 5 割以上）とするものであること。」とありますが、豚由来の骨、肉等が 5 割以上であることか条件ではなく、鶏や魚由来の骨、肉等も含め動物質が 5 割以上含んでおり、かつ、豚由来のものが主体であれば豚肉骨粉等の原料として供給することができます。

6. なお、牛等由来成分との分別を万全なものとするため、加工食品残さの容器の専用化や供給管理票の添付等の管理措置を講じる必要があります。

7. 農林水産大臣による確認を受けるための申請手続を行うのは、飼料製造業者になります。原料を供給する加工食品製造業者は、①別添 1 の具体的な要件を満たすこと、②飼料製造業者が契約内容の実施状況を確認すること、③実施状況確認のため農林水産省の職員又は（独）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の職員が当該製造業者に同行できることを認めることについて飼料製造業者と契約を締結する必要があります。

8. 加工食品残さの飼料利用に関する手続については、「食品加工工場の製造工程から発生する動物由来たん白質を含む残さの飼料利用に関する手続マニュアル」が FAMILIC のホームページ ([http://www.famic.go.jp/ffis/feed/obj/sub2\\_kakuninm2.pdf](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/obj/sub2_kakuninm2.pdf)) に掲載されていますのでご利用下さい。

【具体的な要件】

- (1) 食品加工工場の製造過程から発生する動物由来たん白質を含む残さ（以下「加工食品残さ」という。）を飼料の原料とする場合は、当該食品を製造する工場又は施設において、牛等に由来する肉、骨その他の牛等に由来するたん白質を含む食品の取扱いがないことが確認されていること。
- (2) ① 豚肉骨粉等の原料とする加工食品残さは、豚由来の骨、肉等を主体（動物質のものがおおむね5割以上）とするものであること。  
② チキンミール等の原料とする加工食品残さは、家きん由来の骨、肉等を主体（動物質のものがおおむね5割以上）とするものであること。  
③ 魚粉等々の原料とする加工食品残さは、魚介類由来の骨、肉等を主体（動物質のものがおおむね5割以上）とするものであること。  
④ 食品残さ等利用飼料（エコフィード）の原料とする加工食品残さは、生肉、生魚等を含まないこと。
- (3) 加工食品残さは、専用の保管容器に保存するとともに、加工食品残さ以外のものが混入しないよう分別され、保管されていること。
- (4) 加工食品残さの出荷に当たっては、加工食品残さ以外のものが混入していないことを確認した上で、原料供給管理票が発行されること。
- (5) 加工食品残さの出荷に当たっては、原料供給管理票が添付されていること。なお、加工食品残さを入れる容器は、加工食品残さが入っている旨が明示された専用容器を用いること。
- (6) (1)から(5)までの要件が確実に実施されていることが定期的に確認され、記録されていること。
- (7) (1)から(6)までが確実に実施されている加工食品残さを出荷すること。
- (8) 加工食品残さの輸送に当たっては、専用容器を用いること等。
- (9) 飼料製造業者は、原料を供給する加工食品製造業者と以下を内容とする契約を締結すること。
  - ① (1)～(8)の要件を満たすこと。
  - ② 契約を締結した飼料製造業者が契約内容の実施状況を確認することを認めること。また、当該実施状況の確認のために農林水産省の職員又はFAMICの職員が当該製造業者に同行できることを認めること。