

食品循環資源利用飼料の 安全確保のために

— 加熱処理基準の見直しについて —

令和3年2月19日

農林水産省消費・安全局
畜水産安全管理課

本日本話すること

- 食品循環資源利用飼料の加熱処理基準等に係る規制見直しの背景・経緯
- 規制見直しの概要
- 関係者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと

本日お話すること

- **食品循環資源利用飼料の加熱処理基準等に係る規制見直しの背景・経緯**
- 規制見直しの概要
- 関係者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと

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。



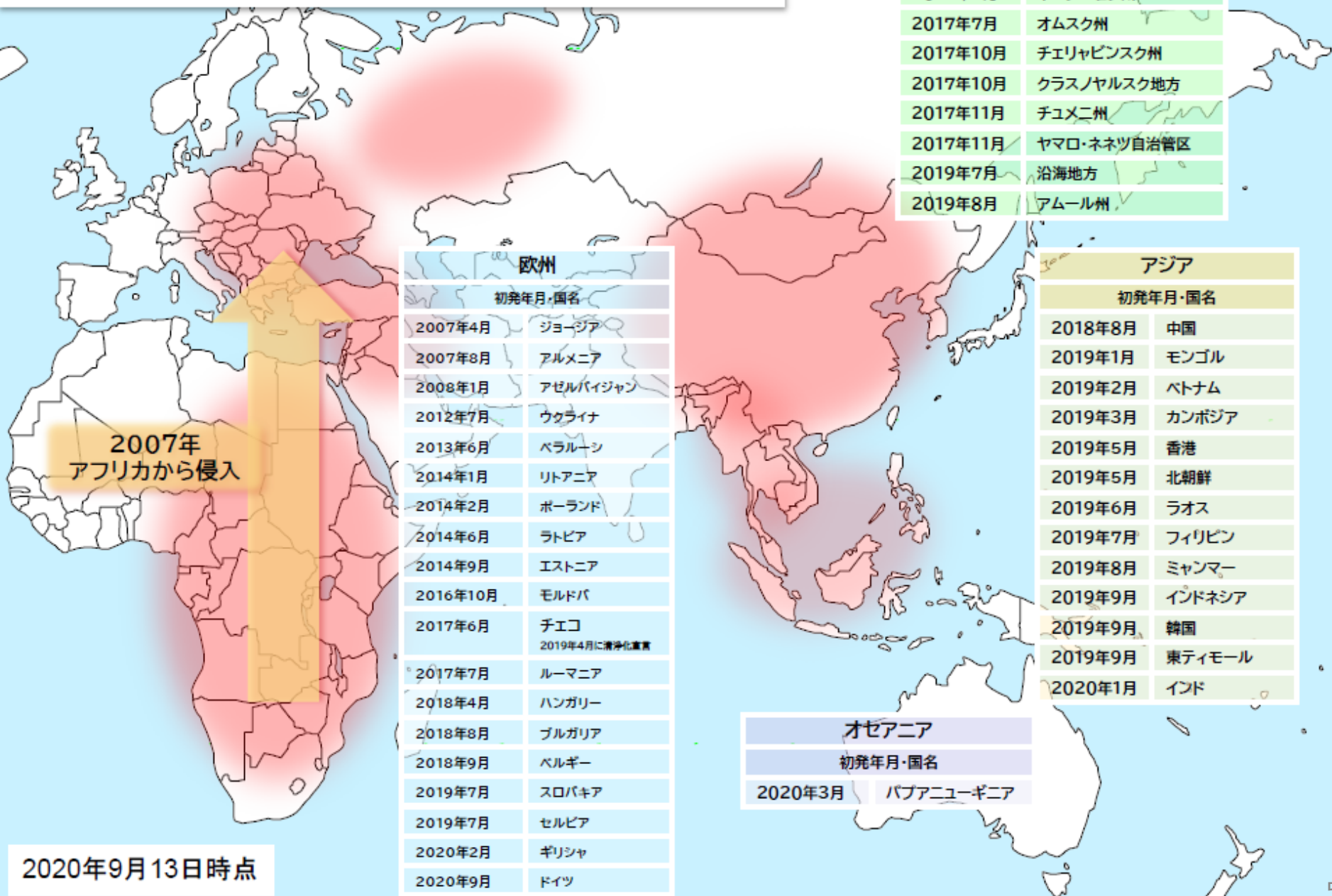
【死体の処分】

(出典：ロシア連邦動物検疫監督局のASF特設ウェブページ)



ASFの発生拡大状況(2007年～)

出典:OIE等



2007年
アフリカから侵入

2020年9月13日時点

欧州	
初発年月・国名	
2007年4月	ジョージア
2007年8月	アルメニア
2008年1月	アゼルバイジャン
2012年7月	ウクライナ
2013年6月	ベラルーシ
2014年1月	リトアニア
2014年2月	ポーランド
2014年6月	ラトビア
2014年9月	エストニア
2016年10月	モルドバ
2017年6月	チェコ
	<small>2019年4月に清浄化宣言</small>
2017年7月	ルーマニア
2018年4月	ハンガリー
2018年8月	ブルガリア
2018年9月	ベルギー
2019年7月	スロバキア
2019年7月	セルビア
2020年2月	ギリシャ
2020年9月	ドイツ

ロシア(2007年11月～)	
初発年月・地域名	
2017年3月	イルクーツク州
2017年7月	オムスク州
2017年10月	チェリャビンスク州
2017年10月	クラスノヤルスク地方
2017年11月	チュメニ州
2017年11月	ヤマロ・ネネツ自治管区
2019年7月	沿海地方
2019年8月	アムール州

アジア	
初発年月・国名	
2018年8月	中国
2019年1月	モンゴル
2019年2月	ベトナム
2019年3月	カンボジア
2019年5月	香港
2019年5月	北朝鮮
2019年6月	ラオス
2019年7月	フィリピン
2019年8月	ミャンマー
2019年9月	インドネシア
2019年9月	韓国
2019年9月	東ティモール
2020年1月	インド

オセアニア	
初発年月・国名	
2020年3月	バプアニューギニア

アジアにおけるアフリカ豚熱の発生状況

■ : 2018年8月以降発生があった国、地域

● : 発生箇所

インド
初発生：2020年1月26日
発生数：豚11件
(直近の発生：2020年4月23日、豚)
豚飼養頭数：約905万5488頭

ミャンマー
初発生：2019年8月1日
発生数：豚10件
(直近の発生：2020年11月4日、豚)
豚飼養頭数：約2160万3718頭

ラオス
初発生：2019年6月2日
発生数：豚149件、野生いのしし2件
(直近の発生：2019年9月29日、豚)
豚飼養頭数：約379万5560頭

カンボジア
初発生：2019年3月22日
発生数：豚13件
(直近の発生：2019年7月8日、豚)
豚飼養頭数：約210万2427頭

ベトナム
初発生：2019年2月1日
発生数：豚6125件
(直近の発生：2020年9月10日、豚)
豚飼養頭数：約1961万5526頭

モンゴル
初発生：2019年1月9日
発生数：豚11件
(直近の発生：2019年2月6日、豚)
豚飼養頭数：約2万892頭

北朝鮮
初発生：2019年5月23日
発生数：豚1件
(直近の発生：2019年5月23日、豚)
豚飼養頭数：約245万1000頭

韓国
初発生：2019年9月17日
発生数：豚16件、野生いのしし1028件
豚における直近の発生：2020年10月11日
野生いのししにおける直近の発生：2021年2月8日
豚飼養頭数：約1127万9894頭

中国
初発生：2018年8月3日
発生数：豚183件、野生いのしし4件
(直近の発生：2021年1月17日、豚)
豚飼養頭数：約3億1040万6900頭

香港
初発生：2019年5月2日
発生数：豚4件
(直近の発生：2021年2月2日、豚)
豚飼養頭数：約14万7429頭

フィリピン
初発生：2019年7月25日
発生数：豚624件
(直近の発生：2020年12月21日、豚)
豚飼養頭数：約1270万9248頭

東ティモール
初発生：2019年9月9日
発生数：豚126件
(直近の発生：2019年12月17日、豚)
豚飼養頭数：約39万3869頭

インドネシア
初発生：2019年9月4日
発生数：豚465件
(直近の発生：2019年9月4日、豚)
豚飼養頭数：約892万2654頭

赤字は更新箇所
OIE報告等の情報を元に作成
発生日：OIE報告による発生が確認された日
飼養頭数：FAO統計(2019)による

2021年2月11日現在

携帯品として持ち込まれた畜産物からの ASFウイルスの分離

- 中国・ベトナムなどから持ち込まれた携帯品94件から、**ASFウイルスの遺伝子**を検出



豚肉ソーセージ
(北京から新千歳空港)



自家製餃子
(上海から羽田空港)



ソーセージ
(上海から羽田空港)



ソーセージ
(延吉から関西空港)



自家製ソーセージ
(青島から中部空港)



ソーセージ
(上海から中部空港)



ソーセージ
(瀋陽から中部空港)



豚肉調整品
(ハノイから成田空港)

- うち、中国・フィリピンから持ち込まれた
ソーセージ4件からASFウイルスを分離

(2021年2月10日現在)



○ ウイルスの生存性と、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ウイルスの主要な侵入経路の一つと考えられている。また、ASFウイ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 (※) >

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

<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

ASF等対策の強化

<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

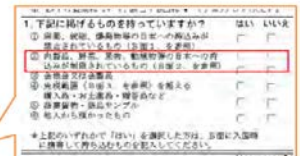
- ・ 予防的殺処分の対象疾病にASFを追加
- ・ 野生動物でFMD・ASFの感染が発見された場合、予防的殺処分が実施可能に

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



税関申告書様式の改正
(令和元年末から使用開始)

本日本話すること

- 食品循環資源利用飼料の加熱処理基準等に係る規制見直しの背景・経緯
- **規制見直しの概要**
- 関係者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと

食品残さの飼料利用に係る規制（見直し前）

飼料安全法

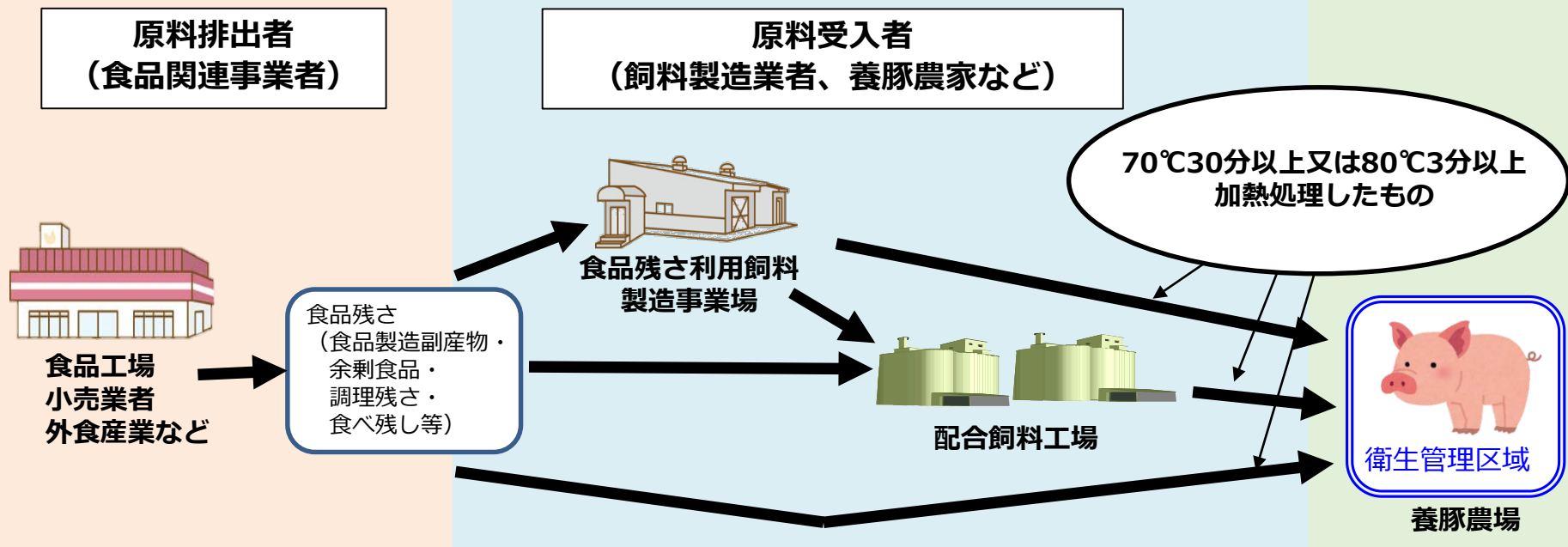
〔通知：エコフィードガイドライン〕

- ・（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、**70℃30分以上又は80℃3分以上加熱処理**すること

家畜伝染病予防法

〔施行規則：飼養衛生管理基準（豚及びいのしし）〕

- ・食品循環資源を原材料とする飼料を給与する場合において、当該飼料が生肉を含み、又は含む可能性があるときは、事前に**70℃30分以上又は80℃3分以上の加熱処理**が行われたものを用いること



食品残さの飼料利用に係る規制（見直し後）

飼料安全法

〔成分規格等省令〕

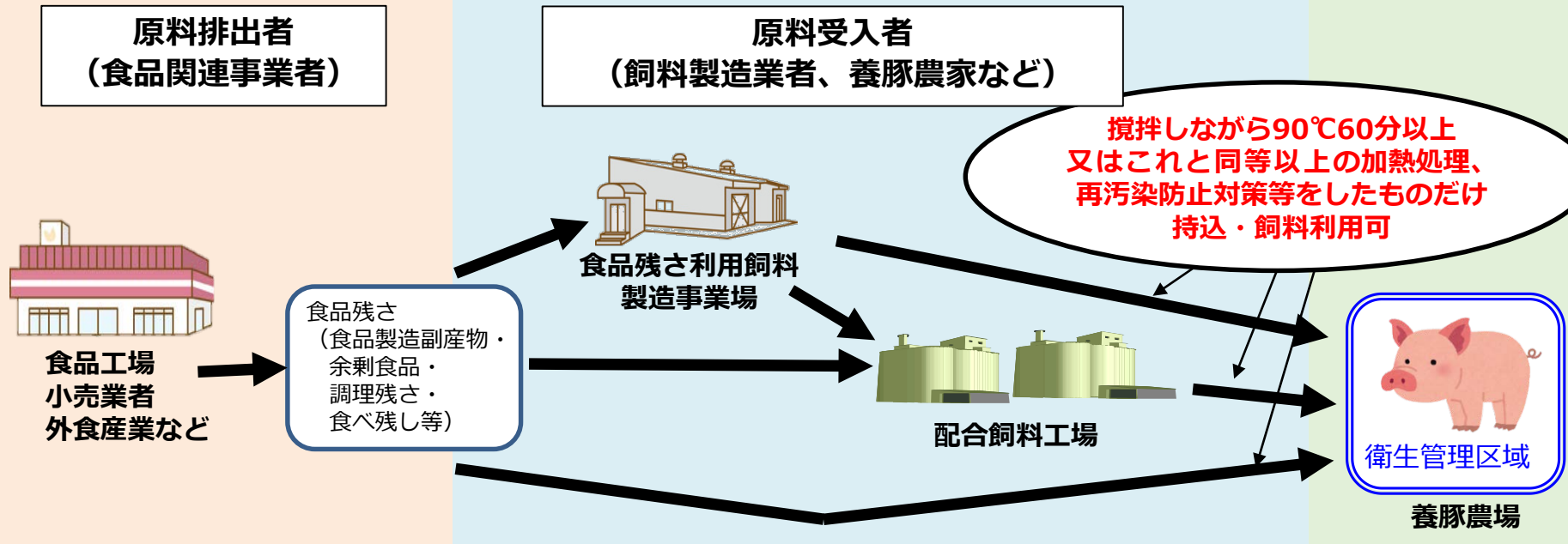
（肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるものを原料・材料とする飼料は）

- ・ 攪拌しながら90℃60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

家畜伝染病予防法

〔施行規則：飼養衛生管理基準（豚及びいのしし）〕

- ・ 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を給与する場合には、飼料安全法成分規格等省令に基づき、適正に処理が行われたもの（攪拌しながら90℃60分以上又はこれと同等以上の加熱処理・加熱後の飼料が加熱前の原材料等により交差汚染しないよう措置が講じられているもの）を用いること
- ・ 処理が行われていないものは **衛生管理区域** 内に持ち込まないこと



原料排出者

➡ : 加熱処理必要
➡ : 加熱処理不要

飼料製造事業場

使用者

- と畜場・食肉加工施設
- 食品製造業 (例: ハム工場)
- 食品製造業 (例: 製パン工場)
- 肉を取り扱う施設(フロア・ライン)
- 肉を取り扱わない施設(フロア・ライン)
- 食品製造業 (例: 製麺工場、焼酎工場)
- 食品卸売業 (例: 肉を取り扱う問屋)
- 食品卸売業 (例: 肉を取り扱わない問屋)
- 食品小売業 (例: 精肉店、スーパー、コンビニ、総菜店)
- 外食産業 (給食センター、病院、ホテル含む)

- レンダリング事業場
- 食品循環資源利用飼料製造事業場 (動物由来食品循環資源を含む原料を取り扱う施設)
- 新基準で (90℃60分以上等) 加熱処理を行う施設
- 旧基準で (70℃30分以上等) 加熱処理を行う施設
- 食品循環資源利用飼料製造事業場 (動物由来食品循環資源を含む原料を取り扱わない施設)

確認済動物由来たん白質

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)

処理済動物由来食品循環資源

- 牛
- 豚
- 鶏
- 養魚
- 牛
- 豚
- 鶏
- 養魚

と畜残さ等

食品加工残さ
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

レンダリング事業場

食品循環資源利用飼料製造事業場

(動物由来食品循環資源を含む原料を取り扱う施設)

新基準で (90℃60分以上等) 加熱処理を行う施設

旧基準で (70℃30分以上等) 加熱処理を行う施設

食品循環資源利用飼料製造事業場

(動物由来食品循環資源を含む原料を取り扱わない施設)

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)

ラインの完全分離

* 食品の製造段階～残さの収集・輸送の段階を通じて、加熱処理が必要なものと交差していないことが確認できるものに限る。

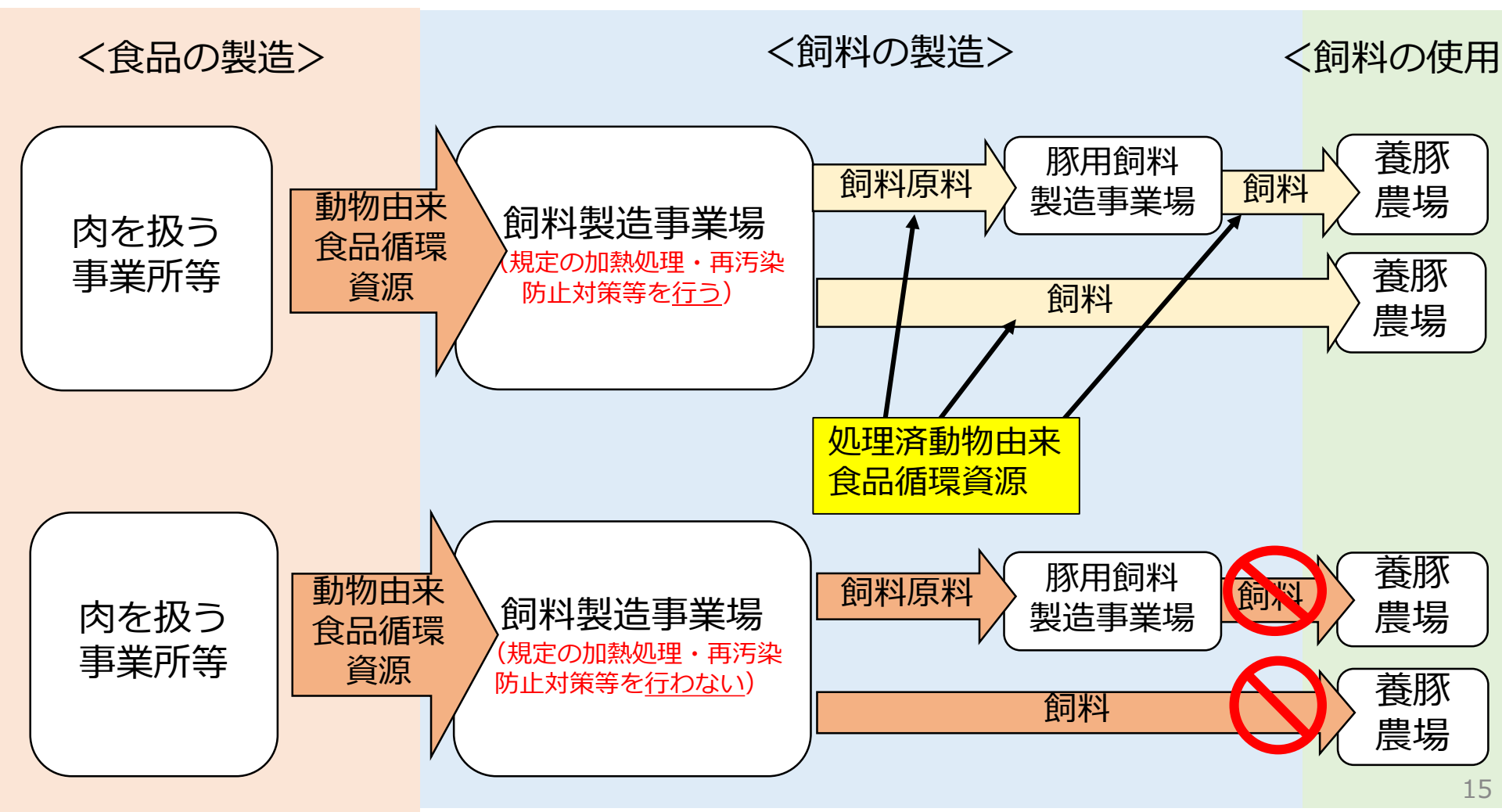
なお、と畜残さ等、食品加工残さ（ハム、エキス、冷凍食品などの製造工程から出る残さ）を用いる飼料製造業者は大臣確認の対象

「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・・・

「処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・再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・再汚染防止対策等とは・・・
- ① 攪拌しながら90℃60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 再汚染防止対策



「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・・・

「処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・再汚染防止対策等が
行われたことが明らかな動物由来食品循環資源

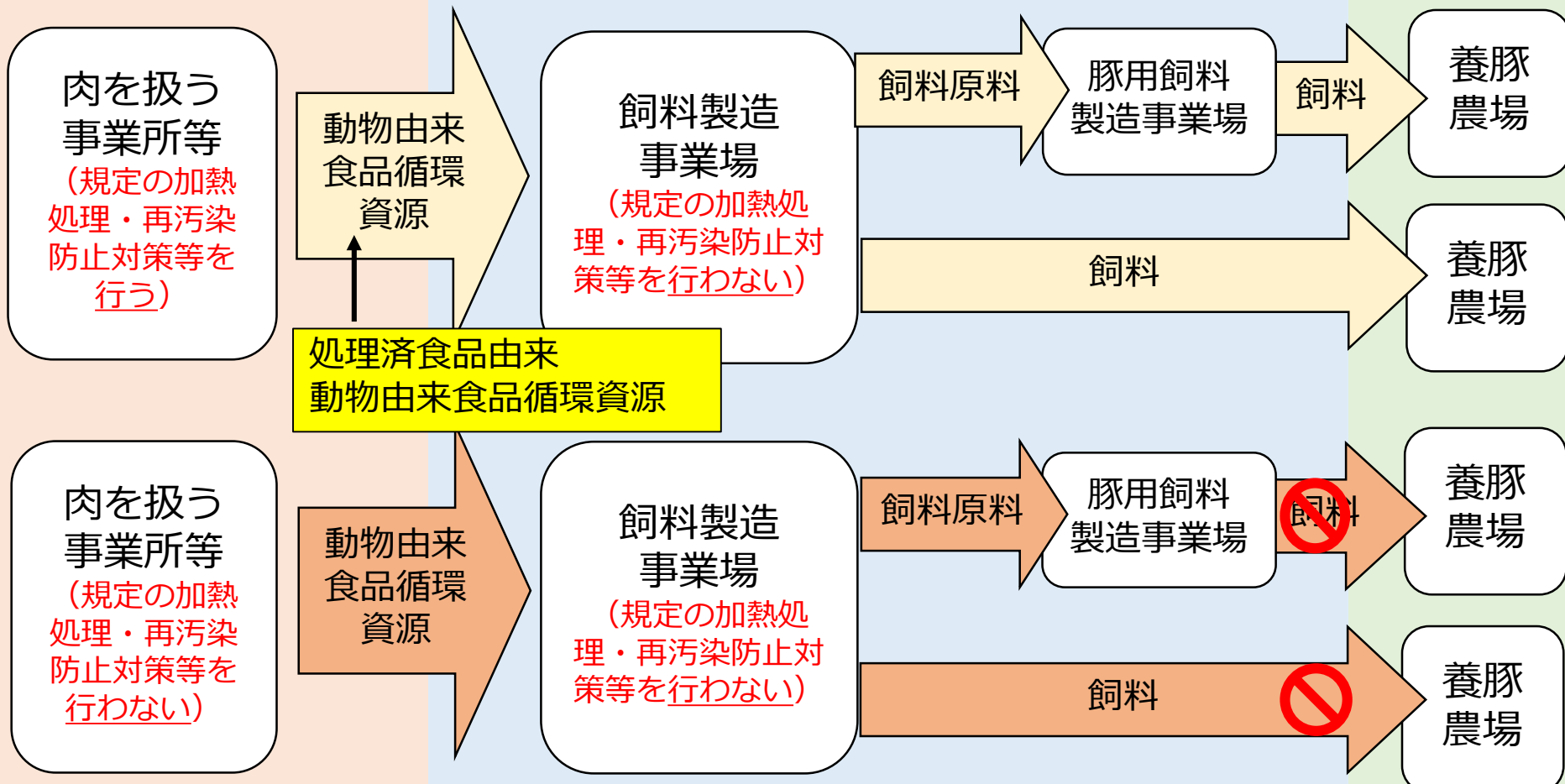
規定の加熱処理・再汚染防止対策等
とは・・・

- ①肉及び肉を含む食品の中心温度が70℃30分以上又はこれと同等以上の効果を有する加熱処理
 - ②再汚染防止対策
- ※極めて厳格な管理が行われたものに限って当てはまる。

<食品の製造>

<飼料の製造>

<飼料の使用>



本日本話すること

- 食品循環資源利用飼料の加熱処理基準等に係る規制見直しの背景・経緯
- 規制見直しの概要
- **関係者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと**

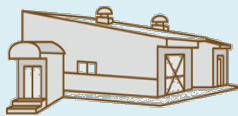
原料排出者
(食品関連事業者)



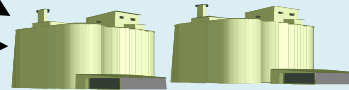
食品工場
小売業者
外食産業など

食品残さ
(食品製造副産物・
余剰食品・
調理残さ・
食べ残し等)

原料受入者
(飼料製造業者、養豚農家など)



食品残さ利用飼料
製造事業場



配合飼料工場

攪拌しながら90℃60分以上
又はこれと同等以上の加熱処理、
再汚染防止対策等をしたものだけ
持込・飼料利用可



衛生管理区域

養豚農場



養豚農家の皆様に ご対応・ご留意いただきたいこと

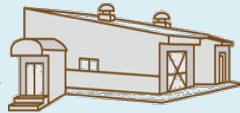
原料排出者
(食品関連事業者)



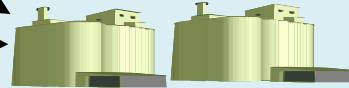
食品工場
小売業者
外食産業など

食品残さ
(食品製造副産物・
余剰食品・
調理残さ・
食べ残し等)

原料受入者
(飼料製造業者、養豚農家など)



食品残さ利用飼料
製造事業場



配合飼料工場

攪拌しながら90℃60分以上
又はこれと同等以上の加熱処理、
再汚染防止対策等をしたものだけ
持込・飼料利用可



衛生管理区域

養豚農場

注) 「適正な加熱処理等」とは・・・
90℃60分以上等の加熱処理や
再汚染防止対策など

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

<適切な管理の例 (1)>

「(A)動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れる場合

食品関連
事業者

- (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

養豚農場

自らの農場等（衛生
管理区域外）で「**適
正な加熱処理等**」行
う必要があります。

<適切な管理の例 (2)>

「(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」のみ、飼料の原料として受け入れる場合

食品関連
事業者

- (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

養豚農場

自らの農場等での**加熱処理は、必須では
ありません。**

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

<適切な管理の例>

他社で「適正に加熱処理等」が行われたもの（「(D)処理済動物由来食品循環資源」）のみ、飼料として受け入れる場合

食品関連
事業者

- (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

飼料製造
事業場

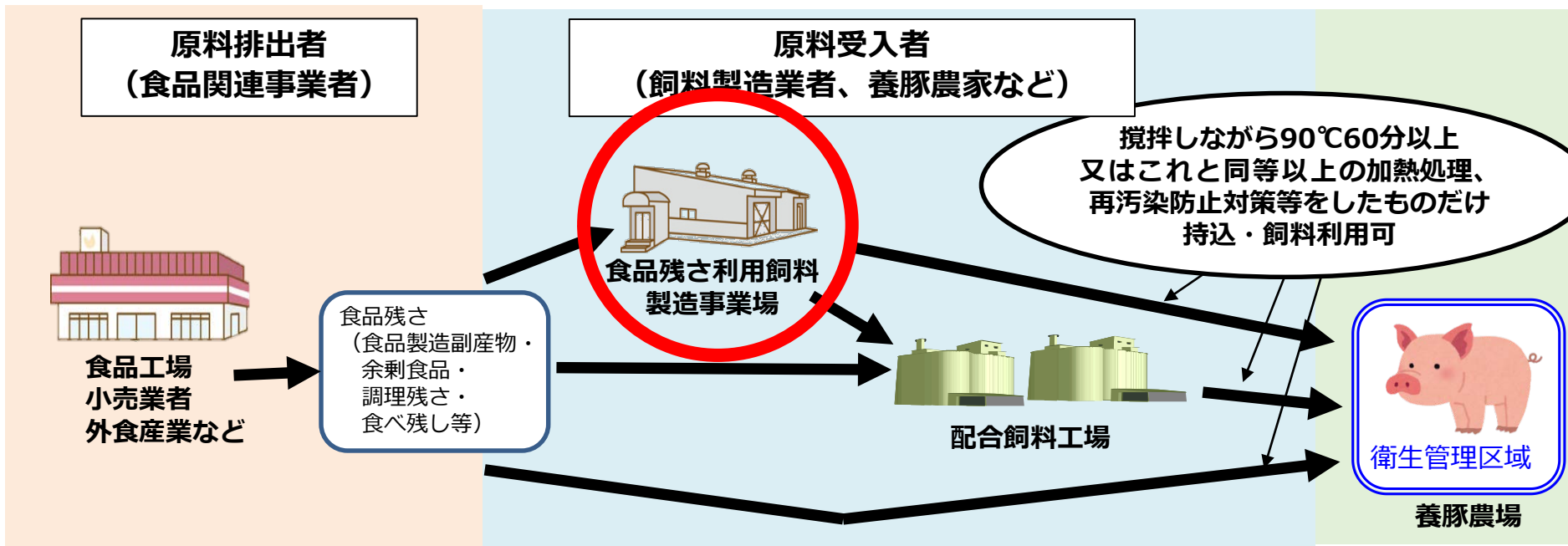
- (D) 処理済動物由来
食品循環資源

養豚農場

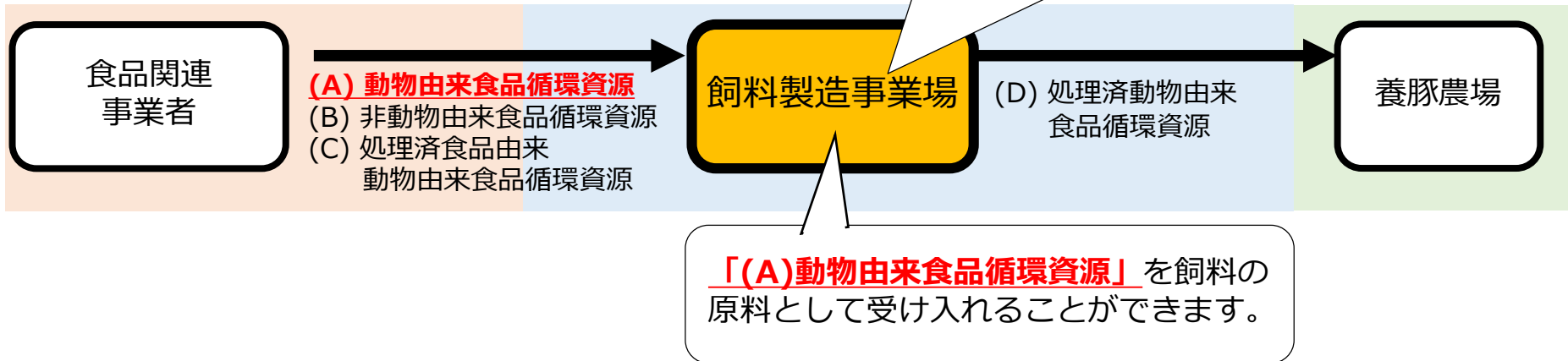
自らの農場等での**加熱処理は、必須では
ありません。**



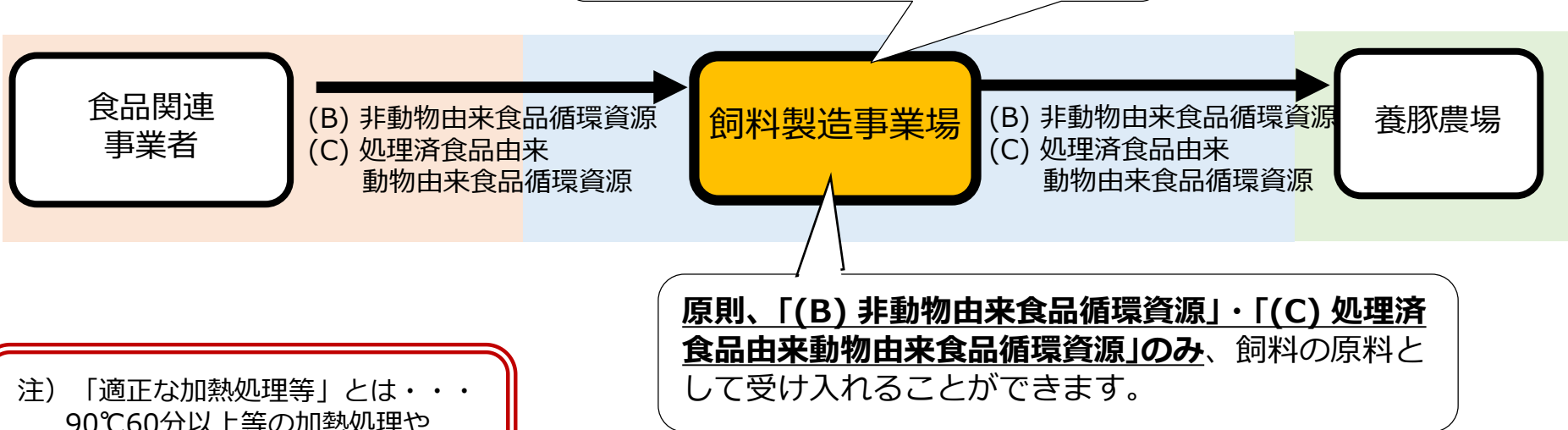
飼料製造業者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと



<適切な管理の例（１）>

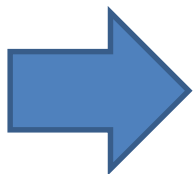
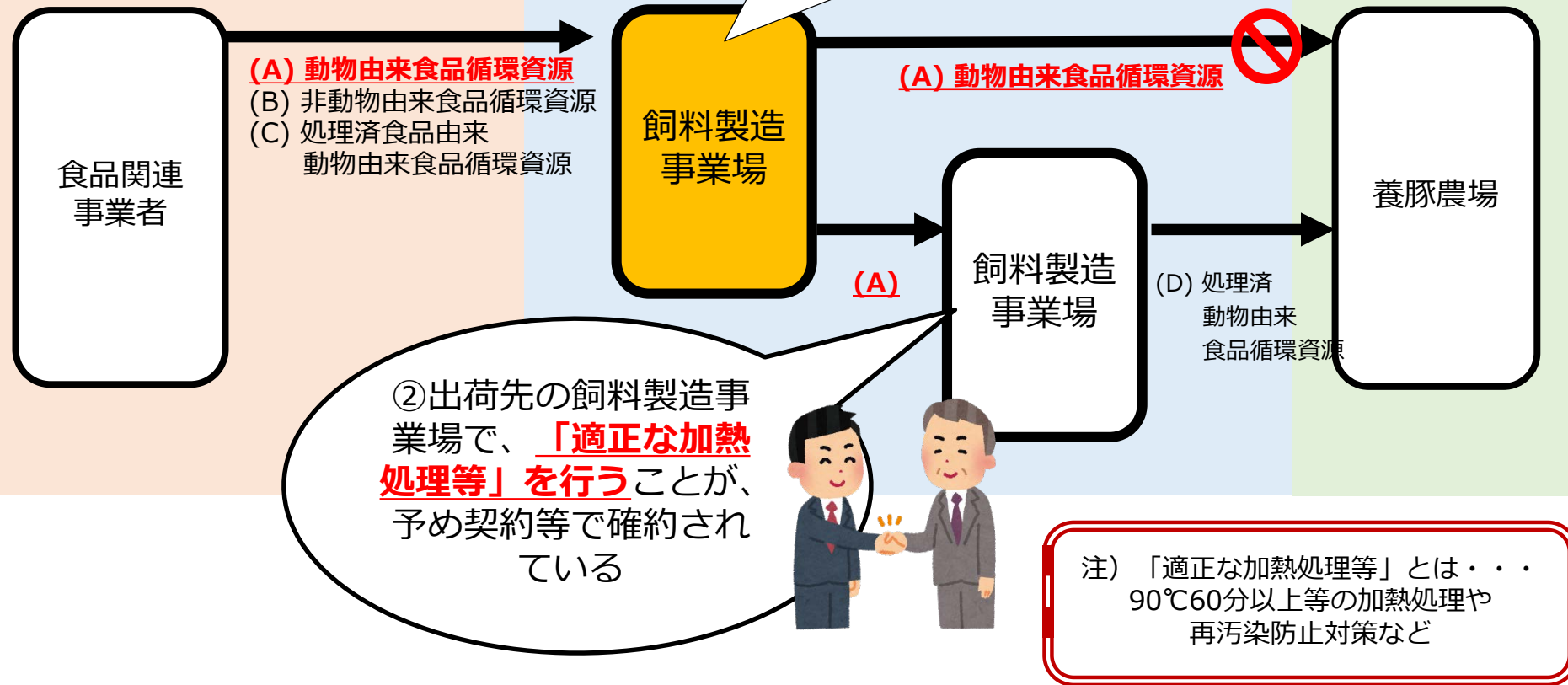


<適切な管理の例（２）>



注) 「適正な加熱処理等」とは・・・
90℃60分以上等の加熱処理や
再汚染防止対策など

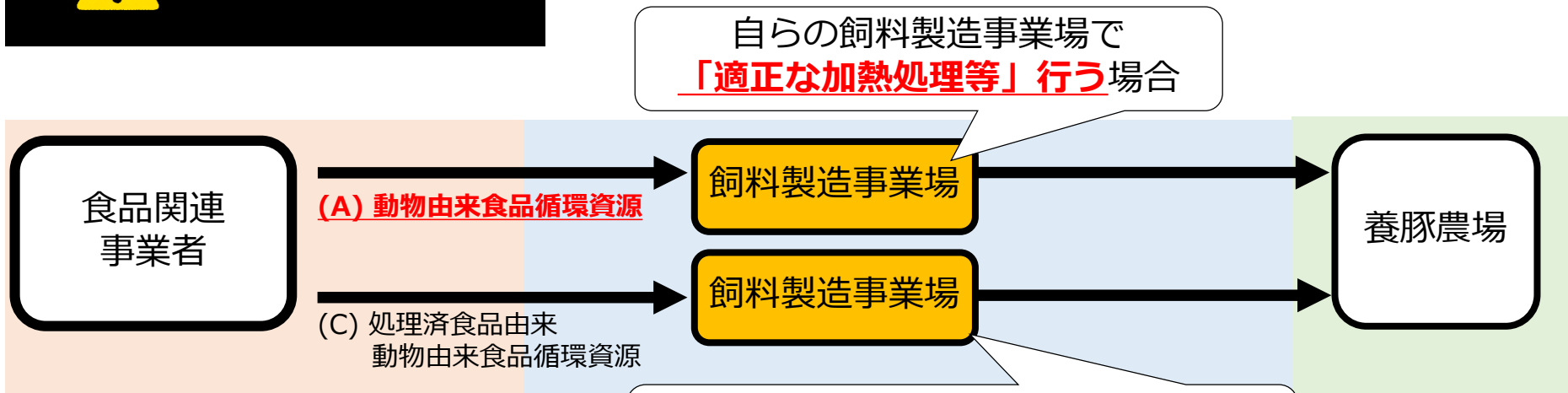
< ⚠️ 注意が必要な例 >



②に当てはまる場合に限って、「(A)動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れ、製造した飼料（中間製品）を、その飼料製造業者に限り、出荷することができます。

<  注意が必要な例 >

回収食用油（廃食用油）を扱う飼料製造事業場について



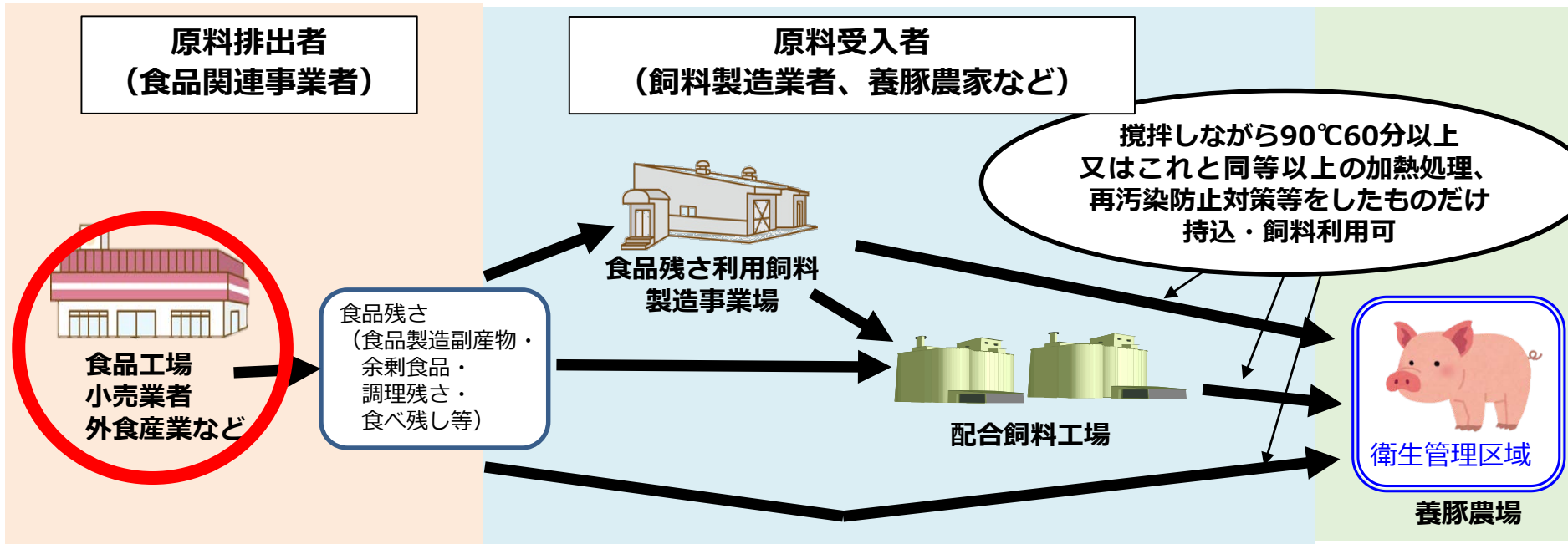
< 「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断できる回収食用油 >

- ① 排出者は、食品製造業者等である（家庭ではない）。
- ② 食品製造業者等において、食品のフライ用の油として使用されたもの。
- ③ 使用後冷めたあとに、肉と接触しないように扱われたもの。
- ④ ②や③について、食品製造業者等の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、職員にその扱いが周知・徹底されている。

➡ 「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断できるものに限っては、加熱処理が必須ではありません。

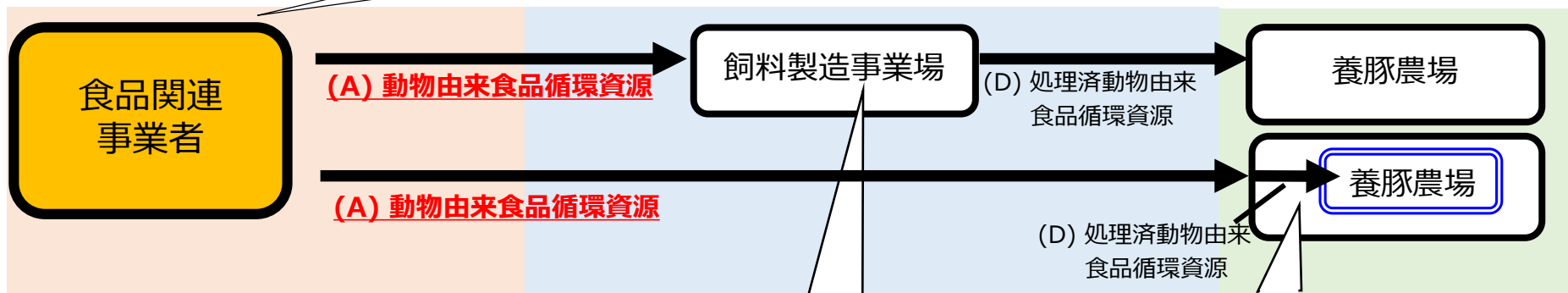


食品関連事業者の皆様にご対応・ご留意いただきたいこと



<適切な管理の例（1）>

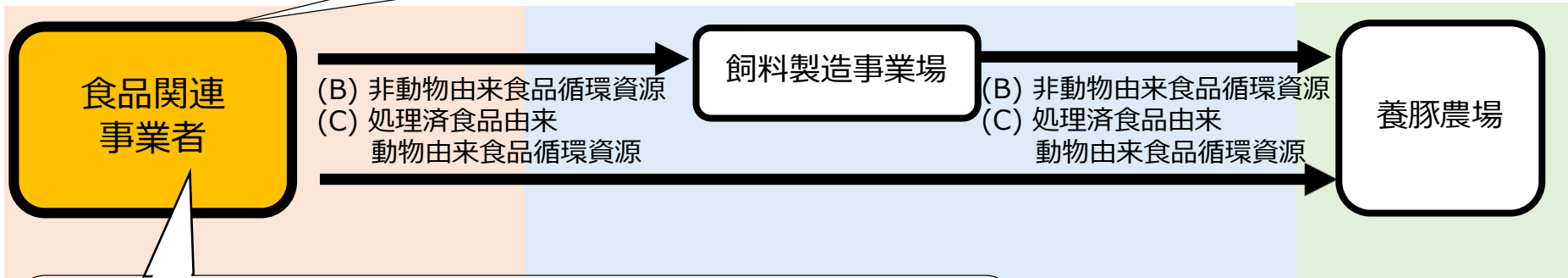
自らの事業所から、
「(A)動物由来食品循環資源」を排出する場合



「適正な加熱処理等」を行う飼料製造事業場等にも、
食品残さを排出することができます。

<適切な管理の例（2）>

自らの事業所から、
「(B)非動物由来食品循環資源」又は**「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」**のみを排出する場合



加熱処理等を行わない飼料製造事業場等にも、食品残さを排出することができますが、**分別管理や加熱処理等を徹底し、残さが「(B)非動物由来食品循環資源」又は「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当することを、証明することが必要**です。

注) 「適正な加熱処理等」とは・・・
90℃60分以上等の加熱処理や
再汚染防止対策など

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

「(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)**と交差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)**と交差していないことが確認できるもの。

「(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)**と交差していないことが確認できるもの。

確認届とは？

➤ 確認届とは？

成分規格等省令及びガイドラインに規定された事項への適合状況について、事業者が自ら確認を行い、その結果を農林水産省に届け出るもの。

- ・事業者自らが制度を理解し、適合状況を把握するため。
- ・取引先の事業者等に対して、適合状況を示すため。

➤ 確認届の提出が必要な事業者とは？

- ① 食品循環資源を受け入れる飼料製造業者 又は
 - ② 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）業者
- のうち、飼料製造業者届の提出義務がある製造業者

動物由来食品循環資源に限らない。

➤ 届出先

事業所の所在地を業務区域とする

(独) 農林水産消費安全技術センター (FAMIC) の本部・センター

➤ 提出方法

郵送、メール



対象事業者

①自己確認

②届出（郵送、メール）

(③共有)

取引先

FAMIC

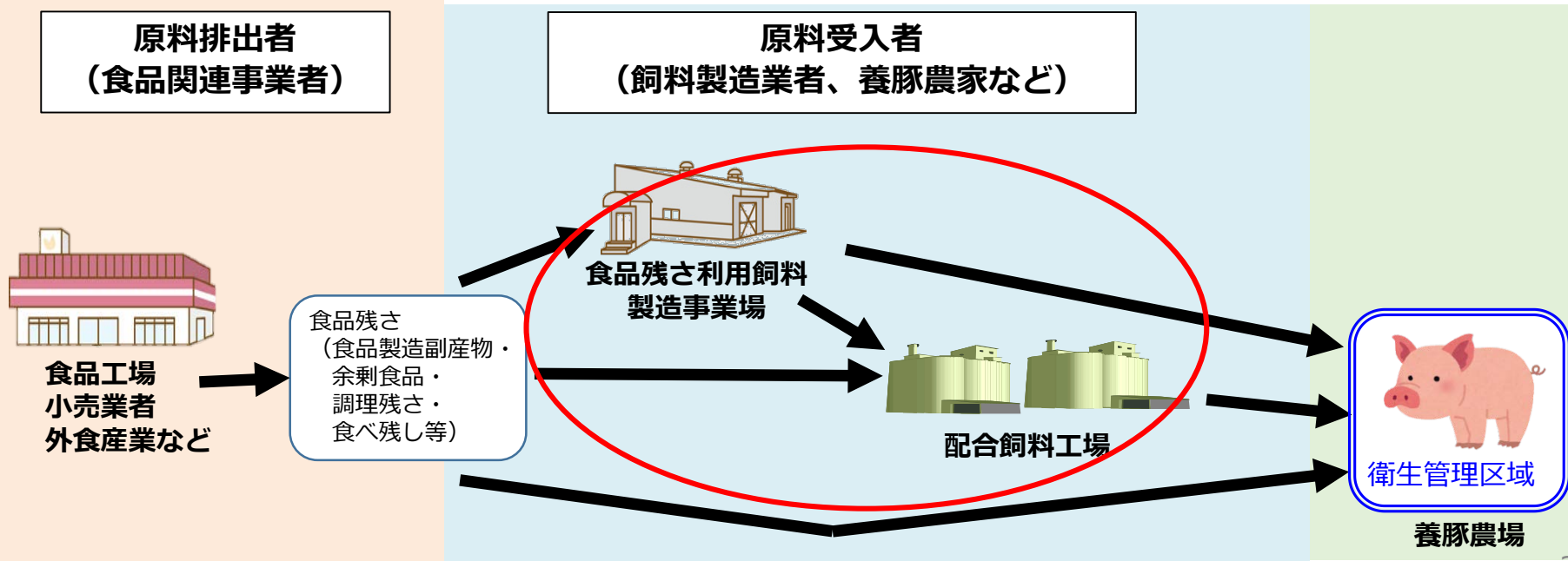
転送

農林
水産省

確認届の提出が必要な事業者の例（1）

食品循環資源を受け入れる飼料製造業者の例

- ・ 余剰食品（弁当）を受け入れるリキッドフィード製造業者
- ・ 余剰食品（食パン）を受け入れるパン屑製造業者
- ・ 魚介類に由来する加工食品残さを受け入れる魚粉製造業者
- ・ 焼酎工場のしょうちゅうかすを受け入れる食品循環資源利用飼料製造工場
- ・ 搾油工場から搾油かすを受け入れる配合飼料製造業者
(搾油工場が例2の飼料製造業者として届出していれば不要だが、重複しての届出も可能。)
- ・ 即席麺工場の乾麺残さを受け入れる配合飼料製造業者（同上）

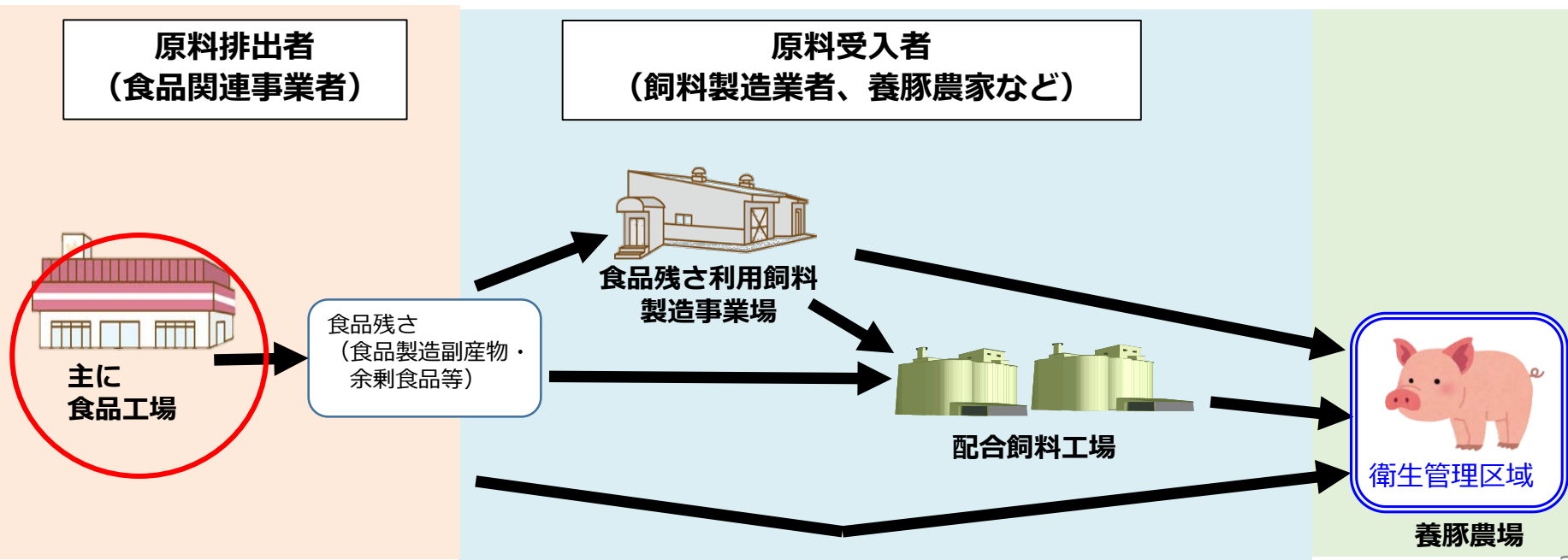


確認届の提出が必要な事業者の例（2）

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）業者の例

- ・ 搾油した油糧種子の残さを配合飼料の飼料原料として販売する搾油工場
- ・ パン耳の残さを飼料として販売するパン工場
- ・ おからを飼料として販売する豆腐工場
- ・ 厨芥を飼料として販売するホテル

※ 飼料として販売していない、つまり廃棄物処分費を支払って処分している認識であれば、該当しない。



特にどんなことに気を付けたらいいの？（1）

- 加熱処理基準の温度は「品温」の基準です。
設定温度や庫内の気体の温度ではありません。
- 加熱処理しない飼料製造事業者や養豚農家は、
受け入れる食品循環資源の中に「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。
義務ではありませんが、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。
- 回収食用油（廃食用油）も食品循環資源です。加熱処理が
必要か否かの確認が必要です。

契約書、確認書等のひな形は、参考
として農水省ホームページに掲載し
ています。

特にどんなことに気を付けたらいいの？（２）

- 「非動物由来食品循環資源」や「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、「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「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。

- 飼料の製造、保管、輸送の段階も含めて、分別管理を適正に行ってください。

特にどんなことに気を付けたらいいの？（3）

- 「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、「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、「処理済食品由来動物由来食品循環資源」には該当しません。

[逆引き事典から探す](#)
[組織別から探す](#)
[キーワードから探す](#)





検索

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)
[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [飼料の安全関係](#) > [飼料の安全関係](#) > [食品循環資源利用飼料の安全確保について](#)



食品循環資源利用飼料の安全確保について

豚の悪性の家畜伝染病であるアフリカ豚熱（ASF）、豚熱（CSF）を始めとした家畜の伝染性疾病対策に万全を期すため、食品循環資源利用飼料の安全確保対策を強化・徹底することとし、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令において、食品循環資源利用飼料の成分規格等を設定しました。また、関係者の具体的な対応を規定した、食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドラインを策定しました。（令和2年8月）

省令・告示


- [飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令](#)  [外部リンク]
 - [新旧対照表 \(PDF: 165KB\)](#)  [外部リンク]
- [飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令別表第1の6の\(1\)のアの規定に基づき、同アの農林水産大臣が定める方法](#)  [外部リンク]
- [飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令別表第1の6の\(1\)のイの規定に基づき、同イの農林水産大臣が定める方法](#)  [外部リンク]

通知

- [食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン（通知）](#) (PDF: 95KB) 
- [食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン（別添）](#) (PDF: 358KB) 

Q&A

事業者のみならずからよく質問される事項について、Q&Aをとりまとめました。随時更新してまいりますので、ご活用ください。

- [食品残さの飼料利用に係る規制見直しについてQ&A（令和2年10月7日）](#) (PDF: 1.823KB) 

詳しくは・・・

農林水産省のホームページから、食品循環資源利用飼料の安全確保について

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

をご確認下さい。

