

食品残さ等利用飼料における 安全性確保のためのガイドライン

農林水産省消費・安全局
畜水産安全管理課

食品残さ飼料化の目的

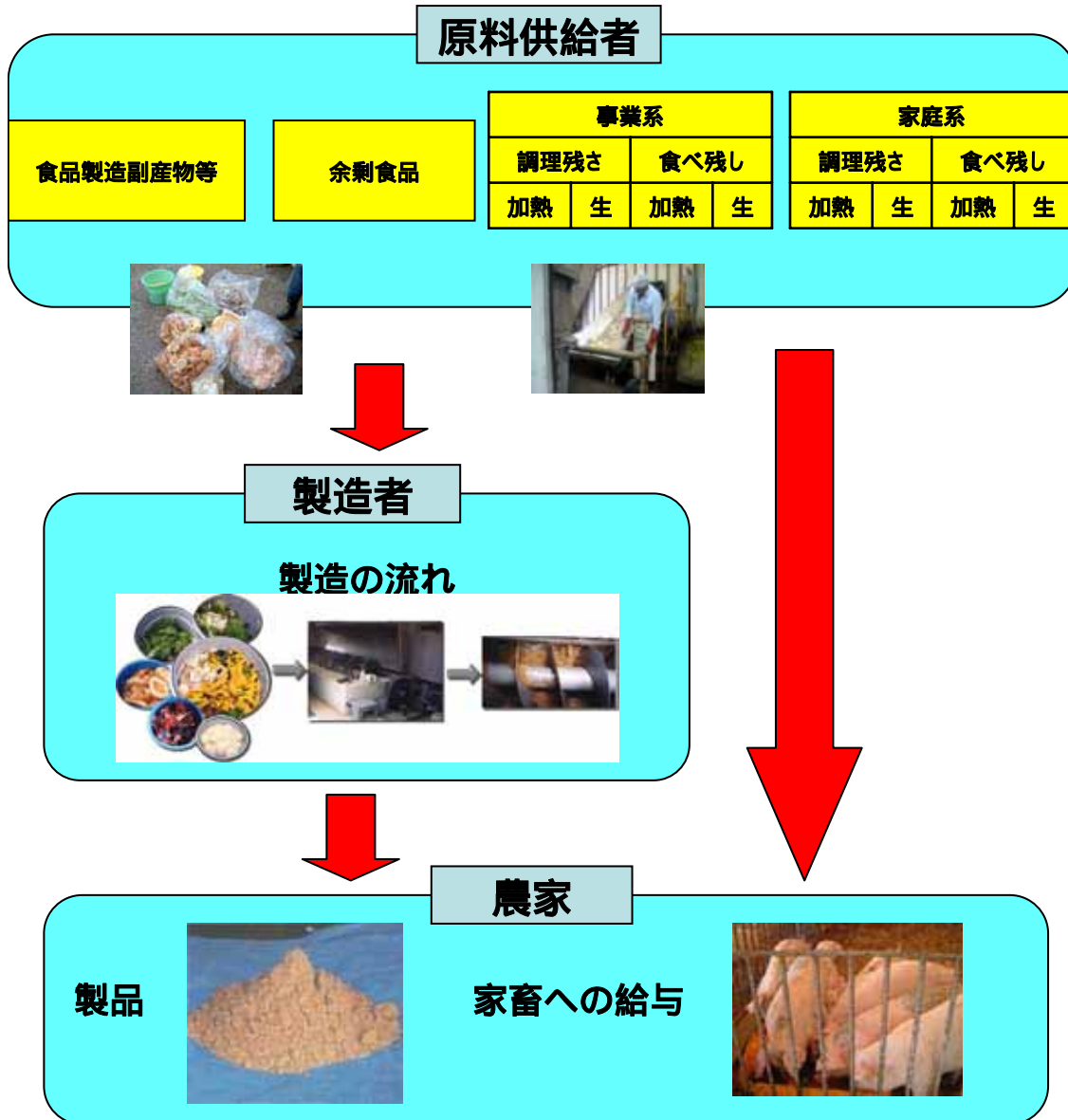
- 我が国の食料自給率の低下
- 飼料については穀物のほとんどを輸入
- 食品の製造、流通過程で大量の食品残さが発生
- 飼料自給率の向上は大切な課題
- 食の大切さを認識し、地球温暖化を防ぐ循環型社会の構築にも貢献

食品残さ飼料化の取り組み

- 食料・農業・農村基本計画(平成17年3月25日閣議決定)
- 飼料自給率向上戦略会議(平成17年5月12日設置)
- 全国食品残さ飼料化行動会議(平成17年6月16日設置)
- 安全性ガイドライン検討会(平成17年10月4日設置)

安全性ガイドラインの概要

食品残さ等利用飼料の原料供給、製造及び使用の流れ



ガイドライン

原料の定義(第2章)

原料の収集、分別の条件(第3章1)

原料の運搬、保管の条件(第3章2)

製造の条件(第3章3、4)

製品の保管、出荷の条件(第3章5)

農家における製造、
保管及び使用の条件(第5章)

1. 定義(第2章)

以下のほか、飼料安全法及びその関係法令に用いられているものの定義と同様とする

| | | |
|---|-----------|---|
| 1 | 食品製造副産物等 | 米ぬか、酒かす、しょうちゅうかす、しょう油かす、でん粉かす、ビールかす、ふすま、麦ぬか、ごま油かす、コーングルテンミール、大豆油かす、果汁かす、とうふかす、パン屑、ビートパルプ、バガス、茶かす、糖蜜、コーンスチープリカー等食品の製造で得られる副産物及び野菜カット屑等加工屑。 |
| 2 | 余剰食品 | 飯、パン、麺類、とうふ、野菜、菓子、牛乳、アイスクリーム、総菜、ジュース、弁当、水産加工品等食品として製造されたが、食品として利用されなかったもの。 |
| 3 | 調理残さ | 調理に伴い発生する残さ。 |
| | 3 - 1 事業系 | 食事を提供する事業場から排出される残さ。 |
| | 3 - 2 家庭系 | 一般家庭から排出される残さ。 |
| 4 | 食べ残し | 調理されたものが食用に供された後、食べ残されたもの。 |
| | 4 - 1 事業系 | 食事を提供する事業場で発生する食べ残し。 |
| | 4 - 2 家庭系 | 一般家庭で発生する食べ残し。 |
| 5 | 食品残さ等利用飼料 | 食品製造副産物等、余剰食品、調理残さ、食べ残しをそのまま飼料として利用するもの又は原料として加工して飼料として利用するもの。 |
| 6 | 生残飯 | 調理残さ及び食べ残しを収集したもので、更なる加熱加工等がされていないもの。 |

2. 原料の収集、分別の条件(第3章1)

| | 原 料 | 排出元での分別 | 収集時の分別 |
|---|--------------|---|--------------------------------|
| 1 | 食品製造副産物等 | ほ乳動物由来たん白質、家きん由来たん白質、魚介類由来たん白質(乳・乳製品、卵・卵製品、大臣確認を受けたものを除く)を原料としない。 | かびの発生及び腐敗が認められるものは原料としない(全般)。 |
| 2 | 余剰食品 | | 包装品にあっては、包装資材を極力除去する。 |
| 3 | 事業系調理残さ | 調理器具の破片等の異物を除去し、専用容器に分別する。病原微生物汚染の蓋然性が高いものは原料としない。 | 原料排出元の状況を確認し、不適切なものは収集の対象としない。 |
| | 事業系食べ残し | 原則として使用しない。用いる場合は、たばこ等の混入がなく、はし、つまようじを除去し、専用容器で分別する。 | |
| 4 | 家庭調理残さ及び食べ残し | 事業系に比べて多種の異物が混入する可能性が高く、安全性の確保が難しいものは原料としない。 | |

3. 原料の運搬、保管の条件(第3の2)

- 1 排出元での保管は極力短くし、迅速に収集する。
- 2 運搬に際しては、病原微生物汚染を防止する観点からカラス等から隔離及び異物の混入を防止するため蓋付きの専用容器に入れる。
- 3 運搬は、保冷車で行うことが望ましい。用いない場合は、極力移動距離を短くし、腐敗、脂質の酸化等の品質劣化を防止しなければならない。
- 4 専用容器は、使用後洗浄又は消毒する。
- 5 運搬した原料は、出来るだけ早く製造・使用し、一時保管は保冷库又は冷暗所で保管しなければならない。
- 6 食べ残しは、長期保管しないこと。

4. 製造の条件(第3章の3、4)

| | 原 料 | 受入時の分別 | 病原微生物対策 | A飼料の製造 | 配合飼料原料、添加物の使用 |
|---|------------------|-----------------------------------|---|--|--|
| 1 | 食品製造副産物等 | かびの発生、腐敗等が認められるものは原料としてはならない(全般)。 | 生肉等の混入の可能性のあるものは、70℃、30分以上加熱。ない場合も防止の観点から加熱処理を推奨する。 | ほ乳動物由来たん白質、家きん由来たん白質、魚介類由来たん白質、(乳・乳製品、卵・卵製品、大臣確認を受けたものを除く)を原料としない。 | 配合飼料の原料を製造する場合は、粉末乾燥処理後、水分を13.5%以下とする。抗酸化剤、防かび剤等を使用する場合は飼料添加物を使用しなければならない。 |
| 2 | 余剰食品 | 原料収集時に分別出来なかった包装資材を分別除去する。 | | | |
| 3 | 事業系調理残さ及び事業系食べ残し | 原料収集時に分別出来なかった金属異物、はし、つまようじを除去する。 | | | |

製造管理体制

飼料を製造等する場合は、飼料業務管理規定を策定し、原料の収集から製造、さらに製品の品質管理、製品の表示、帳簿の記載等を行う。

5 . 製品の保管、出荷の条件(第3章5)

- 1 製品は、カラス等からの隔離又は異物の混入を防止するため、紙袋、トランスバック等密閉容器に保管する。
- 2 水分含量等製品の状況に応じた温度管理を行い保管することするが、可能な限り早く出荷する。
- 3 ほ乳動物由来たん白質、家きん由来たん白質、魚介類由来たん白質(乳・乳製品、卵・卵製品、大臣確認を受けたものを除く)を含む飼料は、豚用又は家きん用以外に出荷してはならない。
- 4 A飼料の輸送は、A飼料専用の容器を使用する。

6. 農家における使用の条件(第5章)

- 1 ほ乳動物由来たん白質を含む飼料は、豚又は家きん以外に使用してはならない。
- 2 搬入された飼料は、速やかに使用する。
- 3 食塩、硝酸塩の含有量を含め栄養成分を把握し、適切な割合で使用する。
- 4 生肉等が混入している可能性のあるものは、70℃、30分以上等加熱処理後に使用する。
- 5 生肉の混入がないものも病原微生物の汚染防止のため必要に応じて加熱処理後に使用する。

食品残さ等利用飼料を原料とする飼料の成分規格

| 食品残さ等原料 | 由 来 | 大臣確認 | 飼料利用 | | | |
|--|------------|------|------|---|-----|----|
| | | | 牛 | 豚 | 家きん | 養魚 |
| 食品製造副産物 (食品製造工場、加工場、精肉店、鮮魚店、その他店舗内加工を行った上で小売を行う事業場(スーパー等小売店舗の当該部門を含む)) | 乳、卵 | | | | | |
| | ゼラチン、コラーゲン | 済 | | | | |
| | 豚 | 済 | × | | | × |
| | 家きん | 済 | × | | | × |
| | 魚介類 | 済 | × | | | × |
| 余剰食品、調理残さ等 (コンビニエンスストア、給食センター、レストラン、旅館、社員食堂、学校(給食)から利用されなくなった弁当、惣菜、パン等(スーパー等小売店舗の当該部門を含む。)) | 食 品 | | × | | | × |

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

| 動物性原料 | 由来 | 飼料利用 | | | |
|--------------|-------|------|---|---|---|
| | | 牛 | 豚 | 鶏 | 魚 |
| 乳、卵、ゼラチン | 全動物 | | | | |
| 魚粉 | 魚 | × | | | |
| 血粉、血しょうたん白 | 牛 | × | × | × | × |
| | 豚・馬・鶏 | × | | | |
| 肉骨粉、骨粉 | 全動物 | × | × | × | × |
| 豚肉骨粉 | 豚 | × | | | × |
| チキンミール、羽毛粉 | 鶏 | × | | | |
| 蒸製骨粉、加水分解たん白 | 豚・鶏 | × | | | × |
| 原料混合肉骨粉 | 豚&鶏 | × | | | × |
| 食品残さ | 全動物 | × | | | × |
| 骨灰、骨炭 | 全動物 | | | | |

