

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の運用について」

(平成13年3月30日付け12生畜第1826号農林水産省生産局長・水産庁官通知) 一部改正新旧対照表(案) (傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>第1 [略]</p> <p>第2 飼料の製造業等に関する規制</p> <p>1 [略]</p> <p>2 規格及び基準</p> <p>(1)・(2) [略]</p> <p>(3) 成分規格等省令の留意事項</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 別表第2(飼料添加物関係)</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 別表第2(飼料添加物関係)</p> <p>(イ) [略]</p> <p>(イ) 飼料添加物一般の製造の方法の基準(成分規格等省令別表第2の3)</p> <p>a・b [略]</p> <p>c いわゆるプレミックスを製造する場合には各条に規定されているいずれの賦形物質をも用いることができるが、この場合においても、<u>別表第2の3の(5)に掲げられた要件を満たす必要がある。</u></p> <p>(ウ)・(エ) [略]</p> <p>(4) [略]</p>	<p>第1 [略]</p> <p>第2 飼料の製造業等に関する規制</p> <p>1 [略]</p> <p>2 規格及び基準</p> <p>(1)・(2) [略]</p> <p>(3) 成分規格等省令の留意事項</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 別表第2(飼料添加物関係)</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 別表第2(飼料添加物関係)</p> <p>(イ) [略]</p> <p>(イ) 飼料添加物一般の製造の方法の基準(成分規格等省令別表第2の3)</p> <p>a・b [略]</p> <p>c いわゆるプレミックスを製造する場合には各条に規定されているいずれの賦形物質をも用いることができるが、この場合においても、<u>当然別表第2の2の(5)に掲げられた要件を満たす必要がある。</u></p> <p><u>なお、別表第2の8の各飼料添加物の成分規格において、賦形物質名の次に「等」と記載のある賦形物質については、当該物質名が明示された賦形物質のほか第1表に掲げる当該物質が属する区分中のいずれかの賦形物質を用いることができる。</u></p> <p>(ウ)・(エ) [略]</p> <p>(4) [略]</p>

3～7 [略]

### 第3 飼料の公定規格及び表示の基準

1～4 [略]

#### 5 表示の基準

(1) [略]

(2) 表示方法等

ア・イ [略]

ウ 法における表示は安全性に関するものと栄養成分に関するものとあり、また、表示事項も多岐にわたっているが、これについては、飼料品質表示基準（昭和51年7月24日農林省告示第760号）第2の7において重複する事項の表示は要しないこととされている。配合飼料に関する表示事項を整理すれば第1表のとおりであり、また、表示の例は第2表のとおりであるので参考とすること。なお、法による表示に際しては、表示票7の大きさ、表示事項の記載順等は別段定められていないが、飼料品質表示基準の第2の遵守事項に基づいて実施すること。

(3) [略]

第4・5 [略]

別記様式第1～17号

[略]

[削る。]

3～7 [略]

### 第3 飼料の公定規格及び表示の基準

1～4 [略]

#### 5 表示の基準

(1) [略]

(2) 表示方法等

ア・イ [略]

ウ 法における表示は安全性に関するものと栄養成分に関するものとあり、また、表示事項も多岐にわたっているが、これについては、飼料品質表示基準（昭和51年7月24日農林省告示第760号）第2の7において重複する事項の表示は要しないこととされている。配合飼料に関する表示事項を整理すれば第2表のとおりであり、また、表示の例は第3表のとおりであるので参考とすること。なお、法による表示に際しては、表示票の大きさ、表示事項の記載順等は別段定められていないが、飼料品質表示基準の第2の遵守事項に基づいて実施すること。

(3) [略]

第4・5 [略]

別記様式第1～17号

[略]

#### 第1表

区分	賦形物質等
1	トウモロコシデンプン、コムギデンプン、デンプン、変性食用デンプン、コーンスターチ、 $\alpha$ -デンプン、デキストリン

<u>2</u>	<u>トウモロコシジスチラーズグレイン，トウモロコシジスチラーズグレイン以外のジスチラーズグレイン，ジスチラーズグレインソリュブル</u>
<u>3</u>	<u>トウモロコシ穂軸粉末，コーンコブミール</u>
<u>4</u>	<u>グルテン，小麦グルテン，活性グルテン，グルテンミール</u>
<u>5</u>	<u>小麦粉，ふすま，小麦ミドリング</u>
<u>6</u>	<u>米ぬか，米ぬか油かす</u>
<u>7</u>	<u>大豆かす，大豆粉，大豆油かす，きな粉</u>
<u>8</u>	<u>ソイビーンミルラン，大豆皮</u>
<u>9</u>	<u>ブドウ糖，乳糖，白糖，マルトース</u>
<u>10</u>	<u>植物油，動物油，硬化油，高級飽和脂肪酸，脂肪酸</u>
<u>11</u>	<u>脱脂魚粉，ホワイトフィッシュミール</u>
<u>12</u>	<u>ビール酵母，トルラ酵母，パン酵母</u>
<u>13</u>	<u>無水ケイ酸，軽質無水ケイ酸，無水ケイ酸及びその塩類，ケイ酸カルシウム，含水二酸化ケイ素，含水無品形酸化ケイ素，ケイ酸，無水ケイ酸又はその塩類</u>
<u>14</u>	<u>リン酸一水素カルシウム，第一リン酸カルシウム，リン酸三</u>

第1表  
[略]

第2表  
[略]

	<u>カルシウム, リン酸カルシウム, リン酸二水素カルシウム</u>
15	<u>バーミキュライト, ケイソウ土, タルク, カオリン, ベントナイト</u>

注) 区分11については、粗脂肪7%以下のものである。

第2表  
[略]

第3表  
[略]