





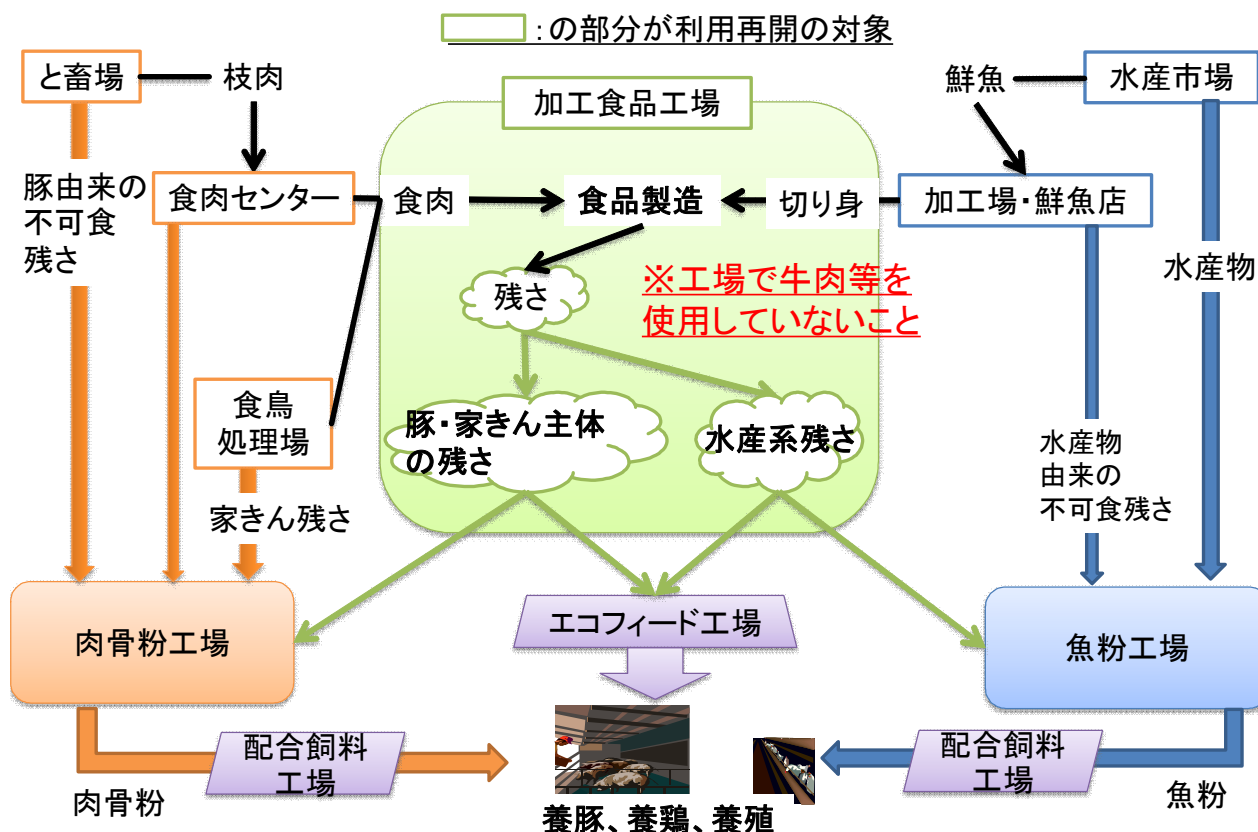




### (3) エコフィードの養殖水産動物への利用再開

これまで、動物由来食品残さを原料とするエコフィードは、豚又は家きんのみに使用することができましたが、動物由来食品残さ又は加工食品残さを原料とするエコフィードを養殖水産動物にも使用できることとしました。

## 利用再開の対象とする食品工場の畜水産残さ



## 2. 食品加工工場が具備すべき要件

今回、新たに原料収集先として追加した食品加工工場とは、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。

なお、食品提供業（**ラーメン屋、レストラン**などにおける食品の調理、加工等）は含まれません。

加工食品残さを飼料の原料として供給する場合は、以下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。

## 【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、別記様式第9号により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。

### 3. 食品加工工場における確認方法(例)

食品加工工場が製造過程から発生する加工食品残さを飼料の原料とする場合の確認方法の具体的事例を紹介します。

(1) 先ず、「加工食品残さ調査票」により、食品の製造工程ごとに、製造している食品、牛肉等の使用の有無、加工食品残さの種類、生肉等の有無、発生量等を調査します。

この場合の食品の製造工程とは、食品工場の規模にもよりますが、建屋、フロア、エリア、室など、食品製造における管理区域等に応じて様々な区分が考えられます。以下の調査(例)では、エキスはフロア単位で、調理品は室単位で調査を行っています。

No.1		加工食品残さ調査票					
製造設備の名称: エキス製造フロア							
製造する食品の名称	牛肉等の使用の有無	発生する残さの種類	生肉等の有無	残さの発生量(kg/d)	飼料利用の適否	備考	
1 豚スープ	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	<input checked="" type="radio"/> 豚・家きん・魚介類・その他	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	2,000	<input checked="" type="radio"/> 適 <input type="radio"/> 否	豚主体残さ	
2 鶏スープ	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	豚・ <input checked="" type="radio"/> 家きん・魚介類・その他	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし				
3 豚鶏スープ	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	<input checked="" type="radio"/> 豚・ <input checked="" type="radio"/> 家きん・魚介類・その他	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし				
4	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
5	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
6	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
7	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
8	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
9	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
10	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				

注: 残さの発生量の多い順に記載する。

No.2		加工食品残さ調査票					
製造設備の名称: 調理品フロア(餃子等調理室)							
製造する食品の名称	牛肉等の使用の有無	発生する残さの種類	生肉等の有無	残さの発生量(kg/d)	飼料利用の適否	備考	
1 餃子	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	<input checked="" type="radio"/> 豚・家きん・魚介類・その他	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	20	<input checked="" type="radio"/> 適 <input type="radio"/> 否	豚主体残さ	
2 シュウマイ	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし	<input checked="" type="radio"/> 豚・家きん・魚介類・その他	あり・ <input checked="" type="radio"/> なし				
3	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
4	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
5	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
6	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
7	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
8	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
9	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				
10	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし				

注: 残さの発生量の多い順に記載する。

No.3

## 加工食品残さ調査票

製造設備の名称： 調理品フロア(シチュー等調理室)

製造する食品の名称	牛肉等の使用の有無	発生する残さの種類	生肉等の有無	残さの発生量(kg/d)	飼料利用の適否	備考
1 ビーフシチュー	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	50	適(否)	牛含む
2 ビーフカレー	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
3 チキンカレー	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
4	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
5	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
6	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
7	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
8	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
9	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			
10	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし			

注：残さの発生量の多い順に記載する。

(2) 調査結果を整理してみましょう。

## 加工食品残さ整理票

設備の名称	牛肉等の使用の有無	発生する残さの種類	生肉等の有無	飼料利用の適否	残さの発生量(kg/d)	備考
1 エキスフロア	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)	2,020	豚主体(生あり)
2 調理品フロア(餃子等調理室)	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
3 調理品フロア(シチュー等調理室)	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
4	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
5	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
6	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
7	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
8	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
9	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		
10	あり・なし	豚・家きん・魚介類・その他	あり・なし	適(否)		

この食品工場では、エキスフロア及び調理品フロア（餃子等調理室）の加工食品残さを飼料原料として供給出来るようです。

加工食品残さは、何が主体か、また、生肉等を含むかによって、供給出来る飼料工場が異なります。加工食品残さの供給先は下表のとおりです。

この食品工場の加工食品残さは、豚主体で生肉等を含むものなので、豚肉骨粉や原料混合肉骨粉（豚と家きんの残さを混合して製造する肉骨粉）の工場に供給できることとなります。



加工食品 残さの類別 (生肉の有無)	加工食品残さを供給する飼料工場				
	豚肉骨粉等	チキンミール等	原料混合 肉骨粉等	魚粉等	エコフィード*
豚主体 (あり)	○	×	○	×	×
豚主体 (なし)	○	×	○	×	○
家きん主体 (あり)	×	○	○	×	×
家きん主体 (なし)	×	○	○	×	○
魚介類主体 (あり)	×	×	×	○	×
魚介類主体 (なし)	×	×	×	○	○
その他主体 (あり)	×	×	×	×	×
その他主体 (なし)	×	×	×	×	○
牛等を含む	×	×	×	×	×

(3) 加工食品残さを飼料原料として供給出来ることが分かったので、次に原料として供給できる体制を整えましょう。

飼料原料として供給する加工食品残さは、当該残さが食品の製造工程から発生した段階から原料として引き渡しするまでの食品工場内での全ての過程において、飼料原料とする加工食品残さ以外のもの（特に牛等の成分を含むもの）が混入しないように、分別して管理する必要があります。

- ① 「飼料原料用」である旨を明示した加工食品残さを収納する専用容器を用意して下さい。
- ② 加工食品残さ以外のもの（特に牛等の成分を含むもの）が混入しないよう、加工食品残さを分別して保管する場所、受け渡し場所並びに食品の製造工程から保管場所まで及び保管場所から受け渡し場所までの搬送経路を設定して下さい。
- ③ 原料供給管理票を作成して下さい。
- ④ 原料を供給する製造事業場の名称、供給する原料の種類及び量、出荷年月日等の記録簿を作成して下さい。これは原料供給管理票の写しを保存することでも差し支えません。
- ⑤ 加工食品残さを飼料原料として供給することに関して管理者を設置して下さい。

(4) 次に加工食品残さの発生から、原料としての引き渡しまでの具体的な作業手順を定めましょう。

- ① 加工食品残さの容器への収納
- ② 保管場所への搬送
- ③ 保管場所から受け渡し場所への搬送

- ④ 加工食品残さの内容、数量等の確認
- ⑤ 原料供給管理票の作成
- ⑥ 原料供給管理票とともに加工食品残さを引き渡し
- ⑦ 記録簿への記帳

なお、これらの手順は、管理基準書や作業マニュアルなどとして文書化し、作業時に参照できるように作業場所に常備するとともに、定期的に作業者に対して教育訓練を行うことが望まれます。

- (5) 以上で加工食品残さを飼料原料として供給出来る体制が全て整いました。

原料を供給する飼料製造業者を決定し、飼料製造業者と原料供給契約を締結して下さい。

- (6) 次項の確認手続において、飼料製造業者と地方農政局等の職員が、食品工場における加工食品残さの取扱い状況を実地に調査します。

#### 4. 原料収集先の追加に関する確認手続

- (1) 自主確認及び原料供給契約の締結

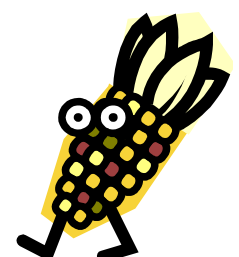
- ① 新たに食品加工工場の加工食品残さを原料として受け入れようとする飼料製造業者は、食品加工工場が2の要件を具備していることを自主的に確認し原料供給契約を締結する。
- ② 飼料製造業者は、加工食品残さを受け入れる製造事業場の所在地を業務範囲とする独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の本部又は地方センターに原料収集先の追加に係る変更届（案）を提出し、原料収集先の所在地を管轄する農林水産省地方農政局（北海道にあっては北海道農政事務所、沖縄県にあっては内閣府沖縄総合事務局。）に、同行調査の実施をご相談ください。

- (2) 同行調査の実施

豚肉骨粉等、チキンミール等、原料混合肉骨粉等及び魚粉等の工場に加工食品残さを供給する食品加工工場については、原則として、原料収集先の確認基準への適合状況の確認に係るを同行調査を実施します。また、エコフィード工場に供給する食品加工工場については、必要に応じて同行調査を行います。

- (3) 変更届の提出

飼料製造業者は、同行調査の結果、原料収集先が確認基準に適合する場合には、原料収集先の追加に係る製造基準適合確認申請変更届出を提出してください。



(参考)

## 1 加工食品工場の分別管理作業マニュアル（例）

制定年月日  
事業場の名称

### 飼料原料とする加工食品残さの分別管理のための作業マニュアル

このマニュアルは、「〇〇※製造業者による原料収集先の確認基準」（平成17年3月11日付け16消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」）に基づき、〇〇※の原料とする加工食品残さに牛等（牛、めん羊、山羊及びしか）由来のものが混入しないための作業上注意すべき事項を定めるものである。

※ 〇〇には、「豚肉骨粉等」、「チキンミール等」、「原料混合肉骨粉等」、「魚粉等」又は「食品残さ等利用飼料」を記入する。

#### 1 加工食品残さに関する事項

- (1) 飼料原料とする加工食品残さは、豚骨スープ調理室（作業場の略図等を添付）から発生する豚骨がらを主体とする調理残さ（以下「豚骨がら」という。）である。
- (2) 豚骨スープ調理室において発生する豚骨がらは、ビニール袋に収納して密閉し、「飼料原料用」である旨を明示した専用容器に収納する。
- (3) 豚骨がらの重量を測定し、日時、重量を記録簿に記帳する。
- (4) 豚骨がらを収納した専用容器は、廃棄物集積場所（搬送経路、保管場所の略図等を添付）に搬送する。「飼料原料用」である旨を明示した出荷用コンテナ（蓋付き）の蓋を開け、専用容器からビニール袋を取り出して開封し、豚骨がらを出荷用コンテナに投入し、蓋をする。

#### 2 加工食品残さの出荷に関する事項

- (1) 出荷する際には、出荷用コンテナに豚骨がら以外のものが投入されていないことを確認し、投入した豚骨がらの総重量を算出する。
- (2) 出荷に係る豚骨がらの数量等を記載した「原料供給管理票」を正副二通作成する。
- (3) 出荷用コンテナは廃棄物出荷口（場所の略図等を添付）から受け渡し、「原料供給管理票」正一通を運搬する者に持たせる。
- (4) 「原料供給管理票」副一通は、確認責任者に提出する。

#### 3 加工食品残さの確認・管理に関する事項

- (1) 1及び2に関する事項を定期的に確認する責任者（以下「確認責任者」という）は、〇〇課長とする。

(2) 確認責任者は、1及び2に関する事項の確認を行うとともに、次に掲げる事項を管理する。

- ① 豚骨スープ調理室において牛等の取扱いがないことの確認
- ② 作業者に対する豚骨がらの分別作業の指導監督
- ③ 豚骨がらの分別、保管及び搬出の確認及び記録
- ④ 豚骨がらの出荷ごとに異物が混入していないことについての確認

(3) 確認責任者は、豚骨がらの重量記録簿、原料供給管理票を2年間保存する。

## 2 原料供給管理票（例）

原料供給管理票	
副産物の原料供給業者の 氏名又は名称及び住所	〇〇〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号 確認責任者 〇〇課長 〇〇太郎 印
製造事業場の名称及び所在地	××××株式会社〇〇工場 〇〇県〇〇市〇丁目〇番〇号
供給する原料の種類	豚を主体とする加工食品残さ
出荷年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日
出荷数量	1, 000kg

## 3 原料供給契約（例）

契約書	
加工食品製造業者（以下「甲」という。）と化製業者等（〇〇※製造業者。以下「乙」という。）は、事業活動に伴い発生する加工食品残さの引渡し・引受けに関し、以下の事項を確認する。	

※ ○○には、「豚肉骨粉等」、「チキンミール等」、「原料混合肉骨粉等」、「魚粉等」又は「食品残さ等利用飼料」を記入する。

1 乙は、牛等（牛、めん羊、山羊及びしかをいう。）を含まない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（以下「加工食品残さ」という。）を飼料の原料として引き受けること。

2 甲は加工食品残さを乙（乙の委託により加工食品残さの運搬を行う者を含む。）に引き渡すに当たって、以下の事項を遵守すること。

（１）加工食品残さに関する事項

① 加工食品残さが発生する食品の製造工程又は施設において、牛等に由来する肉、骨その他のたん白質を含む食品の取扱いがないこと。

② ○○加工食品残さは○○に由来の肉、骨等を主体（動物質のものが概ね５割以上）とするものであること。

③ 食品残さ等利用飼料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。（契約者（乙）が食品残さ等利用飼料製造業者の場合に記載）

④ 事業所毎に○○※加工食品残さに○○加工食品残さ以外が混入しないための作業マニュアルが定められていること。（※○○には豚、家きん又は魚介類を記入）

⑤ 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し、保管すること。

（２）原料用残さの出荷に関する事項

① 加工食品残さ以外のものが混入していないことを確認すること。また、原料供給管理票を加工食品残さを運搬する者に持たせること。

② 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。

（３）確認責任者の設置

（１）及び（２）に掲げる事項を定期的に確認する「確認責任者」を決め、実施状況の確認及び記録を行うこと。

3 甲は、乙による２の実施状況の確認を受け入れること。また、農林水産省又は独立行政法人農林水産消費安全技術センターが必要と認めるときは、その職員の同行を認めること。

4 本契約は、平成○年○月○日より確実に履行されること。

5 本契約に関して疑義が生じた場合には甲乙協議の上解決する旨その他加工食品残さの引渡し・引受けに関し甲乙間で定めておくべき事項

平成 年 月 日

（甲）住 所 \_\_\_\_\_

業者名 \_\_\_\_\_

氏 名 \_\_\_\_\_ 印

(乙) 住 所 \_\_\_\_\_

業 者 名 \_\_\_\_\_

氏 名 \_\_\_\_\_ 印