

動薬協会発 42 号  
令和 4 年 6 月 1 日

公益社団法人日本動物用医薬品協会  
会員各位

公益社団法人日本動物用医薬品協会  
理事長 池田 一樹  
(公 印 省 略)

「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」及び「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の策定について」の一部改正につい  
て

平素より協会事業にご理解とご支援を賜り、御礼申し上げます。

さて、標記のことについて、別添のとおり消費・安全局長通知（4 消安第 1075  
号）がありましたので、お知らせします。

4 消安第 1075 号  
令和 4 年 5 月 31 日

公益社団法人日本動物用医薬品協会理事長 殿

農林水産省消費・安全局長

「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」及び「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の策定について」の一部改正について

今般、次の各号に掲げる通知について、それぞれ当該各号に掲げる別紙の新旧対照表のとおり改正したことについて、別添のとおり都道府県知事に通知しましたので、御了知の上、貴団体傘下の会員又は組合員に対し周知いただきますよう御協力をお願いします。

- 一 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（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） 別紙 1
- 二 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の策定について（令和 2 年 8 月 31 日付け 2 消安第 2496 号農林水産省消費・安全局長通知） 別紙 2

写

4 消安第 1075 号  
令和 4 年 5 月 31 日

各都道府県知事 殿

農林水産省消費・安全局長

「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」及び「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の策定について」の一部改正について

今般、次の各号に掲げる通知について、それぞれ当該各号に掲げる別紙の新旧対照表のとおり改正したので、下記の事項と合わせ、貴管下関係者に対する周知徹底につき御協力をお願いします。

- 一 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(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) 別紙 1
- 二 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の策定について(令和 2 年 8 月 31 日付け 2 消安第 2496 号農林水産省消費・安全局長通知) 別紙 2

記

#### 1 改正の趣旨

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和 51 年農林省令第 35 号。以下「成分規格等省令」という。)及び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(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)に基づき、食品加工工場の製造過程から発生する加工食品残さを原料として、馬、豚、鶏、うずら又は養殖水産動物を対象とする食品残さ等利用飼料を製造するに当たっては、当該残さが牛、めん羊、山羊又は鹿に由来するたん白質を含む食品の製造工程から完全に分離された製造工程において発生したものであることについて農林水産大臣の確認を受けなければならないとされている。

こうした加工食品残さのうち、別の工場で加工された食品を原料とする冷凍食品の工場等の製造過程から発生する残さは、食品が食用に供された後に、又は食用に

供されずに廃棄されたものと同等のものであることから、BSE の感染源となる可能性は極めて低いと考えられる。

このため、農林水産大臣の確認を必要とする食品加工工場の範囲を見直すこととし、冷凍食品を製造する工場等の製造過程から発生する残さについては、農林水産大臣の確認の対象から除外することとする。

また、成分規格等省令、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(令和2年農林水産省告示第1684号)及び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(令和2年農林水産省告示第1685号)に基づき、食品残さ等利用飼料の製造段階又は原料となる食品の製造段階で加熱処理及び製造工程の管理が義務付けられていることから、生肉、生魚等を含む加工食品残さであっても、食品残さ等利用飼料の原料として利用できることとする。

## 2 改正の要旨

(1) 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(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)

ア 農林水産大臣の確認を必要とする食品加工工場とは、豚カット肉等、馬カット肉等若しくは家きん肉等を原材料とする加工食品(ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品又はエキスに限る。)又は魚介類を原材料とする加工食品(かまぼこ、ちくわ、はんぺんその他これに類する魚肉ねり製品又はエキスに限る。)を製造する食品工場とする。(別添12-2)

イ 食品残さ等利用飼料製造業者の原料収集先の要件から、「加工食品残さは、生肉、生魚等を含まないこと。」を削除する。(別添12-2)

ウ 輸入業者からの製造工程の変更確認申請について、製造基準に適合しないと認められた場合の手続を簡素化する。(第1の3(1))

エ 文言の適正化を図る。(別添3-2、4-2、5-2、6-3、8-2、10-2、別記様式第3-2号、別記様式第4号及び別記様式第5号)

(2) 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の策定について(令和2年8月31日付け2消安第2496号農林水産省消費・安全局長通知)

ア (1)アの改正に併せ、食品製造副産物等の定義を改正する。(第2の4の(1)の③、第3の2、第4の1の(2)の①及び第4の3の(2))

イ 食品循環資源利用飼料製造事業場届出事項の変更に当たって、2以上の事業場について食品循環資源利用飼料製造事業場適合状況確認届を提出している場合には、本届出に係る事業場の名称を明記させる。(別紙3)

ウ 文言の適正化を図る。(第3の3の(7)の①)

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  
(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) 一部改正新旧対照表

(下線部分は改正部分)

改正後	現 行
<p>第1 大臣確認の手続について</p> <p>1・2 (略)</p> <p>3 製造工程の変更確認の手続について</p> <p>(1) 製造工程の変更</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 農林水産大臣は、アの変更確認申請があったときは、当該申請に係る製造工程が製造基準に適合しているかどうかについて審査するものとする。</p> <p>ウ 農林水産大臣は、イの審査の結果、製造基準に適合しないと認めるときは、直ちに当該大臣確認を取り消し、その旨を別記様式第2-1号の確認簿に記載するものとする。なお、別記様式第2-2号の書換えが必要な場合については、併せて、2-2号を申請者に通知するものとする。また、センターは、確認簿の内容をホームページに掲載するものとする。</p>	<p>第1 大臣確認の手続について</p> <p>1・2 (略)</p> <p>3 製造工程の変更確認の手続について</p> <p>(1) 製造工程の変更</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 農林水産大臣は、アの変更確認申請があったときは、当該申請に係る製造工程が製造基準に適合しているかどうかについて審査の上、輸入業者に係るものにあつては、別記様式第5号により、その結果を申請者に通知するものとする。</p> <p>ウ 農林水産大臣は、イの審査の結果、製造基準に適合しないと認めるときは、直ちに当該大臣確認を取り消し、その旨を別記様式第2-1号の確認簿に記載するものとし、輸入業者に係るものにあつては、別記様式第3-2号により申請者に通知する。なお、別記様式第2-2号の書換えが必要な場合については、併せて、書き換えた別記様式第2-2号を申請者に通知するものとする。また、センターは、確認簿の内容をホームページに掲載するものとする。</p>

<p>エ <u>農林水産大臣は、輸入業者に係るものにあつては、別記様式第5号によりイの審査の結果を申請者に通知するものとする。</u></p> <p>(2) (略)</p> <p>別添3-2</p> <p>豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、豚カット肉等を主たる原材料とする<u>加工食品を製造する食品工場をいう。</u></p> <p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添4-2</p> <p>馬肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、馬カット肉等を主たる原材料とする</p>	<p>(新設)</p> <p>(2) (略)</p> <p>別添3-2</p> <p>豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、豚カット肉等を主たる原材料として<u>加工する食品(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類する食肉製品、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う。</u></p> <p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添4-2</p> <p>馬肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、馬カット肉等を主たる原材料として</p>
---	--

<p><u>加工食品</u>を製造する食品工場をいう。</p> <p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添5-2</p> <p>チキンミール等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 (略)</p> <p>2 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、家きんを主たる原材料とする<u>加工食品</u>を製造する食品工場をいう。</p> <p>(1)～(8) (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添6-3</p> <p>原料混合肉骨粉等製造業者による混合原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、豚・馬・家きんカット肉等を主たる原材料とする<u>加工食品</u>を製造する食品工場をいう。</p>	<p>加工する食品 (ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類する食肉製品、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う。</p> <p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添5-2</p> <p>チキンミール等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 (略)</p> <p>2 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、家きんを主たる原材料として加工する食品 (ハム、ソーセージその他これらに類する食肉製品、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う。</p> <p>(1)～(8) (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添6-3</p> <p>原料混合肉骨粉等製造業者による混合原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 食品加工工場</p> <p>食品加工工場とは、豚・馬・家きんカット肉等を主たる原材料として加工する食品 (ハム、ソーセージ、ベーコンその</p>
---	---

<p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 8-2 魚粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について 原料収集先とする食品加工工場とは、魚介類を主たる原料とする加工食品を製造する食品工場をいう。</p> <p>(1)～(7) (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 10-2 牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場 牛、豚 (いのししを含む。以下同じ。) 、めん羊、山羊、馬又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白又は蒸製骨粉 (以下「牛肉骨粉等」という。) の製造業者は、牛肉骨粉等の原料 (以下「牛肉骨粉等原料」という。) として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。</p>	<p>他これらに類する食肉製品、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う。</p> <p>ア～キ (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 8-2 魚粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について 原料収集先とする食品加工工場とは、魚介類を主たる原料として加工する食品 (魚肉ハム、魚肉ソーセージその他これら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う。</p> <p>(1)～(7) (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 10-2 牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場 牛、豚 (いのししを含む。以下同じ。) 、めん羊、山羊、馬又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白又は蒸製骨粉 (以下「牛肉骨粉等」という。) の製造業者は、牛肉骨粉等の原料 (以下「牛肉骨粉等原料」という。) として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。</p>
<p>別添 10-2 牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場 牛、豚 (いのししを含む。以下同じ。) 、めん羊、山羊、馬又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白又は蒸製骨粉 (以下「牛肉骨粉等」という。) の製造業者は、牛肉骨粉等の原料 (以下「牛肉骨粉等原料」という。) として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。</p>	<p>別添 10-2 牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場 牛、豚 (いのししを含む。以下同じ。) 、めん羊、山羊、馬又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白又は蒸製骨粉 (以下「牛肉骨粉等」という。) の製造業者は、牛肉骨粉等の原料 (以下「牛肉骨粉等原料」という。) として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。</p>



<p>(1) 牛肉骨粉等の原料とする牛、豚、めん羊、山羊、馬又は家 きんに由来する副産物は、次のア、イ及びウのいずれとも 分別されていること。</p> <p>ア～ウ (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 12-2</p> <p>食品残さ等利用飼料製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>原料収集先とする食品加工工場とは、豚カット肉等 (い しのカット肉等を含む。)、馬カット肉等若しくは家きん肉 等を原材料とする加工食品 (ソーセージ、ハム、ベーコンその 他これに類する食肉製品又はエキスに限る。) 又は魚介類を 原材料とする加工食品 (かまぼこ、ちくわ、はんぺんその他こ れに類する魚肉ねり製品又はエキスに限る。) を製造する食 品工場をいう。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(削る)</p> <p>(2)～(4) (略)</p> <p>(5) (1)から(4)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。</p> <p>(6) (1)から(5)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。</p>	<p>(1) 牛肉骨粉等の原料とする牛、豚、めん羊、山羊、馬又は家 きん以外の動物に由来する副産物は、次のア、イ及びウの いずれとも分別されていること。</p> <p>ア～ウ (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>注 (略)</p> <p>別添 12-2</p> <p>食品残さ等利用飼料製造業者による原料収集先の確認基準</p> <p>1 原料収集先について</p> <p>原料収集先とする食品加工工場とは、豚カット肉等 (い しのカット肉等を含む。)、馬カット肉等、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う。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 加工食品残さは、生肉、生魚等を含まないこと。</p> <p>(3)～(5) (略)</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
--	--

2 (略)

注 (略)

別記様式第3-2号

農林水産省指令 番号

住所  
氏名

年月日付け第号で確認をした下記の事業場における  
〇〇に由来する〇〇(注1)の製造工程については、年月  
日付けで飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和  
51年農林省令第35号)〇〇〇の規定(注2)による確認を取り  
消す。このため、下記の事業場が記載された年月日付け  
第号を返納されたい。

(略)

別記様式第4号

製造基準適合確認(変更)申請書

農林水産大臣 殿

年月日

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)  
氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

年月日付け第号(注1)で確認を受けた〇〇に由来  
する〇〇(注2)の製造工程について下記のとおりに変更したい  
ので、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51  
年農林省令第35号)〇〇〇の規定(注3)による確認を求めま

2 (略)

注 (略)

別記様式第3-2号

農林水産省指令 番号

住所  
氏名

年月日付け第号で確認をした下記の事業場における  
〇〇に由来する〇〇(注1)の製造工程については、年月  
日付けで飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和  
51年農林省令第35号)〇〇〇の規定(注2)による確認を取り  
消す。下記の事業場が記載された年月日付け第号を返  
納されたい。

(略)

別記様式第4号

製造基準適合確認(変更)申請書

農林水産大臣 殿

年月日

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)  
氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

年月日付け第号で確認を受けた〇〇に由来する〇〇  
(注1)の製造工程について下記のとおりに変更したいので、飼  
料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51年農林省  
令第35号)〇〇〇の規定(注2)による確認を求めます。

す。

(略)

(注1)「第 号」については、輸入業者のみ記載する。

(注2)・(注3) (略)

別記様式第5号

農林水産省指令 番号

住 所  
氏 名

年 月 日付け農林水産省指令第 号で確認をした下記の事業場における〇〇に由来する〇〇(注1)の製造工程について、年 月 日付けで申請のあった変更確認については、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51年農林省令第35号)〇〇〇の規定(注2)

により、申請のとおり確認する。

に基づく製造基準に適合しないので、下記の製造事業場の確認を取り消す。このため、変更後に輸入した飼料の販売を停止し、下記の事業場が記載された 年 月 日付け第 号を返納されたい。

(略)

附 則 (令和4年5月31日付け4消安第1075号)

この通知は、令和4年5月31日から施行する。

(略)

(新設)

(注1)・(注2) (略)

別記様式第5号

農林水産省指令 番号

住 所  
氏 名

年 月 日付け農林水産省指令第 号で確認をした下記の事業場における〇〇に由来する〇〇(注1)の製造工程について、年 月 日付けで申請のあった変更確認については、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51年農林省令第35号)〇〇〇の規定(注2)

により、申請のとおり確認する。

に基づく製造基準に適合しないので、下記の製造事業場の確認を取り消す。変更後に輸入した飼料の販売を停止し、下記の事業場が記載された 年 月 日付け第 号を返納されたい。

(略)

(別紙2)

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の策定について(令和2年8月31日付け2消安第2496号農林水産省消費・安全局長通知) 一部改正新旧対照表

(下線部分は改正部分)

改正後	現行
<p>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</p> <p>第2 定義 本ガイドラインで用いる用語の定義は、下記によるほか、飼料安全法及びその関係法令に用いられているものと同様とする。</p> <p>1～3 (略)</p> <p>4 食品残さの種類 (1) 食品製造副産物等</p> <p>下記の①から③までのいずれかに該当するものをいう。</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 豚カット肉等(いのししのカット肉等を含む。以下同じ。)、馬カット肉等若しくは家きん肉等を原材料とする加工食品(ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品又はエキスを限る。)又は魚介類を原料とする加工食品(かまぼこ、ちくわ、はんぺんその他これに類する魚肉ねり製品又はエキスを限る。)を製造</p>	<p>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</p> <p>第2 定義 本ガイドラインで用いる用語の定義は、下記によるほか、飼料安全法及びその関係法令に用いられているものと同様とする。</p> <p>1～3 (略)</p> <p>4 食品残さの種類 (1) 食品製造副産物等</p> <p>下記の①から③までのいずれかに該当するものをいう。</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 豚カット肉等(いのししのカット肉等を含む。以下同じ。)、馬カット肉等、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。以下同じ。)を製造する食品工場の</p>

する食品工場の製造過程において発生する残さ

(2)～(4) (略)

5～10 (略)

第3 食品循環資源利用飼料の安全確保に係る基本的な考え方

について

1 (略)

2 BSE対策について

BSE対策については、飼料に含むことができる動物由来たん白質の種類等が成分規格等省令において厳格に定められている。具体的には、反すう動物(牛、めん羊、山羊及び鹿をいう。)に給与される可能性がある飼料には、ほ乳動物由来たん白質(乳、乳製品並びに「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き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」(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)の第1の2の(2)の農林水産大臣の確認(以下「大臣確認」という。)を受けたゼラチン及びビコラーゲンを除く。)、家きん由来たん白質(卵及び卵製品を除く。)及び魚介類由来たん白質を含んではならない。また、豚及び家きんに給与される可能性がある飼料にも、一定の要件を満たす動物由来たん白質以外は含んではならない。

また、第2の4の(1)の③の食品残さを原料として使用する食品循環資源利用飼料製造事業場等は、動物由来たん白質の規制の観点から、大臣確認も受けなければならないことに留意が必要である。

製造過程において発生する残さ

(2)～(4) (略)

5～10 (略)

第3 食品循環資源利用飼料の安全確保に係る基本的な考え方

について

1 (略)

2 BSE対策について

BSE対策については、飼料に含むことができる動物由来たん白質の種類等が成分規格等省令において厳格に定められている。具体的には、反すう動物(牛、めん羊、山羊及び鹿をいう。)に給与される可能性がある飼料には、ほ乳動物由来たん白質(乳、乳製品並びに「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き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」(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)の第1の2の(2)の農林水産大臣の確認(以下「大臣確認」という。)を受けたゼラチン及びビコラーゲンを除く。)、家きん由来たん白質(卵及び卵製品を除く。)及び魚介類由来たん白質を含んではならない。また、豚及び家きんに給与される可能性がある飼料にも、一定の要件を満たす動物由来たん白質以外は含んではならない。

また、食品製造副産物等のうち、豚カット肉等、馬カット肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品を製造する食品工場の製造過程において発生する残さを原料として使用する食品循環資源利用飼料製造事業場等は、

<p>動物由来たん白質の規制の観点から、大臣確認も受けなければならぬことに留意が必要である。</p> <p>さらに、飼料の原料の受入、製造、保管等における動物由来たん白質の混入防止対策については、「反すう動物用飼料への動物由来たん白質の混入防止に関するガイドライン」（平成15年9月16日付け15消安第1570号農林水産省消費・安全局長通知）を参照し、動物由来たん白質の混入防止の徹底を図らなければならない。〔成分規格等省令別表第1の2〕</p> <p>3 飼料製造業者等の届出及び飼料の安全確保に係る関係者相互の協力・確認体制について</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 飼料製造業者における加熱処理等の規定への適合状況の確認及び届出等(略)</p>	<p>動物由来たん白質の規制の観点から、大臣確認も受けなければならぬことに留意が必要である。</p> <p>さらに、飼料の原料の受入、製造、保管等における動物由来たん白質の混入防止対策については、「反すう動物用飼料への動物由来たん白質の混入防止に関するガイドライン」（平成15年9月16日付け15消安第1570号農林水産省消費・安全局長通知）を参照し、動物由来たん白質の混入防止の徹底を図らなければならない。〔成分規格等省令別表第1の2〕</p> <p>3 飼料製造業者等の届出及び飼料の安全確保に係る関係者相互の協力・確認体制について</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 飼料製造業者における加熱処理等の規定への適合状況の確認及び届出等(略)</p>
<p>届出後、以下のいずれかに該当する場合には、速やかに、FAMICを経由して消費・安全局長に対し、別紙3により変更届を提出することとする。</p> <p>① 会社名又は所在地に変更があった場合</p> <p>②・③ (略)</p>	<p>届出後、以下のいずれかに該当する場合には、速やかに、FAMICを経由して消費・安全局長に対し、別紙3により変更届を提出することとする。</p> <p>① 会社名、主たる事務所の所在地、事業場名又は事業場の所在地の住所表記に変更があった場合</p> <p>②・③ (略)</p>
<p>第4 食品循環資源利用飼料の原料の収集、製造、保管等における安全確保対策</p> <p>1 原料排出者（食品残さを排出する食品製造業者等）にお</p>	<p>第4 食品循環資源利用飼料の原料の収集、製造、保管等における安全確保対策</p> <p>1 原料排出者（食品残さを排出する食品製造業者等）にお</p>

る食品残さの確認と管理

(1) (略)

(2) 食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していないことの確認

第3の3の(2)及び(3)において、食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していないことの確認は、特に以下に留意して行うこと。

① 食品製造副産物等

BSE対策の観点から規制されている、飼料に含んではならない動物由来たん白質の混入防止のため、平時から食品工場等における分別管理が徹底されていることを確認すること。

大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事業場においては、第2の4の(1)の③の食品残さを飼料の原料として使用してはならないことから、大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事業場には、このような残さを飼料の原料として排出しないこと。

②～⑤ (略)

2 (略)

3 原料受入者(飼料製造業者(食品循環資源利用飼料製造事業場)、飼料販売業者等)における食品残さの受入  
(1) (略)

る食品残さの確認と管理

(1) (略)

(2) 食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していないことの確認

第3の3の(2)及び(3)において、食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していないことの確認は、特に以下に留意して行うこと。

① 食品製造副産物等

BSE対策の観点から規制されている、飼料に含んではならない動物由来たん白質の混入防止のため、平時から食品工場等における分別管理が徹底されていることを確認すること。

大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事業場においては、豚カツト肉等、馬カツト肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品を製造する食品工場の製造過程において発生する残さを飼料の原料として使用してはならないことから、大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事業場には、このような残さを飼料の原料として排出しないこと。

②～⑤ (略)

2 (略)

3 原料受入者(飼料製造業者(食品循環資源利用飼料製造事業場)、飼料販売業者等)における食品残さの受入  
(1) (略)

(2) 食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していない  
ことの確認

BSE対策の観点から規制されている、飼料に含んではな  
らない動物由来たん白質の混入防止のため、平時から食  
品工場等における分別管理が徹底されていることを確認  
すること。

大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事  
業場においては、第2の4の(1)の③の食品残さを飼料  
の原料として使用しないこと。

また、かびの発生、腐敗等が認められ飼料の原料として  
不適切なものは、飼料の製造に用いないこと。

余剰食品については、特に原料収集時に分別できなかつた  
包装資材を分別除去すること。また、事業系調理残さ  
及び事業系食べ残しは、原料収集時に分別できなかつた  
金属異物、はし、つまようじ等を目視、網ふるい、磁石等  
により除去すること。

4～7 (略)

別紙3

食品循環資源利用飼料製造事業場届出事項変更届

(略)

(2) 食品残さに飼料利用に不適切なものが混入していない  
ことの確認

BSE対策の観点から規制されている、飼料に含んではな  
らない動物由来たん白質の混入防止のため、平時から食  
品工場等における分別管理が徹底されていることを確認  
すること。

大臣確認を受けていない食品循環資源利用飼料製造事  
業場においては、豚カツト肉等、馬カツト肉等、家きん肉  
等又は魚介類を原材料として加工する食品を製造する食  
品工場の製造過程において発生する残さを飼料の原料と  
して使用しないこと。

また、かびの発生、腐敗等が認められ飼料の原料として  
不適切なものは、飼料の製造に用いないこと。

余剰食品については、特に原料収集時に分別できなかつた  
包装資材を分別除去すること。また、事業系調理残さ  
及び事業系食べ残しは、原料収集時に分別できなかつた  
金属異物、はし、つまようじ等を目視、網ふるい、磁石等  
により除去すること。

4～7 (略)

別紙3

食品循環資源利用飼料製造事業場届出事項変更届

(略)



注1 必要に応じて、添付書類として次のものを添付すること。  
1・2 (略)  
注2 2以上の事業場について食品循環資源利用飼料製造事業場適合状況確認届を提出している場合には、本届出に係る事業場の名称を明記すること。

注 必要に応じて、添付書類として次のものを添付すること。  
1・2 (略)  
(新設)

附 則 (令和4年5月31日付け4消安第1075号)  
この通知は、令和4年5月31日から施行する。

令和4年5月31日

飼料関係団体ご担当者 様  
食品関係団体ご担当者 様

「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」及び「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の策定について」の一部改正について

日頃より、飼料安全法の遵守にご協力いただき、厚く御礼申し上げます。表記の件につきまして、貴団体宛での通知を送付させていただきます。また、本件に関連して、事業者の皆様向けにパンフレットを作成しましたので、ご査収願います。

改正後の通知及びパンフレットは、農林水産省のHPに掲載いたしますので、併せてご確認いただけると幸いです。

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

お問い合わせ先：農林水産省消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班（森垣・渡邊） 代表 03-3502-8111（内線 4537） ダイヤルイン 03-3502-8702
---

食品残さを原料として受け入れる飼料製造事業者の皆様  
食品残さを飼料の原料として排出する食品関連事業者の皆様へ

## 飼料の製造事業所において使用できる 食品残さの範囲が見直されました

日頃より、飼料安全法の順守にご協力いただき、厚く御礼申し上げます。

今般、大臣確認を受けていない製造事業所においても原料として**使用できる食品残さの範囲が拡大**し、冷凍食品を製造する工場等からの食品残さも使用できるようになりました（詳しくは裏面をご覧ください）。

なお、今回の見直しを受けて、飼料の原料の種類の変更が生じる場合は、変更があった日から1月以内に、都道府県の窓口を經由して、飼料安全法の規定に基づく飼料製造業者届出事項変更届を提出する必要がありますので、ご注意ください。

※飼料製造業者届出事項変更届の提出についてはこちらをご覧ください。

届出の内容や様式 URL [https://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2\\_gyousha.html](https://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2_gyousha.html)

都道府県届出窓口一覧 URL [https://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2\\_prefecture.html](https://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2_prefecture.html)



### お問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 畜水産安全管理課 粗飼料対策班

代表 03-3502-8111(内線4537)

ダイヤルイン 03-3502-8702

農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全



表 食品循環資源利用飼料製造事業場が使用する食品残さの種類（2022年5月31日現在）

- ・表中の「○」は大臣確認を受けていない製造事業場においても使用できるもの。黄色の箇所が、今回の見直しによって使用できるようになりました。
- ・表中の「△」は大臣確認を受けていない製造事業場において使用できないもの。
- ・いずれの食品循環資源利用飼料の製造業者であっても、と畜場、食鳥処理場等から輸送される枝肉や枝肉以外の可食部のカット、ミンチ等の処理を行う工場（カット場等）の残さは利用できません。このため、表中の事業所であっても、併設されたカット場等の残さが混入する場合には、当該事業所からの残さを利用できません。

原料排出者の 事業形態	事業所例	食品残さの種類			
		食品製造 副産物等	余剰食品 （商品の 在庫品、 返却品）	調理残さ	食べ残し
食品製造業	ソーセージ製造工場、ハム製造工場、ベーコン製造工場、かまぼこ製造工場、ちくわ製造工場、はんぺん製造工場、エキス（家畜由来、魚介由来）製造工場	△	○		
	上記以外の工場（例、魚肉ハム・魚肉ソーセージ製造工場、ソース製造工場、ドレッシング製造工場、パン製造工場、菓子製造工場、麺製造工場、冷凍食品製造工場、そうざい製造工場）	○	○		
食品卸売業			○		
食品小売業	そうざい屋、パン屋、持ち帰り弁当屋、コンビニエンスストア（百貨店やスーパー内にあるものを含む）		○	○	
外食産業等	食堂・レストラン等の飲食店、セントラルキッチン、給食センター、旅館・ホテル、病院、学校、学生食堂、社員食堂、保育所、介護老人福祉施設			○	○