

○農林水産省令第二十七号

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第三条第一項の規定に基づき、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令を次のように定める。

令和七年六月十日

農林水産大臣 小泉進次郎

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和五十一年農林省令第三十五号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分（以下「傍線部分」という。）でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分があるものは、これを当該傍線部分のように改め、改正後欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正前欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを加える。

別 表 第 1 号	別 表 第 1 号
別表第 1 (第 1 条関係) 1 飼料一般の成分規格並びに製造、使用及び保存の方法及び表示の基準 (1) (略) (2) 飼料一般の製造の方法の基準 ア～ハ (略) ヒ アミラーゼ (その 3) は、牛、豚及び鶏を対象とする飼料 (飼料を製造するための原料又は材料を含む。) 以外の飼料に用いてはならない。 (3)・(4) (略) (5) 飼料一般の表示の基準 ア (略) イ 飼料 (飼料添加物を含むものに限る。) には、次に掲げる事項を表示しなければならない。 (1)～(4) (略) (5) (1)のウに掲げる表、(1)のキのロ、ケのロ、コのロ及びニのロ、(2)のエからカまで、(3)のキに掲げる表並びに(4)のケ及びサからヒまでに対象とする家畜等が定められている飼料にあつては、対象家畜等 (注) (略) ウ (略) 2～6 (略)	別表第 1 (第 1 条関係) 1 飼料一般の成分規格並びに製造、使用及び保存の方法及び表示の基準 (1) (略) (2) 飼料一般の製造の方法の基準 ア～ハ (略) (新設) (3)・(4) (略) (5) 飼料一般の表示の基準 ア (略) イ 飼料 (飼料添加物を含むものに限る。) には、次に掲げる事項を表示しなければならない。 (1)～(4) (略) (5) (1)のウに掲げる表、(1)のキのロ、ケのロ、コのロ及びニのロ、(2)のエからカまで、(3)のキに掲げる表並びに(4)のケ及びサからハまでに対象とする家畜等が定められている飼料にあつては、対象家畜等 (注) (略) ウ (略) 2～6 (略)

別表第2 (第2条関係) 1～7 (略)	別表第2 (第2条関係) 1～7 (略)
8 各飼料添加物の成分規格及び製造の方法等の基準	8 各飼料添加物の成分規格及び製造の方法等の基準
Ⅲ～ (134) (略)	Ⅲ～ (134) (略)
(135) アミラーゼ	(135) アミラーゼ
アミラーゼ (その1) (略)	アミラーゼ (その1) (略)
アミラーゼ (その2)	アミラーゼ (その2)
ア 製造用原体	ア 製造用原体
Ⅳ～Ⅵ (略)	Ⅳ～Ⅵ (略)
Ⅵ 表示の基準	Ⅵ 表示の基準
アミラーゼ (その1) 製造用原体の表示の基準を適用する。	アミラーゼ (その1) 製造用原体の表示の基準を適用すること。
イ (略)	イ (略)
ウ 製剤 (その2 液状)	ウ 製剤 (その2 液状)
Ⅶ (略)	Ⅶ (略)
Ⅷ 保存の方法の基準	Ⅷ 保存の方法の基準
アミラーゼ (その2) 製剤 (その1) の保存の方法の基準を適用する。	アミラーゼ (その2) 製剤 (その1) の保存の方法の基準を適用すること。
Ⅷ (略)	Ⅷ (略)
アミラーゼ (その3)	(新設)
ア 製造用原体	
Ⅳ 成分規格	
酵素力単位 本品は、酵素力試験を行うとき、1 g 中に2,000 でんぷん糖化力単位以上を含む。	
物理的・化学的性質	
① 本品は、淡褐色～濃褐色の液体である。	
② 本品の水溶液又は水懸濁液 (1→100) のpHは、5.0～7.5である。	
③ 本品は、pH5.0～7.0において最大の酵素活性を有する。	
純度試験	
① 鉛 本品1.0 g (0.95～1.04 g) を量り、鉛試験法 (原子吸光度法第1法) により鉛の試験を行	

うとき、その量は $20\mu\text{g/g}$ 以下でなければなら
ない。

② ヒ素 本品 1.0g ($0.95\sim 1.04\text{g}$)を量り、ヒ素
試験法第3法により試料溶液を調製し、装置Aを
用いる方法によりヒ素の試験を行うとき、吸収液
の色は、標準色より濃くてはならない($2\mu\text{g/g}$
以下)。

③ 抗菌活性 本品 1g ($0.5\sim 1.4\text{g}$)を量り、抗
菌活性試験法により試験を行うとき、抗菌活性を
示してはならない。

強熱残分 20.0% 以下 (1g)

酵素力試験 でんぷん糖化力試験法により試験を行う

Ⅲ 製造の方法の基準

*Bacillus licheniformis*に属する菌株を宿主とした
アミラーゼ生産組織換え体を培養し、培養を終了した後
、培養物をろ過し、又は水で抽出した後、ろ過し、菌
体を除去し、さらに、ろ液を濃縮して製造すること。

Ⅳ 保存の方法の基準

遮光した密閉容器に保存すること。

Ⅴ 表示の基準

本品の直接の容器又は直接の被包に、最大の酵素活
性を示すpH値 (小数点以下第1位まで)を記載するこ
と。

Ⅰ 製剤 (その1)

Ⅱ 成分規格

本品は、アミラーゼ (その3) 製造用原体に、必要
に応じて硫酸ナトリウムを加え、さらに、賦形物質を
混和した小片、粉末又は粒子である。

酵素力単位 本品は、酵素力試験を行うとき、表示で
んぷん糖化力単位の $85\sim 170\%$ を含む。

酵素力試験 でんぷん糖化力試験法により試験を行う

<u>ⅲ</u> 保存の方法の基準 <u>アミラーゼ (その 3) 製造用原体の保存の方法の基準</u> <u>準を準用する。</u> <u>ⅳ</u> 表示の基準 <u>アミラーゼ (その 3) 製造用原体の表示の基準を準</u> <u>用する。</u> <u>ⅴ</u> 製剤 (その 2 液状) <u>成分規格</u> <u>本品は、アミラーゼ (その 3) 製造用原体に、必要</u> <u>に応じてショ糖、塩化ナトリウム及びソルビン酸カリ</u> <u>ウムを加え、さらに、水を混和した水溶性液状物であ</u> <u>る。</u> <u>酵素力単位</u> 本品は、酵素力試験を行うとき、表示で <u>んぶん糖化力単位の 85～170%を含む。</u> <u>酵素力試験</u> どんぶん糖化力試験法により試験を行う <u>ⅴ</u> 保存の方法の基準 <u>アミラーゼ (その 3) 製造用原体の保存の方法の基</u> <u>準を準用する。</u> <u>ⅴ</u> 表示の基準 <u>アミラーゼ (その 3) 製造用原体の表示の基準を準</u> <u>用する。</u> (136) ～ (166) (略)	(136) ～ (166) (略)
---	----------------------------

別紙 1

附 則

この省令は、公布の日から施行する。