

食用の揚げ油を  
飼料の原料として  
排出する

# 食品関連事業者の みなさまへ(2)

食品残さ利用飼料の加熱処理基準が強化されます！  
＜令和3年4月施行＞

## 規制見直し の背景

豚の悪性伝染病であるアフリカ豚熱(ASF)の我が国への侵入リスクが高まっています。そして、海外では、加熱不十分な食品残さの飼料利用によって、ASFの発生が拡大した事例が多数報告されています。

こうした状況から、我が国へのASFの侵入防止に万全を期すため、水際検疫の強化などの対策強化とあわせて、食品残さ利用飼料の加熱処理基準などを強化することとし、規制を見直しました。

## 規制見直し のポイント

- 法令に基づく規制となります。
- 豚用飼料に供される可能性がある食品残さについて、加熱処理の対象、加熱処理の基準が厳格化されます。
- 飼料の交差汚染防止対策、飼料製造時の加熱処理記録の作成・保管が義務化されます。

旧  
(通知に基づく規制)

新  
(法令に基づく規制 = 罰則の対象)

加熱処理  
の対象

生肉等が混入している  
可能性がある食品残さ

肉を扱う事業所等から排出される食品残さであって、肉と接触した可能性があるもの(動物由来食品循環資源)

加熱処理  
の基準

中心温度70℃以上30分間  
以上又は中心温度80℃以上  
3分間以上の加熱処理

**攪拌しながら90℃以上60分間以上**  
又はこれと同等以上の効果を有する  
加熱処理



## 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  
TEL 03-3502-8181(内線4537)

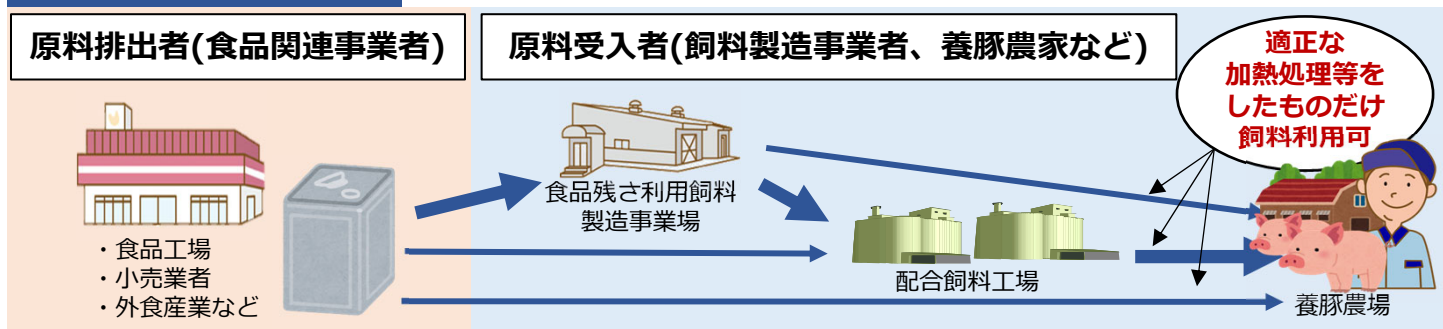
農林水産省のHPで、食品循環資源利用飼料の安全確保についての  
詳しい情報を掲載しています。

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

食品循環資源 安全

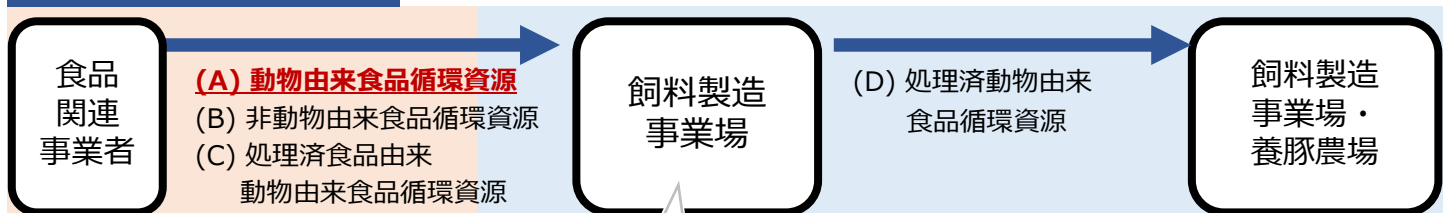


## 想定される原料の流れ



## 適正な管理パターン 1

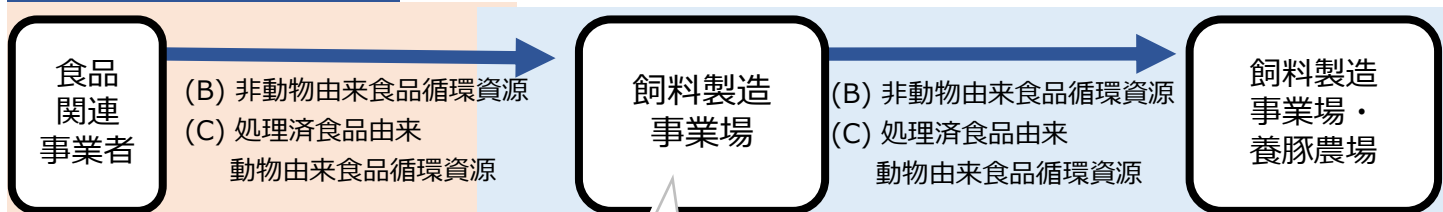
飼料製造事業場(回収食用油(廃食用油)の処理業者)において「適正な加熱処理等」※を行う場合



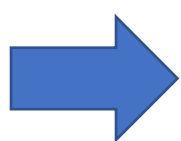
「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができます。

## 適正な管理パターン 2

飼料製造事業場(回収食用油(廃食用油)の処理業者)において「適正な加熱処理等」※を行わない場合



「(A) 動物由来食品循環資源」を飼料の原料として受け入れることができません。



揚げ油などの回収食用油(廃食用油)は、  
 「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断できるものに限って、加熱処理が必須でなくなります。



<「(C)処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当すると判断できる回収食用油>

- ① 排出者は、食品製造業者等である(家庭ではない)。
- ② 食品製造業者等において、食品のフライ用の油として使用されたもの。
- ③ 使用后冷めたあとに、肉と接触しないように扱われたもの。
- ④ ②や③について、食品製造業者等の社内の標準作業手順書(SOP)に盛り込むなどにより扱いが明記され、職員にその扱いが周知・徹底されている。

## 用語解説

### 「※適正な加熱処理等」とは？

- ・ 攪拌しながら90℃以上60分以上またはこれと同等以上の加熱処理
- ・ 加熱処理後の飼料の再汚染防止対策
- ・ 加熱処理の記録の作成と保管



【同等以上の加熱処理の例】

- ・ 95℃以上19分以上
- ・ 100℃以上 6分以上

### 「(A) 動物由来食品循環資源」とは？

肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源であって、肉と接触した可能性があるもの。  
「加熱処理等」の対象。

(例：とんかつ・肉コロッケ・鶏唐揚げなどの調理に使用した揚げ油)

### 「(B) 非動物由来食品循環資源」とは？

(A)や(C)に該当しないものであって、かつ、残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例：食用植物油の未使用品)

### 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」とは？

食品の製造段階で規定の加熱処理(中心温度70℃以上30分以上等)を行い、その後残さの保管・収集・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。(例：食用ラード・食用タローの未使用品、p.2 下の要件を満たすもの)

### 「(D) 処理済動物由来食品循環資源」とは？

飼料の製造段階で規定の加熱処理(攪拌しながら90℃以上60分以上等)を行い、その後の保管・輸送も含めた全ての段階で分別管理され、(A)と接触していないことが確認できるもの。

## 管理のポイント

- 回収食用油(廃食用油)も食品循環資源です。  
加熱処理が必要か否かの確認が必要です。
- 排出する回収食用油(廃食用油)を、加熱処理しない飼料製造事業者に出荷する場合は、回収食用油(廃食用油)の中に「(A) 動物由来食品循環資源」が含まれないことを、しっかり確認してください。  
契約書、確認書、覚え書きなどで確認の記録を残すことが大切です。
- 「(B) 非動物由来食品循環資源」や「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであっても、「(A)動物由来食品循環資源」と接触する可能性があったら、全て「(A)動物由来食品循環資源」として加熱処理等の対象になります。  
排出段階(収集・運搬段階)も含めて、分別管理を適正に行ってください。
- 「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」は、食品の製造段階で適正に加熱処理されたことが担保できるものに限って当てはまります。規定の加熱処理等がなされたことが確認・証明できないものは、「(A) 動物由来食品循環資源」となり、加熱処理等の対象です。

## 食品関連事業者における手順書などの記載例

回収食用油(廃食用油)の排出先が加熱処理等を行わない飼料製造事業者の場合には、その回収食用油が「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであることを、排出先に対して示す必要があります。

「(C) 処理済食品由来動物由来食品循環資源」に該当するものであることを示すために、社内の標準作業手順書(SOP)、マニュアル、店内の職員向け掲示板などに以下のようなルールを記載し、このルールについて従業員に周知・徹底してください。

### (食品関連事業者における手順書などの記載例)

#### 揚げ油の取扱いについて

当社で食品のフライに用いている揚げ油は、回収食用油(廃食用油)として〇〇に排出し、〇〇において家畜の飼料用にリサイクルされています。

そのため、飼料化に適した状態で排出する必要があります。揚げ油については、以下に留意して扱ってください。

1. 肉などのフライ用に高温で使用したあと、冷めるまで、また、冷めた後、肉などが混入しないように取扱う。
2. 冷めた後、回収食用油(廃食用油)の排出用の容器に移し、異物が混入しないよう、蓋などをして保管する。
3. 「2」の容器に移す際は、肉に触れた手や容器が直接触れることがないように取扱う。(手袋をするなど)