

## 2 食品残さの飼料利用に関する

### 法令改正と飼料製造業者の届出状況

○齋藤 貴洋

#### 要 約

肥飼料検査センターでは、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）に基づき飼料製造業者等の届出受理、都内事業場への立入検査を行っている。近年、我が国への侵入リスクが高まっているアフリカ豚熱（ASF）対策の一環として、令和3年4月より食品残さ利用飼料の加熱基準が改正され、「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」に強化された。基準改正により、肉や加工肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源を飼料原料として扱う事業者において基準への対応が必要となり、東京都に届け出ている飼料製造事業者のうち、都内に製造事業場を保有し、該当する豚用飼料を製造する事業者は令和3年12月末時点で19社、22事業場ある。立入検査の結果、8社、9事業場において基準強化への対応が可能であることを確認した。

国外でのASF感染拡大、国内への侵入リスク拡大等の背景より、令和3年4月1日付で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が施行され<sup>1)</sup>、飼料原材料となる動物由来食品循環資源の加熱処理基準が従来の「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」から「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」に改正された（表1）。

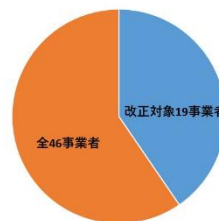
都内には立入検査対象となる飼料製造業に係る46事業者、50事業場のうち、食品残さを飼料原材料として利用する19事業者、22事業場が改正基準への対応が必要となったことから、事業者への立入検査を行い法令改正への対応の可否等について指導を行ったので報告する（図1）。

表1 加熱処理基準の改正

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  
(令和3年4月1日付施行)

	改正前	改正後
対象となる飼料・原材料	生肉等が混入している可能性がある食品残さ	肉を扱う事業場等から排出される食品残さであり、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121℃3気圧10分間以上又は同等以上の効果を有する加熱処理
規制の根拠	エコフィードガイドライン	成分規格等省令

都内製造事業者における改正対象事業者



都内製造事業場における改正対象事業場

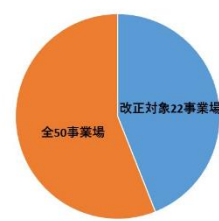


図1 都内所在の飼料製造事業者及び事業場における改正対象となる事業者数及び事業場数

## 方法

令和3年12月末現在、食品残さを飼料原材料として利用する19事業者、22事業場のうち、9事業者、10事業場で立入検査を実施した。検査時に改正された加熱処理基準への対応可否、改正後の加熱処理条件を実現できる加熱設備の有無、設置の予定について聞き取り調査を行った。

## 結果

聞き取り調査の結果、8事業者、9事業場で改正基準への対応が可能、又は改正基準に適合済であるとの回答を得た。一方、対応できないという1事業者、1事業場では、改正前は臭気対策として非加熱で製造をしていたが、加熱温度を上げるための設備を追加するコストを考慮し、都内事業場での飼料製造を廃止する予定であるという回答を得た（図2）。

## 引用文献等

1) 令和2年8月26日付2消安第2313号：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等の施行について

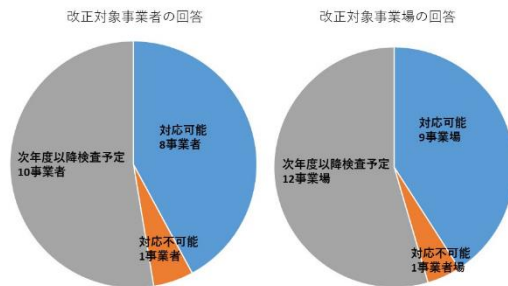


図2 令和3年12月時点における改正基準対象事業者及び事業場の立入検査時の回答

## 今後の課題

これまで未実施の10事業者、12事業場についても立入検査を実施するとともに、各種基準等を満たす飼料利用のため届出への対応、立入検査での改正基準への対応状況の確認や指導を継続する。