

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

都道府県届出窓口一覧 URL 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/siryu/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			○	○