

FOR BEST QUALITY SWINE

養豚情報

2020

9

MONTHLY SWINE MAGAZINE "YOTON JOHO"

特集 エコフィードの新たな需給体制

エコフィードの現状と課題●編集部

エコフィード製造時における新たな加熱処理基準の概要と課題●高橋 巧一

セミナー

提言：と畜場HACCPの国際化とジビエ処理施設の衛生管理●森田 幸雄

特別グラビア

種豚の能力向上と維持を図りつつ地元に根差した経営を目指す

◎旭日双光章受賞・木島敏昭氏に聞く



エコフィード製造時における 新たな加熱処理基準の概要と課題

(株)日本フードエコロジーセンター 代表取締役
高橋 巧一 (獣医師)

1. エコフィード製造時における 新たな加熱処理基準の概要

昨年、「CSF (豚熱)」の問題が、業界内に止まらず世の中全般に大きく取り上げられたことに加え、国内ではまだ感染は確認されていないが、世界的に猛威を振るっている「ASF (アフリカ豚熱)」に対する施策として、農林水産省が本年「家畜伝染病予防法」、「飼料安全法」等の省令改正を行ったことはご承知のとおりである。これにより動物由来循環資源 (動物性タンパク) を扱う事業所から排出される食品を飼料化する際には、新たに90℃ 60分間以上の加熱処理が義務化された。この内容について、その概要や課題を述べてみたい。

1) 今回の食品残さの飼料利用に係る 規制見直しの主なポイント

①制度化

これまで、食品残さの飼料利用に当たっての安全確保対策については、「食品残さ等利用飼料の安全確保のためのガイドラインについて」(平成18年8月30日付け18消安第6074号 農林水産省消費・安全局長。以下「エコフィードガイドライン」という) という通知により規定していたが、今回の見直しにより、飼料安全法に基づく「飼料および飼料添加物の成分規格等に関する省令」(昭

和51年7月24日付け農林省令第35号。以下「成分規格等省令」という) に基づく規定となる。

②国際基準の適用

今回、加熱処理等の対象となる食品残さの範囲を厳格化するとともに、加熱処理の条件として、国際基準 (国際獣疫事務局 (以下「OIE」という) が定めた動物衛生に関する規約 (コード)) を適用し、攪拌しながら90℃ 60分間以上またはこれと同等以上の加熱処理が求められることとなる。さらに加熱処理の記録の作成・保管を行うこと、加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じることについても、同様である。

③豚以外の家畜用飼料に対する例外措置

今般、「成分規格等省令」に基づき、加熱処理等を求めるのは、豚用飼料および豚用飼料と製造ラインの区別無く製造されるその他の家畜用飼料である。従って、豚用飼料と製造ラインを区別して製造されるその他の家畜用飼料は、加熱処理等の対象から除かれることとなる。ただし、加熱不十分な肉等を含む飼料は、豚の疾病以外にも様々な家畜疾病を伝播させるリスクがあることから、「エコフィードガイドライン」に基づき、これまで通り、70℃ 30分間以上または同等以上の加熱処理が求められる (図1)。

1. 制度化(通知⇒成分規格等省令)
2. 国際基準の適用
3. 豚以外の家畜用飼料に対する例外措置

旧	新
<p>[通知:エコフィードガイドライン] (食品残さ等利用飼料の製造において) 生肉等が混入している可能性のあるものは、</p> <p><u>70℃30分間以上または80℃3分間以上加熱処理すること</u></p>	<p>[飼料安全法に基づく成分規格等省令] (肉を扱う事業所等から排出された食品循環資源を原材料とする飼料は)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>攪拌しながら90℃60分間以上またはこれと同等以上の加熱処理を行うこと(国際基準)</u> • <u>加熱処理の記録の作成・保管を行うこと</u> • <u>加熱処理後の飼料の再汚染防止対策を講じること</u> <p>(・豚以外の家畜用飼料は、ガイドラインに基づき70℃30分間以上または80℃3分間以上の加熱処理)</p>

※、家畜伝染病予防法施行規則(飼養衛生管理基準)においても、同様に規定されている。

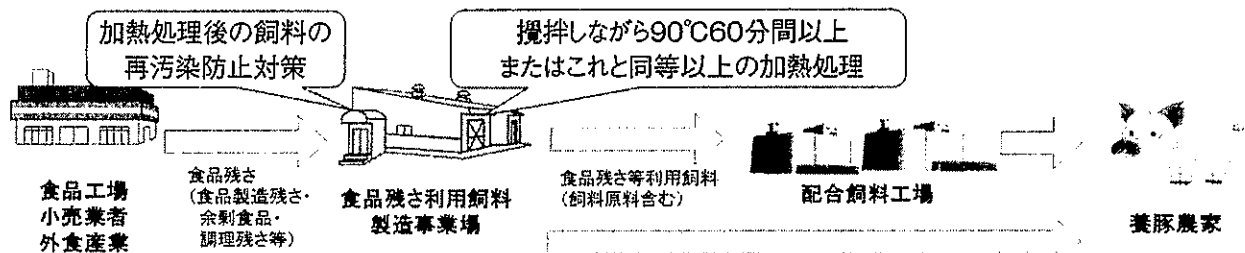


図1 食品残さの飼料利用に係る規制見直しの主なポイント

2) 対応が必要となる主な内容

今回の制度見直しにより、主に以下のような対応が必要となる。

認するとともに、入っている場合はその旨を同処理業者に対して明確に伝えること。

①原料排出者 (食品製造業者等)

- 排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが入っているかどうか等を、自らの責任で確認すること。
- 加熱処理等の対象のものが入っている場合には、販売・譲渡先の事業場が、規定の加熱処理等が行える施設であるか否かを確認すること。
- 廃棄物処理業者に、引き受けた食品残さを飼料の原料・材料として利用するか否かを確認すること。
- 同処理業者が飼料の原料・材料として利用する場合 (同処理業者が、飼料の製造業者、飼料販売業者等である場合) には、排出する食品残さに加熱処理等の対象のものが入っているか否かを確認

②原料受入者 (飼料製造業者、飼料販売業者、養豚農家等)

- 原料排出者全てを把握し、原料排出者一覧表を作成すること。
- 各原料排出者に対して、受け入れる食品残さに加熱処理等の対象のものが入っているかどうかを確認すること。
- 各原料排出者に対して、受入可能な食品残さの種類および、自らの施設で規定の加熱処理等が行えるのか否か等を示すこと。(豚用飼料・豚用飼料の原料・材料を扱う業者等であって、90℃ 60分間以上等の加熱処理等が行えない業者等の場合には、加熱処理等の対象の食品残さ (動物由来食品循環資源) を受け入れることができない)。

- 収集運搬業者等を介する場合も上記と同様の確認を行うこと。

③①、②共通

原料排出者と原料受入者との二者（収集・運搬業者等を介す場合は相互にまたは三者）で、契約書等を取り交わし、食品残さに加熱処理等の対象が含まれるか否か、原料受入者は加熱処理等を行える施設か否か等を相互に確認し、明確にすること。

④立ち入り確認

今回の内容について、事前に国が確認することはないと言及しているが、これまでの「飼料安全法」の中で都道府県の畜産担当またはFAMIC（独立行政法人農林水産消費安全センター）が現地確認する仕組みは継続されることから、法改正施行予定の来年度（令和3年4月以降）の行政側の立ち入りは実施されていくものと思われる。その際には、加熱処理の記録やエコフィード製造時の帳簿、食品排出事業者との契約書等の提示が求められる。

2. 加熱処理が必要なもの、必要でないもの

1) 加熱処理が必要とされる対象

今回の留意点として、単に動物性タンパクを含むものに対し、加熱が必要というだけでなく、「肉を扱う事業所等から排出される食品循環資源」の全てにおいて、新たな加熱処理が必要とされていることが上げられる。つまり、パン粉だけを回収して、飼料化するとしても、とんかつやメンチカツを製造している工場から排出されたパン粉については、その製造ラインから排出されたパン粉は、加熱

処理が必要とされることとなる。さらには製品として植物性のもののみを扱う食品製造工場であっても、同一事業所内に社員食堂等（肉を扱う建屋やフロア）がある場合において、社員食堂等から排出される肉を含む残さも区別なく排出している場合には、当該事業所は肉を扱う事業所等に当てはまってしまうことになる。

2) 該当しない対象物

以下のようなものは、動物由来食品循環資源であっても加熱処理の対象外となっている。

< 調味料のような常温で6カ月以上保存可能な肉エキスや肉エキスパウダー、缶詰、レトルト加工された肉食品、70℃30分間以上で加熱処理されたハム・ソーセージ、ゼラチン、ラード、食用廃用油等 >

もちろん、いずれも加熱処理後に、加熱が必要なものと接触が無いことが前提となる。詳細は新たに変更される「エコフィードガイドライン」等を参照。

3. 今後の課題

1) 飼料自給率の低下

今回の新たな加熱処理基準の見直しは、エコフィード供給の大幅な減少をもたらす可能性が高い。もともと海外からの輸入穀物への依存過多を是正し、自給飼料を促進し、食品ロス問題に対応していく観点からエコフィード増産を国として掲げてきた背景があるが、この度の省令改正により、エコフィード製造の減少化は否めない。昨今の新型コロナウイルスにより、輸出を制限し、自国優先とした国々がある中で、ASF対策が重要であることは認知できるが、一方で自給率

向上に向けた施策を国には求めるべきと思われる。

2) コストアップ

畜産業界の最大の課題である飼料コストの削減において、その一翼を担ってきたエコフィードが今回の加熱処理によって、コストアップにつながることは明白である。設備投資、ランニングコスト共に負担が過大となり、エコフィード製造事業者、生産者等が経営的に活用できる状況を作り出せるか、見極めていく必要がある。当然、食品排出事業者においても、処理費が高騰もしくは分別の手間ひまが煩雑化すれば、原料となる食品循環資源の供給を敬遠することは予測され、飼料化にとって良質な原料が堆肥化、焼却等に回ってしまう可能性も高い。飼料化優先という「食品リサイクル法」の原則を鑑みるに、もう少しインセンティブ等の付与等を考える必要があると思われる。

3) 栄養価の減少

90℃ 60分間以上の加熱処理によって、タンパクの変性等、栄養価が大きく損なわれる可能性も高く、飼料価値を維持できるかも重要な課題となる。

4. その他

今回の措置により、食品残さを活用した飼料化の流れは大きく二つに分かれる可能性が高いと思われる。

新基準の加熱処理に対し、きちんと対応できる比較的大型のエコフィード製造事業所によって多様な食品循環資源を適正にエコフィード化していく方法が顕在化される一方、小規模なエコフィード製造事業所および養豚場で自らエコフィー

ド製造をしている生産者等は、動物由来食品循環資源の利用を断念し、植物由来食品循環資源に限った原料を扱い、加熱しなくとも良い仕組みで対応していく流れが考えられる。

なお、今回の加熱処理基準に対応していくための設備投資を新たに行う際には、詳細はまだ決まっていないが、半額を補助する仕組みが農林水産省から独立行政法人 農畜産業振興機構（ALIC）経由で実施予定とされている。

いずれにせよ、エコフィード製造事業者、生産者はともにエコフィードを有効活用していくに当たり、新たな加熱処理基準の遵守に止まらず、エコフィード認証の取得、農場 HACCP の導入、GMP ガイドラインの確認等、現場の防疫体制やトレーサビリティの確立等、できる限りの仕組みを構築し、CSF、ASF に代表される法定伝染病を絶対に入れないという断固たる意思が必要であり、さらには従業員一人ひとりに対する教育の徹底が最重要と思われる。

ぜひ、国内の養豚関係者においては、疾病対策を徹底させながら、循環型社会の構築に寄与できるエコフィード活用を発展させていく両輪の確立を図りたいものである。

<参考>

- エコフィード認証制度
http://kashikyo.lin.gr.jp/certifi_01eco.html
- 飼料等の適正製造規範（GMP）ガイドラインの確認
http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub2_togogmp.html
- 飼養衛生管理基準の見直しに関する資料
https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_shiyou/

