**エコフィードに関するチェックリスト（食品循環資源利用飼料用）**

■製造会社名

■製造場所

■製造所の概要

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 飼料の用途 | 該当する畜種に○を付して下さい。 | | | | | | 製造方式 |
| 乳牛 | 肉牛 | 豚 | 採卵鶏 | 肉用鶏 | 養殖魚 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1日当たり処理能力 |  | ㎏、ｔ | 年間 | ｔ |  |  |  |
| 1日当たり生産量 |  | ㎏、ｔ | 年間 | ｔ |  |  |  |

■飼料化する上で必要な許可や届出等（次の許認可を受け又は届け出ている場合は、該当欄に〇を付けて下さい）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．廃掃法の一般廃棄物 | | | | | |
| ①　収集運搬の業（許可） |  | ②　処分の業（許可） |  | ③　処理施設の設置（許可） |  |
| 2．廃掃法の産業廃棄物 | | | | | |
| ①　収集運搬の業（許可） |  | ②　処分の業（許可） |  | ③　処理施設の設置（許可） |  |
| 3．飼料安全法 | | | | | |
| ①　飼料製造業者（届出） |  | ②　飼料販売業者（届出） |  | ③　飼料輸入業者（届出） |  |
| 4．食品リサイクル法 | | | | | |
| 登録再生利用事業者（登録） |  |  |  |  |  |
| 5．エコフィード・ガイドライン | | | | | |
| 適合状況確認（届出） |  |  |  |  |  |

■原料として用いる食品循環資源の種類

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　加熱処理が不要な食品製造副産物のみを使用 | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　加熱処理が必要な食品製造副産物のみを使用 | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　加熱処理が必要な食品製造副産物と加熱処理が不要な食品製造副産物を使用 | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　食品製造副産物以外の食品循環資源（余剰食品、調理残さ、食べ残し）を使用 | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　原料として使用している食品循環資源の内容（具体的に記載して下さい） |  | |

注）加熱処理が必要なもの：肉を扱う事業所等（肉を原料とする食品を製造する事業所等を含む。）から排出される食品循環資源で、肉及び肉と接触した可能性があるもの（肉を原料とする食品と接触した可能性があるものを含む。）。

　加熱処理：豚用飼料にあっては撹拌しながら全体の温度を90℃以上に60分間以上保持、家禽・養殖魚用飼料にあっては撹拌しながら全体の温度を70℃以上に30分間以上若しくは80℃以上に3分間以上保持。

■原料排出元での分別等

（1）加熱処理が不要な食品製造副産物のみを使用している場合

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　加熱処理が必要な食品製造副産物を使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　ハム製造工場や水産加工場等から排出される食品製造副産物、スーパー等の精肉店から排出される肉、脂肪、骨や、鮮魚店から排出される魚アラが混入していないこと及びこれらのものと接触していないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　社員食堂等、肉を扱う施設から排出される調理残さや食べ残しが混入していないこと及びこれらのものと接触していないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　原料ごとに分別し、専用の容器に入れられていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　加熱処理が必要な原料の混入及び接触がないように管理していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |

（2）加熱処理が必要な食品製造副産物を使用している場合（②が「はい」の場合、③以降の確認は不要です。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　加熱処理が必要な食品製造副産物を使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　｢飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」（平成17年3月11日付け16消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知）の規定に基づき、動物由来たん白質の製造工程の確認ための調査を受けていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ※②が「いいえ」の場合は、以下の項目も確認して下さい。 |  |  |
| ③　ハム製造工場や水産加工場等から排出される食品製造副産物、スーパー等の精肉店から排出される肉、脂肪、骨や、鮮魚店から排出される魚アラが混入していないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　原料ごとに分別し、専用の容器に入れられていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　加熱処理後の原料に加熱処理前の原料が混入及び接触しないように管理していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |

（3）余剰食品

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　余剰食品は食品製造工場から直接収集していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　余剰食品に加熱処理が必要なものが含まれていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　加熱処理後の原料に加熱前の原料が混入及び接触しないように管理していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |

（4）事業系調理残さ又は事業系食べ残し

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　事業系調理残さ又は事業系食べ残しを使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　加熱処理が必要な事業系調理残さ又は事業系食べ残し若しくはこれらと接触した可能性のある事業系調理残さ又は食べ残しを使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　加熱処理後の原料に加熱前の原料が混入及び接触しないように管理していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　調理器具の破片等の異物の混入がないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　原料ごとに分別し、専用の容器に入れられていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑥　病院由来のものについて、病原性微生物に汚染されている可能性はありませんか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑦　外国関連施設（国際線の航空機及び海外航路の船、米軍等）から受け入れていないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑧　事業系食べ残しに、たばこ等の食品以外の異物の混入がないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑨　事業系食べ残しについて、はし、爪楊枝等を除いた後、蓋付きの分別専用容器に収納する等の措置を行っていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |

（5）家庭調理残さ又は家庭食べ残し

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　家庭調理残さ又は家庭食べ残しを使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　加熱処理が必要な家庭調理残さ又は家庭食べ残し若しくはこれらと接触した可能性のある家庭調理残さ又は食べ残しを使用していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　加熱処理後の原料に加熱前の原料が混入及び接触しないように管理していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　家庭調理残さ及び家庭食べ残しは、原則、飼料の原料としないとされていることを把握したうえで、管理組織等による分別状況のモニタリングを実施していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　家庭調理残さ又は家庭食べ残しに、たばこ等の食品以外の異物の混入がないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑥　家庭調理残さ又は家庭食べ残しについて、はし、爪楊枝等を除いた後、蓋付きの分別専用容器に収納する等の措置を行っていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑦　家庭調理残さ又は家庭食べ残しに、ほ乳動物由来たん白等を含むペットフード等の食品以外の異物が混入していないことを確認していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |

（6）全般的事項

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ①　排出元に対して、上記（1）～（5）に関する分別の徹底、目視による確認が困難な洗剤等の混入についても防止対策を実施させていますか? | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ②　分別容器は収集後に洗浄又は消毒していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ③　保冷庫又は冷暗所に保管する等、排出物の種類及び収集～運搬までの保管期間に応じた、かびの発生及び腐敗を防止する対策をとっていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ④　カラス、イヌ、ネコ、ネズミ、キツネ、ゴキブリ、ハエ等からの隔離や異物の混入を防止するために、原料は蓋付きの専用容器で保管していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑤　原料の運搬時には保冷車を用いていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑥　原料の運搬時に保冷車を用いていない場合に、移動距離を極力短くするなど、腐敗、脂質の酸化等の品質劣化を防止していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑦　原料は、できるだけ早く製造又は使用に供していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑧　原料を一時保管する場合には保冷庫又は冷暗所を用いていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑨　保管条件、飼料原料としての品質確保のための努力義務等についての契約を締結していますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） |  |
| ⑩　排出元に定期的に出向いて、契約内容の遵守状況の確認をしていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） | 実施間隔：（　　　　　） |
| ⑪　排出元に対して、異物分別等の具体的手法等について必要に応じて教育を行っていますか？ | はい（　　）/いいえ（　　） | 具体例： |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　　目 | 結果 | 特記事項 |
| ⑫　分別状況等に不適切な事例が認められた場合には、分別等の徹底を改めて要請するとともに、必要に応じて教育又は原料の受入停止等の措置を行ったことがありますか？ | これまでに不適切な事例の発生はなかった（　　）  不適切な事例があったことから受入停止等の措置をとったことがある  （　　）  不適切な事例はあったが受入停止等の措置をとったことはない（　　） |  |