

(別紙1)

## 「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の運用について」

(平成13年3月30日付け12生畜第1826号農林水産省生産局長、水産庁長官通知)一部改正新旧対照表 (下線部分は改正部分)

改 正 後		改 正 前	
	記		記
目 次 (略)		目 次 (略)	
第1 (略)		第1 (略)	
第2 飼料の製造等に関する規制		第2 飼料の製造等に関する規制	
1 (略)		1 (略)	
2 基準及び規格		2 基準及び規格	
(1)・(2) (略)		(1)・(2) (略)	
(3) 成分規格等省令の留意事項		(3) 成分規格等省令の留意事項	
ア 別表第1 (飼料関係)		ア 別表第1 (飼料関係)	
(ア)～(エ) (略)		(ア)～(エ) (略)	
(オ) 動物由来たん白質について (成分規格等省令別表第1の2の(1))		(オ) 動物由來たん白質について (成分規格等省令別表第1の2の(1))	
動物由來たん白質については、牛海綿状脳症(以下「BSE」という。)発生防止の観点から、以下のような成分規格等が定められている。		動物由來たん白質については、牛海綿状脳症(以下「BSE」という。)発生防止の観点から、以下のような成分規格等が定められている。	
由 来 動 物	対象家畜等 動物由來 たん白質の種類	牛, めん羊, 山羊 及び うずら	豚, 鶏 及び うずら
ほ 乳	乳及び乳製品並びに非反すう動物、 牛、めん羊又は山羊に由來するぜ	○	○
由 来 動 物	対象家畜等 動物由來 たん白質の種類	牛, めん羊, 山羊 及び うずら	豚, 鶏 及び うずら
ほ 乳	乳及び乳製品並びに非反すう動物、 牛、めん羊又は山羊に由來するぜ	○	○

動物	ラチン及びコラーゲン			
	豚(いのししを含む。以下この別表において同じ。)又は馬に由来する血粉及び血しょうたん白	×	○	○
	豚に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
家 き ん	卵及び卵製品並びにゼラチン及びコラーゲン	○	○	○
	チキンミール、フェザーミール、血粉及び血しょうたん白	×	○	○
	加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
魚 介 類	ゼラチン及びコラーゲン	○	○	○
	魚介類由來たん白質(魚粉等)	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
	豚及び家きんに由来する原料を製造工程の原料投入口で混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白、蒸製骨粉、血粉及び血しょうたん白	×	○	○
	牛、豚、馬若しくは家きんに由来する血粉又は血しょうたん白	×	×	○
	牛、豚若しくは家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	×	○

○…含んでよい(乳及び乳製品、卵及び卵製品並びに飼料として使用される食品に含まれるもの以外の動物由來たん白質については、農林水産大臣の確認を受けたものに限る。)。

動物	ラチン及びコラーゲン			
	豚又は馬に由来する血粉及び血しようたん白	×	○	○
	豚に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
家 き ん	卵及び卵製品並びにゼラチン及びコラーゲン	○	○	○
	チキンミール、フェザーミール、血粉及び血しょうたん白	×	○	○
	加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
魚 介 類	ゼラチン及びコラーゲン	○	○	○
	魚介類由來たん白質(魚粉等)	×	○	○
	飼料として使用される食品に含まれるもの	×	○	○
	豚及び家きんに由来する原料を製造工程の原料投入口で混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白、蒸製骨粉、血粉及び血しょうたん白	×	○	○
	牛、豚、馬若しくは家きんに由来する血粉又は血しょうたん白	×	×	○
	牛、豚若しくは家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉	×	×	○

○…含んでよい(乳及び乳製品、卵及び卵製品並びに飼料として使用される食品に含まれるもの以外の動物由來たん白質については、農林水産大臣の確認を受けたものに限る。)。

×…含んではならない。

(カ)～(ク) (略)  
イ (略)  
(4) (略)  
3～7 (略)

第3～第5 (略)

×…含んではならない。

(カ)～(ク) (略)  
イ (略)  
(4) (略)  
3～7 (略)

第3～第5 (略)