

肉骨粉、魚粉等の原料収集先の
追加に関する手続マニュアル
(未定稿)

平成 23 年 5 月 日

農林水産省 消費・安全局
畜水産安全管理課

目 次

1. 肉骨粉、魚粉等の原料収集先の追加

- (1) これまでの経緯及び原料収集先の追加に当たっての基本的な考え方 1
- (2) 追加する原料収集先 2
- (3) 農林水産大臣による確認制度 3

2. 追加する原料収集先（食品工場）が具備すべき要件

- (1) 豚エキス工場 5
- (2) 豚・家きん共用カット場等 6
- (3) かまぼこ工場等 8

3. 追加する原料収集先（と畜場）が具備すべき要件

- (1) 具体的な要件 8
- (2) 豚処理工程の一部を混入防止区域とする場合の確認方法 10

4. 原料収集先の追加に関する確認手続き

- (1) 自主確認及び事前相談 11
- (2) 同行調査の実施 11
- (3) 変更届の提出 11

5. その他

12

このマニュアルは、平成 23 年 4 月の原料収集先の確認基準の改正により、新たに原料収集先を追加するに当たって、原料収集先のと畜場等や肉骨粉等の製造業者の皆様は、遵守していただきたい要件や具体的な手続について取りまとめたものです。

マニュアルの最新版は、F A M I C のホームページに掲載しておりますので、実際の手続に当たっては、最新のマニュアルを確認の上、御利用ください。

1. 肉骨粉、魚粉等の原料収集先の追加

(1) これまでの経緯及び原料収集先の追加に当たっての基本的な考え方

平成13年に国内でBSEが発生した際には、当省より「肉骨粉等の当面の取扱について」（平成13年10月1日付の通知）を発出し、飼料に係る「肉骨粉等」（肉粉、骨粉、肉骨粉、血粉など）については、使用の一時停止を要請しました。

その後、BSE感染リスクを確認しつつ、豚や家きんなどに由来する肉骨粉、魚粉等については、用途を限定した上で利用を再開しました。

肉骨粉、魚粉等の原料収集先については、BSEの発生防止の観点から、これまで、分離が確実に遵守され、飼料の安全確保が図られるよう、原料となる内臓や肉、魚腸骨等の搬出先を、と畜場、枝肉及び豚の頭部等の可食部位を取り扱うカット場、食鳥処理場、家きんを専門に処理するカット場・ミンチ・エキス工場、魚介類のみを取り扱う水産加工場に限定することとし、対象となる原料収集先の手続がほぼ終了したところです。

BSE発生防止のための飼料規制

- すべての動物由来の肉骨粉等の飼料への利用については、平成13年10月、BSE発生防止対策として禁止。
- その後、豚や鶏の肉骨粉等は、BSE感染源とならない※ことから、牛由来の成分が混入しないよう厳重に管理されているものについては、牛以外の家畜用飼料への使用が認められた。

↓

これを受け、牛以外の成分を混入せずに製造できることを確認した、①血液、②枝肉残さ等について、順次、利用を再開済み。

肉骨粉等の原料として利用可のもの	利用再開時
・食鳥処理場の残さ ・豚と畜場の血液	平成13年11月
・豚と畜場の残さ ・豚肉カット場の枝肉由来の残さ	平成17年4月
・豚肉カット場の頭部などに由来する残さ ・家きん肉カット場の残さ ・家きんエキスの残さ	平成22年4月

※食品安全委員会は、平成16年に豚や鶏の肉骨粉等を牛以外の家畜用飼料に利用することによる人への食品影響は無視できると評価。

図1 経緯及び基本的考え方

このため次の段階として、

- ① 豚エキス工場、豚・家きん共用カット場等、鶏卵を含む魚すり身工場等、
- ② 処理工程は分離されているが、作業員の更衣室等が共用のため、作業員の靴等を介した交差汚染の懸念から、利用再開されていない牛・豚共用のと畜場の調査を行ったところ、

未利用の動物由来たん白質の利用再開について

1. 基本的な考え方

- 豚、家きん又は魚のみに由来する残さは、反すう動物由来たん白質が混入しない限り、BSEの感染源とならない。
- このため、製造段階で混入防止が可能と判断できる残さは、飼料への利用を再開する。

2. 今回、利用を再開する動物由来たん白質

① 豚エキス工場の残さ 豚、家きん肉共用カット場の残さ 鶏卵を含む魚すり身工場の残さ	豚、家きん又は魚の専用工場であり、混入がないことを確認した。
② 処理工程は分離されているが、更衣室等が共用のため、作業員の靴、着衣を介した交差汚染の懸念から、利用再開されていない牛・豚共用と畜場の豚残さ	長靴、手指等の洗浄、残さを床に置かず処理するなど、豚残さに牛の成分が混入しない対策が執られていることを確認した。

図2 原料収集先の追加

- ①については、分別管理基準を満たしていること、
- ②については、長靴等の洗浄、残さを床に置かずに処理するなど、豚残さに牛の成分が混入しない対策が執られていること、
を条件とすれば、

これらの事業場の畜水産副産物の飼料利用が可能であることが明らかとなったことから、今般、条件を定め、飼料利用を再開することとしました。

(図1、図2参照)

(2) 利用を再開する原料

- ① 利用を再開する豚エキス工場、豚・家きん共用カット場等、鶏卵を含む魚すり身工場等は、図3-1から図3-3のとおりです。

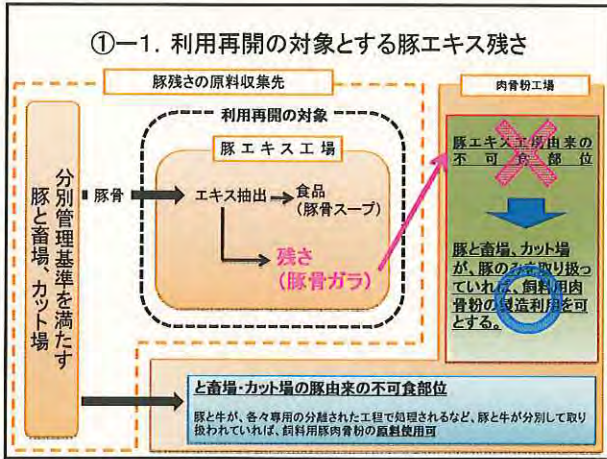


図3-1 豚エキス工場

これまで、豚残さの原料収集先は、分別管理基準を満たす豚と畜場並びに枝肉及び豚の頭部等の可食部位を取り扱うカット場に限定してきましたが、

分別管理基準を満たす豚と畜場又はカット場から、豚骨を受け入れてエキスを抽出する食品工場の残さ（豚骨ガラ）の原料利用を再開します。

なお、飲食店（ラーメン屋など）から排出される残さ（豚骨ガラ）は対象外です。

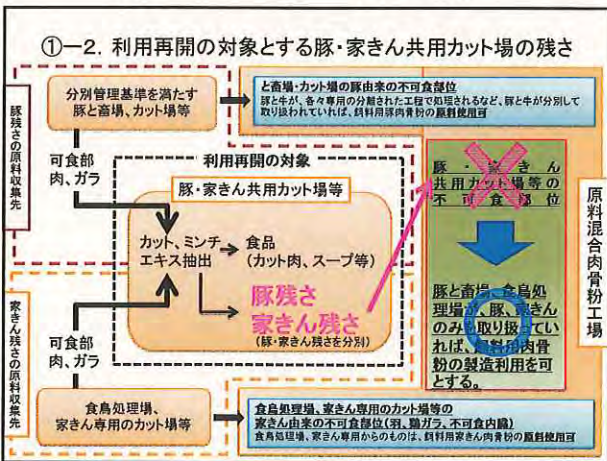


図3-2 豚・家きん共用カット場

これまで、豚残さ、家きん残さの原料収集先は、豚又は家きん専用のカット場等に限定してきましたが、

分別管理基準を満たす豚と畜場又はカット場等から、可食部肉、ガラを受け入れてカット、ミンチ、エキスの抽出などを行う豚・家きん共用カット場等の豚残さ、家きん残さの原料利用を再開します。

なお、飲食店（ラーメン屋など）から排出される残さ（豚鶏ガラ）は対象外です。

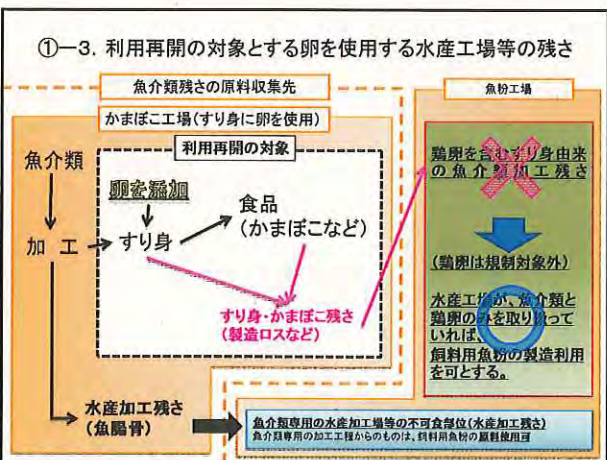


図3-3 かまぼこ工場

これまで、魚介類残さの原料収集先は、魚介類のみを取り扱う水産市場や鮮魚店などに限定してきましたが、

鶏卵を含むすり身からかまぼこなどを製造する食品工場等の魚介類残さの原料利用を再開します。

② 利用を再開する牛・豚共用のと畜場は図3-4のとおりです。

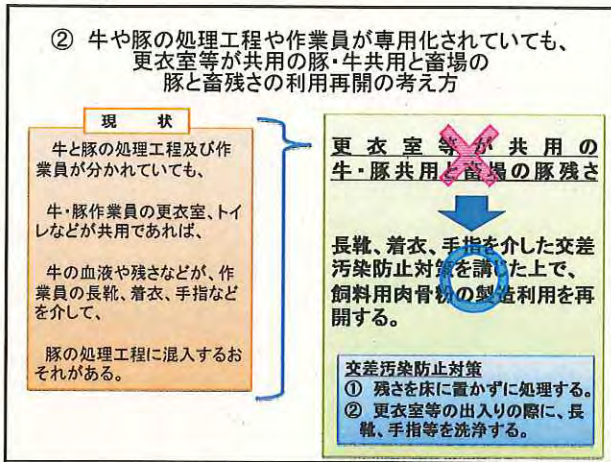


図3-4 豚・牛共用と畜場

これまでは、作業員のトイレ、更衣室などを含め、全ての豚処理工程が牛の処理工程と完全に分離している豚・牛共用のと畜場に限定してきましたが、

豚残さが発生する一部の豚処理工程が牛の処理工程と分離されており、当該工程において残さを床に置かずに処理する、作業員が出入りする際に長靴、手指等を洗浄するなどの豚残さに牛の血液、残さなどが混入することを防止する対策が講じられている豚・牛共用のと畜場については、当該工程から出る豚残さの利用を原料利用を再開します。

(参考)

利用再開の対象とする動物由来たん白質

が今回の利用再開の対象

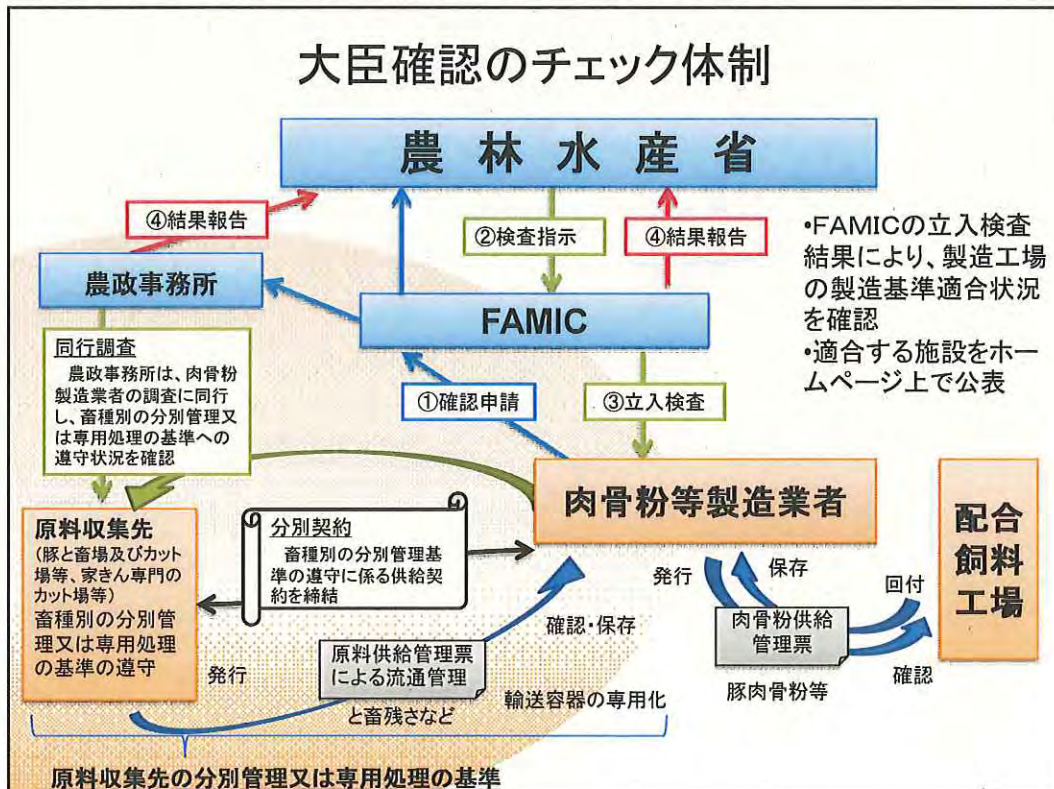
原料収集先 肉骨粉等工場	豚と畜場	豚カット場	豚エキス工場	食鳥処理場	家きんカット場 エキス工場	豚・家きん共用 カット場	食品工場 魚介類専用	豚・牛 共用と畜場	
								完全 分離	等 未分離 更衣室
チキンミール工場	—	—	—	○	○	—	—	—	—
豚肉骨粉工場	○	○	—	—	—	—	—	○	×→○ (豚残さを混入防止区域から専用パイプで回収する場合のみ)
豚鶏混合肉骨粉	○	○	×→○	○	○	×→○ (豚・家きんを分別して輸送する場合のみ)	—	○	—
魚粉工場	—	—	—	—	—	—	○ 卵使用 ×→○	—	—

(3) 農林水産大臣による確認制度

農林水産大臣による確認制度の概要は、以下のとおりです。



また、確認時のチェック体制は、以下のとおりです。



2. 追加する原料収集先（食品工場）が具備すべき要件

今回、新たに追加した原料収集先（食品工場）は、以下の要件を具備している必要があります。

豚・家きん専用の食品工場を 利用再開するにあたっての条件	
<p>1. 豚エキス残さの場合</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚原料と豚以外の動物質原料の分別 その他の共通条件(※) <p>(※) その他の共通条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 混入防止区域の設定 器具、容器の専用化 専用容器等による保存、輸送 原料供給管理票による流通管理の実施 作業マニュアルの整備 確認責任者の設置 	<p>2. 豚・家きん共用カット場等の残さの場合</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚・家きん原料と豚・家きん以外の動物質原料の分別 豚残さと家きん残さを分別して輸送 その他の共通条件(※) <p>(※) その他の共通条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 肉骨粉製造業者と以下の契約を締結 <ul style="list-style-type: none"> 分別管理基準を満たすこと 肉骨粉製造業者による実施状況の確認 農林水産省及びFAMICによる実施状況の確認の同行を認めること
<p>3. 鶏卵を使用する水産工場等の残さの場合</p> <ul style="list-style-type: none"> 魚介類原料以外の動物質原料として、鶏卵のみ使用する水産工場等であること。 魚介類専用容器による輸送 魚粉製造業者と以下の契約を締結 <ul style="list-style-type: none"> 魚介類及び卵以外の動物質原料を受け入れないこと。 魚粉製造業者による実施状況の確認 農林水産省及びFAMICによる実施状況の確認の同行を認めること 	

【具体的な要件】

(1) 豚カット場等

今回、解除の対象とする豚カット場等とは、以下の要件を満たす豚肉のカット、ミンチ、エキスの抽出等を行う食品工場をいい、食品提供業（ラーメン屋など）などにおけるエキスの抽出等は含まれません。豚エキス工場を例として、以下に具体的な要件を示します。

① 豚エキスの原料

「豚エキス工場」が用いる原料は、「豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準を満たすと畜場又は食肉加工場（カット場）で、適正に処理をされた豚の枝肉又は枝肉以外の可食部（頭部、足部、骨及び内臓）で、これらを豚専用容器に入れて輸送されたもの」に限られます。

② 混入防止区域

豚骨等の受入れから、エキスの抽出、エキスガラの発生する工程は、豚以外

の骨、肉等を扱う工程と壁で仕切る等、混入防止区域を設定する必要があります。

③ 器具の専用化

混入防止区域におけるエキスの抽出等の作業は、豚専用の器具を用いる必要があります。

④ 作業員

混入防止区域においては、豚専用の作業着や靴等を着用した作業員が作業を行い、豚以外の肉、骨等を扱う作業員が混入防止区域に立ち入らないようにする必要があります。

⑤ 作業マニュアル

豚肉骨粉等の原料とするエキスガラに豚以外のものが混入しないよう、作業マニュアルを作成する必要があります。

なお、野菜などを加えて豚エキスを抽出する場合は、野菜をネットに入れてエキス抽出後に取り除くなどにより、豚肉骨粉等の原料とするエキスガラに野菜かすが混入しないようにする必要があります。

⑥ 原料供給管理票

豚肉骨粉等の原料とするエキスガラを出荷する場合は、会社名、所在地、原料の種類、出荷年月日、出荷数量などを記載した原料供給管理票を作成し、添付する必要があります。

⑦ エクスガラの輸送

豚肉骨粉等の原料とするエキスガラは、豚原料輸送用であることが明示された専用容器を用いて輸送するとともに、豚以外の畜産副産物などと混載する場合は、蓋などで密閉できる容器で輸送する必要があります。また、エキスガラの輸送時に原料供給管理票を携行する必要があります。

⑧ 確認責任者による確認

確認責任者を設置し、①から⑦までの要件を満たしていることを定期的の確認し、その状況を記録する必要があります。

⑨ エクスガラの出荷

①から⑧までが確実に実施されているエキスガラのみを豚肉骨粉等の原料として出荷する必要があります。

(2) 豚・家きん共用カット場等

今回、解除の対象とする豚・家きん共用カット場等とは、以下の要件を満たす豚肉等又は家きん肉等のカット、ミンチ、エキスの抽出等を行う食品工場をいい、食品提供業などにおけるエキスの抽出等は含まれません。豚・家きんエキス工場を例として、以下に具体的な要件を示します。

① 豚・家きんエキス工場の原料

「豚・家きんエキス工場」が用いる原料は、「豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準を満たすと畜場又は食肉加工場（カット場）で、適正に処理をされた豚の枝肉又は枝肉以外の可食部（頭部、足部、骨及び内臓）で、これら

を豚専用容器に入れて輸送されたもの」及び「食鳥処理場又は家きん専門の施設で処理され、家きんのみを専用容器に入れて輸送されたもの」に限られます。

② 混入防止区域

豚骨等又は家きん骨等の受入れから、エキスの抽出、エキスガラの発生する工程は、豚又は家きん以外の骨、肉等を扱う工程と壁で仕切る等、混入防止区域を設定する必要があります。

③ 器具の専用化

混入防止区域におけるエキスの抽出等の作業は、豚又は家きん専用の器具を用いる必要があります。

④ エクスガラの分別保管

原料混合肉骨粉の原料とする豚エキスガラ及び家きんエキスガラは、各々、専用の保管容器に分別して保管するとともに、豚又は家きん以外のものが混入しないように保管する必要があります。

⑤ 作業員

混入防止区域においては、豚及び家きん専用の作業着や靴等を着用した作業員が作業を行い、豚及び家きん以外の肉、骨等を扱う作業員が混入防止区域に立ち入らないようにする必要があります。

⑥ 作業マニュアル

豚エキスガラ及び家きんエキスガラにそれら以外のものが混入しないよう、作業マニュアルを作成する必要があります。

なお、野菜などを加えて豚又は家きんエキスを抽出する場合は、野菜をネットに入れてエキス抽出後に取り除くなどにより、原料混合肉骨粉の原料とするエキスガラに野菜かすが混入しないようにする必要があります。

⑦ 原料供給管理票

原料混合肉骨粉の原料とする豚エキスガラを出荷する場合は、確認責任者が豚エキスガラ以外が混入していないことを確認の上、会社名、所在地、原料の種類、出荷年月日、出荷数量などを記載した原料供給管理票を作成し、添付する必要があります。

原料混合肉骨粉の原料とする家きんエキスガラを出荷する場合は、確認責任者が豚エキスガラ以外が混入していないことを確認の上、会社名、所在地、原料の種類、出荷年月日、出荷数量などを記載した原料供給管理票を作成し、添付する必要があります。

⑧ エクスガラの輸送

原料混合肉骨粉の原料とする豚又は家きんエキスガラは、各々、豚又は家きん豚原料輸送用であることが明示された専用容器を用いて輸送するとともに、豚及び家きん以外の畜産副産物などと混載する場合は、蓋などで密閉できる容器で輸送する必要があります。また、エキスガラの輸送時に原料供給管理票を携行する必要があります。

⑨ 確認責任者による確認

確認責任者を設置し、①から⑧までの要件を満たしていることを定期的に確

認し、その状況を記録する必要があります。

⑩ エキスガラの出荷

①から⑨までが確実に実施されているエキスガラのみを原料混合肉骨粉の原料として出荷する必要があります。

(3) かまぼこ工場等

今回、解除の対象とするかまぼこ工場等とは、以下の要件を満たすかまぼこ工場等の水産食品工場をいい、食品提供業などにおける加工等は含まれません。かまぼこ工場を例として、以下に具体的な要件を示します。

① 魚介類の取扱い

かまぼこ工場は、鶏卵を含む魚介類のすり身を取り扱う事業場であって、魚介類（鶏卵を含む魚介類のすり身を含む。）のみを分別して取り扱う事業場である必要があります。

② 契約等

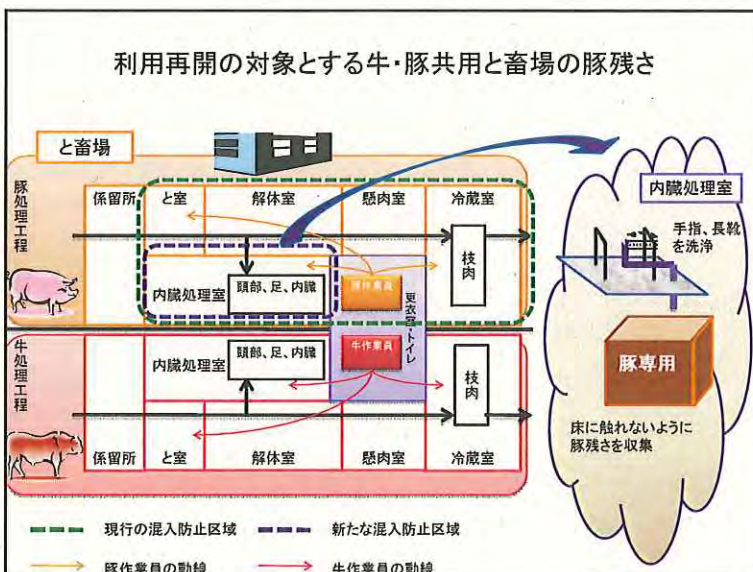
かまぼこ工場は、魚粉工場と以下のア及びイを内容とする契約（確認書、覚書等を含む。）を締結する必要があります。

ア 鶏卵を含む魚介類のすり身を取り扱う事業場等は、魚介類（鶏卵を含む魚介類のすり身を含む。）のみを分別して取り扱うこと。

イ 鶏卵を含む魚介類のすり身を取り扱う事業場等は、契約を締結した魚粉等の製造業者が契約内容の実施状況を確認することを認めること。また、当該実施状況の確認のために農林水産省の職員又はセンターの職員が当該製造業者に同行できることを認めること。

3. 追加する原料収集先（と畜場）が具備すべき要件

これまで、牛・豚共用と畜場については、豚のと畜から枝肉になるまでの豚原料が排出される全て処理工程を混入防止区域に設定し、



この区域が、

① 牛の処理工程と壁で仕切る等、物理的に分離されていること、

② 廊下、トイレ等を含め牛作業員が立ち入らないことを要件としていたため、

豚処理工程が物理的に分離されていても、牛と豚の作業員の動線が一部でも交差している場合、原料収集先として認められていませんでした。

今回、新たに豚処理工程の一部を混入防止区域とする牛・豚共用と畜場を原料収集先に追加しました。豚処理工程の一部を混入防止区域とする牛・豚共用と畜場は、以下の要件を具備している必要があります。

(1) 具体的な要件

- ① 豚に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の原料とする豚に由来する副産物（以下「豚原料」という。）は、豚以外の畜産物等の動物質原料と分別されていること。
- ② 豚のと畜から枝肉になるまでの豚原料が排出される処理工程（以下「豚処理工程」という。）は、豚以外の家畜を処理する工程と壁で仕切る等混入防止対策を施した区域（以下「混入防止区域」という。）を設定すること。
なお、全ての豚処理工程を豚以外の家畜を処理する工程と壁で仕切る等が困難な場合にあつては、一部の豚処理工程について、壁で仕切る等の混入防止対策を施し、混入防止区域に設定すること。
- ③ 豚処理工程の作業は、豚専用の器具を用いること。
- ④ 豚原料は、専用の保管容器に保存するとともに、豚原料以外が混入しないよう分別され、保管されていること。
なお、一部の豚処理工程を混入防止区域とした場合にあつては、豚原料に混入防止区域以外から排出される副産物が混入しないよう分別され、保管されていること。
- ⑤ 混入防止区域の作業は、豚専用の作業着や靴等を着用した作業員が行うこと。
豚以外の家畜等を処理する作業員は、混入防止区域に立ち入らないこと。
なお、一部の豚処理工程を混入防止区域とした場合にあつては、豚作業員が混入防止区域に立ち入る際に、作業着や靴等を洗淨すること。
- ⑥ 豚原料に豚原料以外が混入しないための作業マニュアルが備え付けられていること。
- ⑦ 豚原料の出荷に当たっては、豚原料以外が混入していないことを確認責任者が確認した上で、原料供給管理票が発行されること。
- ⑧ 豚原料の出荷に当たっては、原料供給管理票が添付されていること。なお、豚原料を入れる容器は、豚原料が入っている旨が明示された専用容器を用いること。豚原料と豚原料以外の動物性たん白質等を混載する場合は、豚原料以外の動物由来たん白質が混入しないよう蓋をした容器を用いること。
- ⑨ ①から⑧までの要件を満たしていることを確認する確認責任者を設置し、これらの要件が確実に実施されていることが定期的に確認され、記録されていること。
- ⑩ ①から⑩までが確実に実施されている豚原料を出荷すること。

(2) 豚処理工程の一部を混入防止区域とする場合の確認方法

① と畜残さの種類、発生箇所等の把握

まず、と畜残さの種類毎に発生箇所と搬出する経路、搬出の方法（エアシューター、カゴに入れて床の上を移動など）、搬出場所を把握してください。

② 施設の分離状況の把握

と畜から枝肉になるまでのと畜残さが排出される処理工程（残さの搬出場所を含む。）について、各作業工程毎に豚と牛の工程の物理的な分離状況（各工程の排水溝を含む。）を把握してください。

※ 分離状況の評価の例

- ・〇〇工程：壁で完全に区画、排水溝分離
- ・××工程：十分な距離をとり境界線で区画、排水溝分離
- ・△△工程：カーテンで区画、排水溝共有
- ・□□工程：未分離

③ 作業着、器具等の専用化状況の把握

ナイフ、合羽、エプロン、長靴、搬出用カゴ等について、豚と牛の専用化の状況を把握してください。

※ 分離状況の評価の例

- ・ナイフ、カゴ：色分けして専用化
- ・長靴、エプロン：「豚」、「牛」と標識して専用化

④ 作業員の動線交差状況の把握

作業準備時から作業終了までの間の作業員の立ち回り先（ナイフ、合羽、エプロン、長靴等の保管場所、脱着場所、トイレ、廊下等）を全て確認し、各工程毎に豚と牛の作業員の動線交差箇所を把握してください。

※ 分離状況の評価の例

- ・ナイフ、カゴ：色分けして専用化
- ・長靴、エプロン：「豚」、「牛」と標識して専用化

⑤ 混入防止区域の設定

①から④で把握した内容を相互に突合し、別添の混入防止区域の設定例を参考として、必要に応じて、豚と牛の作業員の出入口の分離、豚作業員のエプロン、長靴、手指等の洗浄設備の新設、豚残さを搬出するエアシューターの設置などの追加的な豚・牛分離対策を講じた上で、以下の要件を満たす混入防止区域を設定してください。

- ・豚処理工程（豚原料専用容器置き場を含む。以下同じ。）は、豚以外の家畜を処理する工程と壁で仕切る等の対策が講じられていること。
- ・当該豚処理工程は、豚以外の家畜等を処理する作業員が立ち入らないこと。
- ・当該豚処理工程は、排出される豚原料がエアシューター等を介して豚原料専用容器に直接投入されるなどの混入防止対策が講じられること。
- ・当該豚処理工程は、豚の作業員が立ち入る際にエプロン、長靴、手指等洗浄する等の混入防止対策が講じられていること。

⑥ 作業マニュアルの作成

①から④で把握した内容及び⑤で追加的に講じた豚・牛分離対策などを基に、混入防止対策を実施する上で、重要となる混入防止区域の範囲、豚原料とその他の残さの区分、器具、エプロン、長靴、搬出容器などの識別・洗浄、作業員の通行路などについて、作業マニュアルを作成し、作業員の教育訓練を実施してください。また、教育訓練は定期的実施してください。

⑧ 確認責任者の設置

確認責任者（混入防止対策を統括・監督する者）を設置してください。確認責任者による混入防止対策の履行状況の定期的な確認、記録の方法を明確にしてください。

⑦ 原料供給管理票の作成

原料供給管理票を作成してください。出荷時における確認責任者による確認手順、原料供給管理票の発行手順等を明確にしてください。

4. 原料収集先の追加に関する確認手続き

(1) 自主確認及び事前相談

- ① 新たに豚エキス工場、豚・家きん共用カット場等又は豚処理工程の一部を混入防止区域とする牛豚共用と畜場を原料収集先に追加する肉骨粉等製造業者は、予め追加する原料収集先が2の（1）若しくは（2）又は3の要件を具備していることを自主的に確認してください。

また、鶏卵を含む魚介類のすり身を取り扱う水産食品工場を原料収集先に追加する魚粉等製造業者は、2の（3）の要件を具備していることを自主的に確認してください。

- ② 自主確認の結果、要件を具備すると認められる場合は、原料供給契約を締結の上、肉骨粉等製造業者の製造事業場の所在地を業務範囲とする独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の本部又は地方センター及び追加する原料収集先の所在地を管轄する農林水産省地方農政局（北海道にあっては北海道農政事務所、沖縄県にあっては内閣府沖縄総合事務局。）に、原料収集先の追加、同行調査の実施をご相談ください。

(2) 同行調査の実施

豚エキス工場、豚・家きん共用カット場等又は豚処理工程の一部を混入防止区域とする牛豚共用と畜場については、原則として、原料収集先の確認基準への適合状況の確認に係るを同行調査を実施します。また、鶏卵を含む魚すり身を取り扱う水産食品工場は、必要に応じて同行調査を行います。

(3) 変更届の提出

肉骨粉等製造業者又は魚粉等製造業者は、同行調査の結果、原料収集先が確認基準に適合する場合には、原料収集先の追加に係る製造基準適合確認申請変更届出を提出してください。

5. その他

肉骨粉等の製造・品質管理者の業務については、

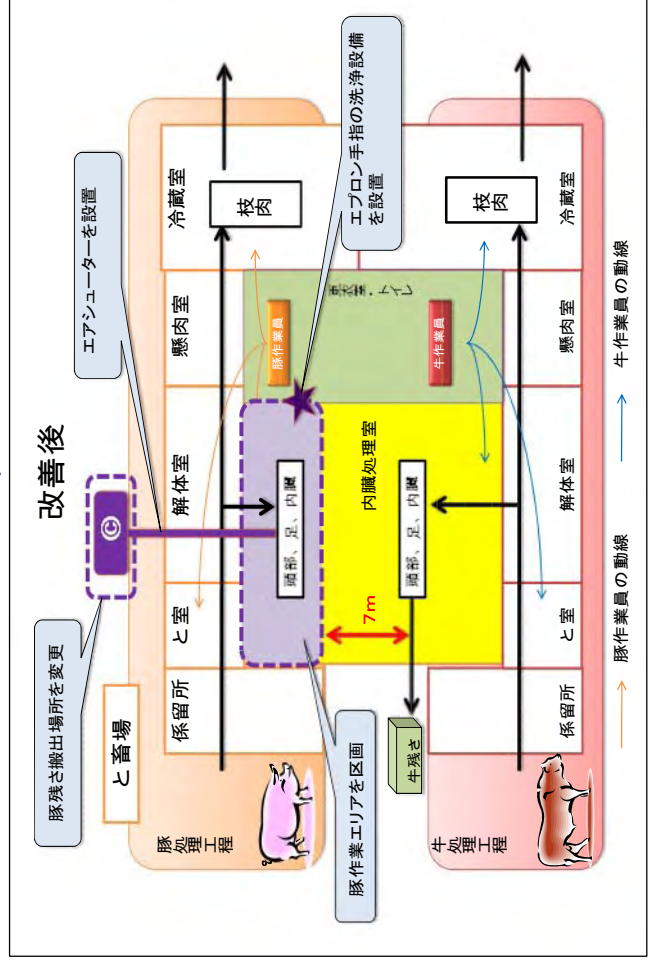
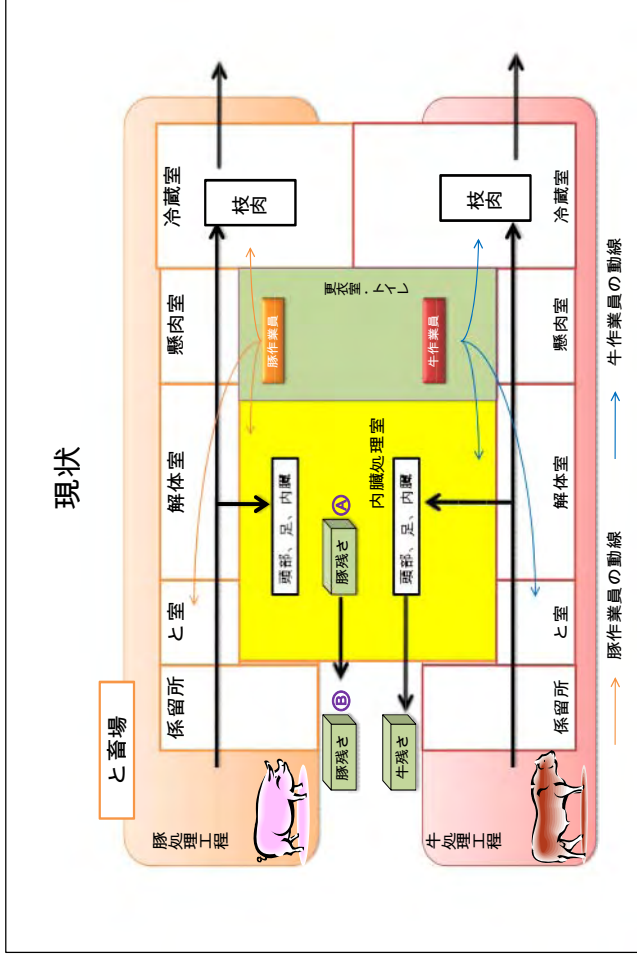
- ① 今般の原料収集先の追加に伴い、肉骨粉等製造業者の原料の受入りに係る作業が繁雑となること、
- ② 最近において原料の取扱いの不備により豚肉骨粉等に牛の成分が混入する事例が認められたことから、

今後の肉骨粉等の製造・品質管理により万全を期す観点から、肉骨粉等の製造基準に、原料の受入れから製品の輸送までの業務に係る管理基準及び作業手順の整備が義務づけられました。

今後、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）の規定に基づく FAMIC の立入検査により、管理基準及び作業手順の整備状況や管理基準等に基づく業務管理の状況を実地に検査することとしています。

このため、肉骨粉等製造業者においては、遅くとも本年度中に管理基準等を整備し、整備した管理基準等に基づき業務管理を行う必要があります。

混入防止区域設定例



手順1: 豚と牛の分別状況の確認

①と畜残さの種類、発生箇所、②施設の分離状況、③作業着器具等の専用化の状況、④作業員の動線交差状況について、現状を把握し、豚と牛の分別状況を確認する。

確認結果(例)

①豚残さ(不可食内臓)は図の④からカゴに入れて⑥に搬出。豚残さ搬出場所(⑥)は牛残さ搬出場所に近接。

②施設の分離状況

エリア	分離状況	④	⑥
と室	○ (壁で遮蔽)		
解体室	○ (壁で遮蔽)		
内臓処理室	△ (遮蔽なし)	④	
懸肉室	○ (壁で遮蔽)		
冷蔵庫	○ (壁で遮蔽)		
豚残さ搬出場所	×		⑥
	牛と近接		

③作業着、器具の専用化状況

作業着、器具	分離状況
長靴	○ (専用化)
エプロン	○ (専用化)
ナイフ	○ (専用化)
豚残さ搬出用カゴ	○ (専用化)

④作業員の動線

エリア	分離状況
と室	○ (交差なし)
解体室	○ (交差なし)
内臓処理室	×
懸肉室	○ (交差なし)
冷蔵庫	○ (交差なし)
更衣室	×

※ [] の部分が豚処理工程の一部を混入防止区域に設定する際に問題となる箇所。

手順2: 混入防止区域の設定

①内臓処理室の牛と豚の作業領域には7mほどの距離があるので境界線で豚作業エリアを区画して施設を分離。(④に対応)

牛の作業員の立入を制限し、内臓処理室の作業員の動線の交差を解消。(④に対応)

②内臓処理室及び豚残さ搬出場所にエアシャowerを設置し、豚残さ搬出場所を図⑥に変更。(⑥に対応)

③内臓処理室の豚の作業エリアの入口に、洗浄設備(★)を設置して、豚作業員が同エリアに入る際にエプロン、手指等を洗浄し、更衣室、トイレにおける作業員の動線の交差による牛成分の混入を防止。(④+⑥に対応)

④ [] を混入防止区域に設定。

手順3: 作業マニュアルの作成・教育訓練、確認責任者の設置、原料供給管理票の作成

・混入防止区域の範囲、豚原料とその他の残さの区分、器具、エプロン、長靴、搬出容器などの識別・洗浄、作業員の通行路等について作業マニュアルを作成し、教育訓練を実施する。

・確認責任者を設置する。

・確認責任者による混入防止対策の履行状況の確認方法及びその記録の方法を明確にする。

・原料供給管理票を作成する。

・出荷時における確認責任者による確認手順、原料供給管理票の発行手順等を明確にする。