



食品残さはその有効利用のため、飼料へのリサイクルが推進されています。そんな中、昨今世界で猛威を振るっているアフリカ豚熱等の問題に対応するため、製造基準が強化されました。

食品残さ利用飼料について



食品残さは全てがゴミとして処分されるのではなく、食品循環資源利用飼料として、主に豚や鶏のエサになっています。これは、資源の有効利用と廃棄物削減の観点から推進されており、食品産業全体でのリサイクルのうち、約7割が飼料利用だそうです（平成30年度）。

食品残さは、食パンから切り落としたパンの耳、調理途中で出た野菜くず、売れ残った弁当など様々です。食品事業者や、食品残さを扱う飼料製造業者は、これらの多種雑多な食品残さから容器などの異物を除き、かびが生えていないかなど飼料に使用できるかどうかを確認します。分別後の食品残さは、飼料製造工場で、家畜への栄養を考えて種類の異なる食品残さを混合した後、発酵させて液状の飼料として養豚場に運ばれたり、乾燥粉末にして配合飼料工場ですべてに用いられたりします。



画像提供:株式会社日本フードエコロジーセンター



画像提供:株式会社日本フードエコロジーセンター

アフリカ豚熱、豚熱について

アジア諸国では、日本で発生したことがないアフリカ豚熱の感染が広がっています。また、日本では、2018年に26年ぶりに豚熱が発生し、日本各地に広がりました。アフリカ豚熱と豚熱は別の病気です。どちらもウイルスが豚やいのししに感染する伝染病で（人には感染しません）、強い感染力と高い致死率が特徴です。豚で発生した場合、発生した養豚場のすべての豚を殺処分することになるため、感染させないことが重要です。

どちらのウイルスも、感染した豚やいのししとの接触はもちろん、それらの肉が含まれる食品残さを飼料として食べた場合にも、感染することが知られています。このため、養豚場にウイルスを持ち込まないことや、ウイルスに汚染された飼料を豚が食べないようにしなければなりません。

なお、アフリカ豚熱は日本で発生したことがないため、日本の空港や港では、動物検疫所の職員が検疫探知犬と一緒に、汚染の可能性のある畜産物が持ち込まれないように監視しています。

食品残さを加熱してウイルスを死滅

アフリカ豚熱などの日本への侵入を防止するため、2020年に家畜の伝染病対策が強化されました。そのひとつとして、豚用飼料については、OIE (国際獣疫事務局) が定めた加熱基準に従って、十分に加熱することが法令で義務付けられました。具体的には、肉等を含むあるいは肉と接触した可能性のある食品残さを原料として豚用飼料を製造する際は、①「かき混ぜながら全体の温度を90℃以上に60分間以上保つ」又はこれと同等以上の加熱をすること、②その記録をすること、③再度汚染されないよう管理を行うこととされました。

飼料製造業者がこれらを守ることで、アフリカ豚熱などのウイルスに汚染された食品残さが飼料原料に入っていた場合でも、豚への感染を防ぐことができます。

FAMICの飼料部門では、飼料製造工場を訪れ、製造工程や製造記録を確認したり、事業者から直接説明を受けたりして、法令に定める基準・規格にあった飼料が製造され

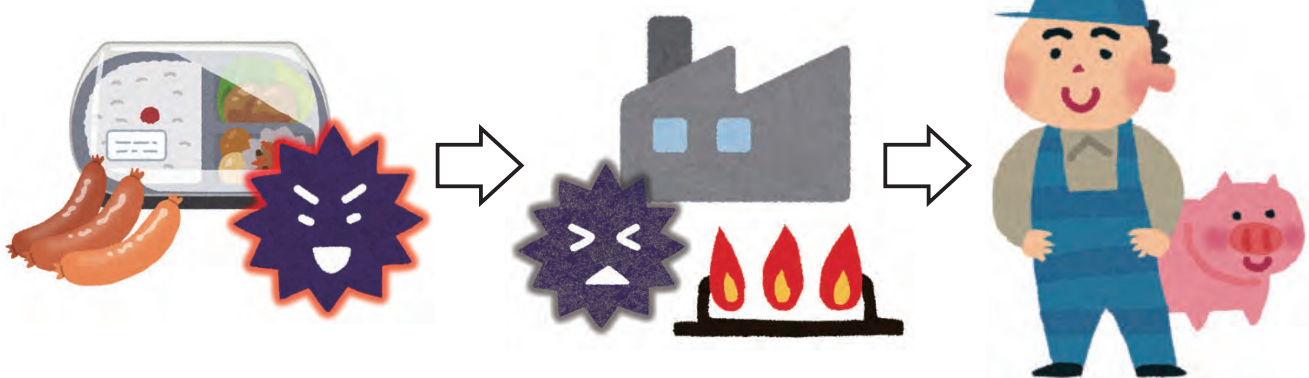
ているか検査をしています。先にお話ししたとおり、食品残さには汚染された肉等が含まれることがあるため、飼料製造業者は、新しい加熱基準に適合するよう、新しい機械の導入や、既存の機械の調整を行っています。FAMICは、加熱基準を満たしているか客観的に確認し、不十分であれば改善を求めます。

飼料の安全確保は、家畜の健康を守るだけでなく、病気を防ぐことで、畜産物の安定供給に繋がっています。みなさんの「食」に関係しているFAMICの取組を少しでも知っていただけたら大変嬉しく思います。

参考

今回お話しした規制見直しの背景や現行制度の詳細については、農林水産省のウェブサイトに掲載されています。関心がありましたらご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/ecofeed.html>



アフリカ豚熱などのウイルスが飼料原料に含まれていたとしても・・・

飼料製造工場
加熱基準に従って
加熱され・・・

ウイルスが死滅
するため豚が
食べても安心！！