



# わんこが食すフード・オヤツ等に関するルール



WAN'S team が主催するイベントでは、ご来場者さまの愛犬の健康を守るためルールを設けさせております。下記、ご確認いただき愛犬の健康を守るためにご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

◆法令遵守にてイベントを開催しますので、愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律(以下ペットフード安全法と表記します。)をお守り下さい。

参考書類:農林水産省 ペットフード安全関係

<chrome-extension://efaidnbmninnkcbpcjpcglclefindmkaj/https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/attach/pdf/index-9.pdf>

□輸入業者・製造メーカーは必ず農林水産省への届け出が必要です。

→届け出のコピーをご提出いただきます。

□ペットフードの表示に関する義務

→ペットフードの名称(犬猫用の記載を含む)、賞味期限、原材料名、原産国名、事業者名及び住所について、日本語で表示することが義務付けられています。

下記は、ペットフードの表示に関する表示になります。その他にも守らなければいけない事項がございますので上記、URLよりご確認をお願い申し上げます。

**ペットフードの表示**

◆ペットフードの名称、賞味期限、原材料名、原産国名、事業者名及び住所について、日本語で表示することが義務付けられています。

**<表示例>**

**①名称**  
 ペットフードの商品名をいうが、犬用又は猫用であることがわかるように記載  
 ※商品名からは犬用か猫用がわかりにくい場合、商品名にその旨を併記するか、一括表示欄などに、例えば「成犬用総合栄養食」のように犬用か猫用がわかるような記載をすることも可能

**②賞味期限**  
 年月日又は年月により表示  
 例: 2023 08

**③原材料名**  
 原則として、使用した原材料(添加物を含む)をすべて記載  
 ペットフード安全法では、原材料名の記載順序は特に規定していませんが、消費者に対する適切な情報提供の観点からは、原則、多い順に記載することが望ましいでしょう。  
 添加物として甘味料、着色料、保存料、増粘安定剤、酸化防止剤、発色剤が使われている場合は、添加物名と用途名の両方の記載が必要です。  
 (例: 酸化防止剤(ミックストコフェロール)  
 ↑ ↑  
 用途名 添加物名)

**④原産国名**  
 実質的な変更をもたらす最終加工工程を完了した国  
 ■成犬用総合栄養食  
 ■内容量: 10kg  
 ■与え方: 成犬体重1kgあたり1日○○gを目安として、1日の給与量を2回以上に分けて与えてください。  
 ■成分: たんぱく質18%以上、脂質5%以上、粗繊維5%以下、灰分8%以下、水分12%以下  
 ■賞味期限: 袋の底に年月で印字(最初の4ケタが西暦年、次の2ケタが月)  
 ■原材料名: 穀類(とうもろこし、小麦)、肉類(ビーフ、チキン)、野菜類(ほうれん草、にんじん)、ミネラル類(P、Ca)、ビタミン類(A、B<sub>2</sub>、C)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)  
 ■原産国名: 日本  
 ■製造者: ABCペットフード株式会社  
 〒100-0000 東京都千代田区○○町1-2-3

**⑤事業者名及び住所**  
 ・事業者の種類(製造業者、輸入業者、販売業者、製造者、輸入者、販売者のいずれかに限ります)  
 ・名称  
 ・住所

出典:農林水産省ペットフード安全関係



# わんこが食すフード・オヤツ等に関するルール



◆WAN'S team が設ける衛生安全対策「つけない、増やさない、やっつける」を基本とした内容をもとに下記の内容の厳守をお願いいたします。

◆つけない → (手を)洗う、(菌を)つけない!

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないよう徹底しましょう。

◆細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。

◆ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。ただし、製造環境では特殊な方法での殺菌などもありますので製造方法に合わせた知識と専用の機器が必要になります。

## 菌の種類

### 好気性細菌

### 嫌気性細菌

嫌気性菌とは生育に酸素を必要とする細菌

嫌気性菌とは生育に酸素を必要としない細菌

枯草菌  
結核菌  
酢酸菌など

ボツリヌス菌  
サルモネラ菌  
ウェルシュ菌  
大腸菌など

## 食中毒菌増殖の三要素

細菌は栄養分・水分・温度(または酸素)の3条件が生育に最適な状況となると爆発的に増殖します。この3条件のうち、1つの条件さえ除去できれば細菌の増殖すなわち食中毒を防止することができます。

## 中間水分品の取り扱いと注意

水分活性と食品例



出典: 合同会社ワライト

食材中の水分によっても、菌の発生が容易なものがあります。どんなおやつを作るかによっては、中間水分品に該当する場合もございますのでご注意ください。

□乾燥剤・脱酸素剤の使い分けについて  
ジャーキーなど油脂を含む商品→脱酸素剤(酸素の除去)  
ボーロ・お煎餅などの商品→乾燥剤(水分の除去)  
ガスバリア性のパッケージも使用するようになしてください。

□菌の発生に対する対策について  
レトルト殺菌(熱耐性菌)→ボツリヌス菌対策を徹底してください。  
また、F値の計算をして4以上になるようになしてください。

※参考資料→クリック

[chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://alpc.co.jp/wordpress/wp-content/uploads/retort\\_guidance.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://alpc.co.jp/wordpress/wp-content/uploads/retort_guidance.pdf)

□冷凍食品に関して

イベントの特質上、野外ということもあり冷凍食品の販売は特に菌の温床となりますのでご注意ください。

**冷凍食品保存基準(−18℃)**

尚、内部の温度がわかるような温度計などの設置をお願いいたします。

食中毒を最大限避けるため、お客さまへのお渡しは、保冷バックに商品と保冷材を入れて、お客さまがご自宅におかえりいただく際にお渡ししてください。

それまでは各店舗にて冷凍保管してください。

また、当日お持ち帰りで販売出来るのは会場より帰宅まで1時間以内の方に限ります。

それ以上かかる方については後日冷凍便にて配送でお願いします。

□賞味期限について

イベント内で販売できるのは、製品ごとに定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能である商品に限ります。

当イベントでは**1週間以上の賞味期限がある商品を推奨してます、その商品についても根拠を聞くことがあります。1週間未満の賞味期限のものの出店には科学的根拠の提出が必須**といたします。

尚、賞味期限が一週間未満の場合においては下記のような試験等の結果を提出してください。賞味期限設定は、科学的、合理的根拠に基づき設定する必要があり、次のいずれかの方法によって確認してください。ただし、基本的には1週間以上のものでも検査は必要です。1週間以上の賞味期限に関しては検査結果の提出などは求めませんがWAN'S teamの方で気になる商品に関しては提出を求める場合がございますので、その際はご協力のほどよろしくお願いいたします。

(ア) 自社あるいは外部機関による保存試験等の結果

(イ) 外部機関等による賞味期限設定のための試験結果

(ウ) 同様の原材料及び製法である製品の賞味期限を参考としている場合は、参考としている製品の規格(加工工程を含む)と当該製品との比較

(エ) その他、科学的・合理的根拠に基づく方法

□その他、冷蔵食品に関しては、イベントの特質的に菌への安全対策が確立できませんので現時点では直接販売は禁止とさせていただきます。

上記項目が該当しない食品などございましたらお問い合わせください。

今後、FAQを作成していきますので食品に対してのご意見ご質問がございましたら何なりとご連絡ください!WAN'S teamは、わんこにとって安全・安心な食べ物を提供したいと考えております。ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



# わんこ用の食品に対して思うこと

出店者の皆さま、いつも犬市場ならびにWAN'S teamが主催しているイベントにご出店いただき誠にありがとうございます。

今回、改めてワンコの食品に関してルールを文章化いたしましたので、その経緯を説明をさせていただきます。

私達のワンコの食品に対しての想いとして下記の言葉に尽きると考えています。

「ワンコに安全・安心な食品を提供したい。」

上記を実現するために、下記の観点でルールを作っています。

- ペットフード安全法の遵守
- ペットフード安全法以外での対策

大前提として、ペットフード安全法に関してはワンコの食品を製造する上で守らないといけません。

ペットフード安全法以外での対策としては、主に食中毒などによる「菌」への対策です。

残念ながら、現状として他のワンコマルシェに関して、農水省への届け出の提出やルールが無いいため、全く知識の無い人がのおやつを製造し、届け出なしで販売をしていたり、ペットフード安全法ではNGとされていることを知らずに商売をしていたり、食品の事を理解せず間違った包装をしていたりややりたい放題です。（知らずにやっている人がほとんどです。）特にコロナ後からおやつ屋さんが増えてからは特に酷いと感じています。

おやつ作る側として、美味しければそれでよろしいのでしょうか。間違った製造方法、間違った販売方法で販売して、その場ではワンコは美味しく食べてくれるでしょう。でも、イベント後に自宅で吐き戻しや体調を壊したり、中毒やアレルギーになっているワンコがいることをご存知でしょうか。

その現状を知っていながら製造側として何もなくて良いのでしょうか。

ルールも守れていないのに、ウチの商品ではお腹を壊さないと言えるのでしょうか。

我々は主催という立場ではありますがいち出店者でもあります。おやつ屋さんもいれば、ワンコの健康のために食のアドバイスをしている者もいます。私たちを含め、出店者の皆さまと一緒に「安全・安心な食品」をワンコたち提供しませんか。少なくとも私達は提供したいと考えています。

一部では「主催のおやつが売れなくなるからルールを設けている。」という声がありますが、勘違いしないでいただきたいのは、他のイベントと違って主催は5人います。それぞれ同じ発言権がりますし、ワンマンでやっているイベントではありません。自分の利益だけを守るような独りよがりな考えは容認していません。（この文章やルールの基礎は山田が作っています。）ただ単純に「安全で安心な食品」を提供したいだけなのです。

もちろん、我々が全て正しいとは考えていません。間違った認識もあるかと思えます。ここに関しては、出店者の皆さまと一緒に考え、より良いルールができたらと考えています。

そして、私達が少しでも皆さまのお役に立てるのであれば、私達が持つ知識や経験もシェアさせていただきたく思います。

（経験や知識を生業にしている手前、企業秘密の部分もありますが最大限協力いたします。ご了承ください）

また、出店者さまからも色々な提案をいただけましたら前向きに検討させていただきます。

わんこに安全・安心なものを一緒に提供しましょう！

今後取り組みとして

ルールの設定や協議に関して（若干数の出店者さまにも参加していただきます。）

「安全・安心」ロゴの作成し出店者さまへ配布

ご来場者の方にも啓蒙活動を行います。他のイベントに出店の際でも「安心・安全」マークがあるとお客さまもお買い求めやすくなります。

今後とも何卒よろしくお願いいたします。

WAN'S team(同) 山田大義