アルゼンチン、湿潤ビール粕を外部の食品工場へ搬送して乾燥することを認可

微生物の増殖を抑えるため、密閉輸送、ロット識別、6時間以内の乾燥開始を義務付ける

2026年11月16日（月）



アルゼンチンは、ビール醸造所が湿潤ビール粕を外部の食品工場へ搬送して乾燥することを認可した。この規制変更は、2026年11月16日（月）、同国の官報に共同決議第5/2026号が掲載されたことで発効した。

この措置は、保健管理庁と農牧水産庁が公布した。食品製造の原料として使われる乾燥ビール粕を規定するアルゼンチン食品法典第1083 bis条を改正するものだ。

これまで食品法典は、乾燥ビール粕を定義し、その保存方法と組成に関する条件を定めていた。新たな条文はこれらの基準を維持したうえで、乾燥工程をビール醸造所、または所管の保健当局が認可した別の食品加工施設で実施できることを明示した。

決議によると、管理された輸送、加工、トレーサビリティの条件の下で別施設でも乾燥できるようにするため、規則改正の要請を受けて変更が行われた。当局は、湿潤ビール粕は水分活性が高く、微生物が増殖しやすいため、発生から乾燥開始までの時間を規制する必要があると説明した。

新規則では、ビール醸造所の外で乾燥する場合、湿潤原料を適切な容器、収容器具、または食品輸送ユニット（スペイン語の略称はUTA）で運ばなければならない。内面には、適切な洗浄・消毒が可能な素材を使用する必要がある。輸送中は容器を閉じるか、保護するか、適切に覆い、汚染やこぼれ、損失を防がなければならない。

積荷には加工用原料であることを表示し、少なくとも、出荷元施設、搬入先施設、ロット、湿潤ビール粕の取得日と時刻を記載した情報を添付しなければならない。湿潤原料の取得から乾燥工程の開始までの時間は、6時間を超えてはならない。

受け入れ施設では、添付情報がすべてそろっていること、6時間の上限が守られていること、加工適性に影響する劣化の兆候や異常な官能特性が原料にないことを確認するため、ロットを検査しなければならない。

決議は、乾燥原料の製品基準も維持している。水分含量は湿重量基準で15％未満とする。製品は、トレーにビール粕を厚さ1センチメートルで敷き、102度で少なくとも3時間脱水または乾燥するか、同等の加熱処理を行わなければならない。組成は醸造に使用する原料によって異なるが、食品法典が定める上下限を満たす必要があり、乾物基準で食物繊維を少なくとも35％、タンパク質を少なくとも4％含み、灰分は4.6％以下でなければならない。

カビ・酵母、大腸菌、推定セレウス菌、サルモネラ属菌に関する微生物基準も満たさなければならない。規則は、25グラム中にサルモネラ属菌が存在しないことを求める一方、妥当性が確認された代替検査法の使用を認めている。また、乾燥製品は食品法典の別の規定で定める無機汚染物質の基準にも適合しなければならない。

この措置は、異常または不適切な味、香り、臭いがある乾燥ビール粕について、流通、保管、販売を禁止することも改めて確認している。製品の法定名称は「bagazo cervecero seco」（乾燥ビール粕）のままとなる。

この決議は11月5日、ブエノスアイレスでHéctor Saúl Gervacio Flores氏とSergio Iraeta氏が署名した。掲載日である11月16日（月）に発効した。

醸造副産物を食品供給網で活用する選択肢は、この変更によってビール醸造所やその他の飲料メーカーで広がる可能性がある。特に、自社の乾燥設備を持たない企業にとっては選択肢が増える。一方で、規則はビール醸造所から外部施設までの各段階に、衛生、輸送、トレーサビリティに関する明確な要件を課しており、ビール粕を食品原料として販売する企業の物流やコンプライアンス費用に影響する可能性がある。