

国産ジビエ認証 申請者の皆様へ

一般社団法人日本ジビエ振興協会

### 国産ジビエ認証 審査時提出書類について

国産ジビエ認証の取得にあたっては、申請時に下記の書類をご提出いただきます。ご準備いただくにあたり、書類の詳細についての解説や記入例等をご参照ください。\*印の付いた書類はサンプルや記入例をご用意しております。

ご不明な点は、(一社)日本ジビエ振興協会事務局までお問合せください。

(一社)日本ジビエ振興協会事務局 電話：0266-75-1885 E-mail：info@gibier.or.jp

#### 【国産ジビエ認証 申請時提出書類】

- (1) 認証制度第3章 第18に定められた認証申請書(別記様式第7号) \*  
記入方法は、「別記様式第7号 認証申請書」(記入例)をご参照ください。
- (2) 認証制度第3章第18に定められた別表3「シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)」 \*  
すべてのチェック項目が左側の「実施している」に該当していない場合は、作業内容を是正のうえ、全項目「実施している」にチェックしてご応募ください。  
※チェック項目「2-e」「5」について、屋外で内臓摘出を実施した個体を受け入れていない場合は斜線を引くなど、全項目空欄が無いようにしてください。
- (3) 認証業務に協力する旨の合意書 \*  
記入方法は、「合意書」(記入例)をご参照ください。
- (4) 認証の申請に係る関係書類(認証制度「別表6」に記された書類)
  1. 食肉処理施設(移動式解体処理者を含む)
    - 1-1 施設の図面 \*  
施設建築時の平面図等をご用意ください。
    - 1-2 作業動線図 \*  
食肉処理施設内の動線について、人の動き、シカ・イノシシなどの個体の動き、製

品の動きそれぞれがわかるように、平面図内に記載してください。

対象物によって色分けしていただくとわかりやすいです。

獣種（シカ、イノシシ）によって解体作業の動線が異なる場合は、それぞれについてご提出ください。

#### 1-3 作業工程図（フロー図） \*

個体の搬入時から出荷までの間の作業工程をフロー図でお示してください。

「作業工程図」（例）をご参照ください。

獣種（シカ、イノシシ）によって解体作業の工程が異なる場合はそれぞれについてご提出ください。

#### 1-4 食肉処理業の営業許可証（写し）

保健所から発行された食肉処理業の営業許可証の写しをご用意ください。

### 2. 作業記録（獣種毎に1個体分）

※様式ではなく、実際の作業記録の写しを添付してください。

空欄がないように記入してください。

特に記載者・確認者のサインは必ず記入してください。

該当なしの場合は「なし」と記載するか斜線を引いてください。

#### 2-1 捕獲時・運搬時の確認記録 \*

#### 2-2 食肉処理作業の点検記録 \*

#### 2-3 個体の状態確認記録 \*

#### 2-4 施設・設備等の点検記録 \*

#### 2-5 使用水・洗浄消毒設備などの点検記録 \*

「使用水の点検記録」について、使用水が水道水の場合は不要です。井戸水などを使用している場合には、定期的に実施している水質検査の記録を添付してください。

#### 2-6 作業者の点検記録 \*

### 3. 衛生管理に関する記録

#### 3-1 製品のトレーサビリティに関する記録（原料～製造～保管～出荷に至る一連の記録）、製品表示ラベル

※獣種毎（シカ、イノシシそれぞれ）に1個体分を添付してください。

個体受け入れ記録、枝肉からの部分肉への製造工程記録、出荷記録により確認します。

#### 3-2 枝肉、ブロック肉（出荷製品）、施設設備・器具等の自主検査記録（写し）

枝肉の拭取り検査：年間処理頭数に基づいて拭取り検査を実施し、検査記録をご提出ください。拭取りは胸部及び肛門周辺部の2検体/頭を実施してください。

出荷製品の細菌検査：月1検体以上が必要です。部位等の指定がありません。

施設の設備・器具の拭取り検査：月1検体以上が必要です。器具の指定はありません。

※自主検査の必要検体数はチェックシート P5 をご参照ください。

- 3-3 ナイフ、使用器具、施設設備等の洗浄消毒方法を定めた書類 \*
- 4-1 衛生管理計画書とそれに基づく記録 \*