

正しい衛生管理を行うために

いま求められる確かな「衛生管理」

飲食店や消費者が安心して買って食べることでできるジビエを作るために、全国共通の仕組みが必要でした。2018年5月、捕獲した野生のシカおよびイノシシを処理する処理加工施設の認証を行う「国産ジビエ認証制度」を農林水産省が制定しました。第2章では、この制度について、制度の内容や認証取得によるメリット、認証の申請方法などを確認していきます。

1 衛生管理の徹底に有効な「国産ジビエ認証制度」

厚生労働省が定めたガイドライン（野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針）に沿って、適切に処理を行っている施設を認証する制度。この制度は、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を目的としています。認証を取得すると、「国産ジビエ認証マーク」をジビエ製品につけて出荷することができます。

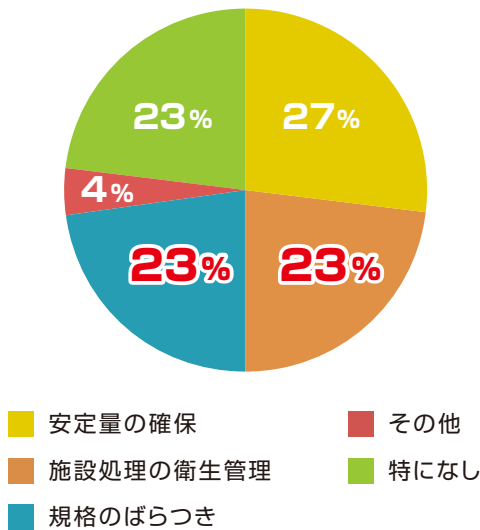
※ 全国統一の「国産ジビエ認証制度」以外にも地方自治体独自の認証制度もあります

ジビエに対するこんな不安も解消！

国産ジビエ認証制度によって、これまでジビエの利用に消極的だった消費者に対しても「安全・安心」をアピールできます。

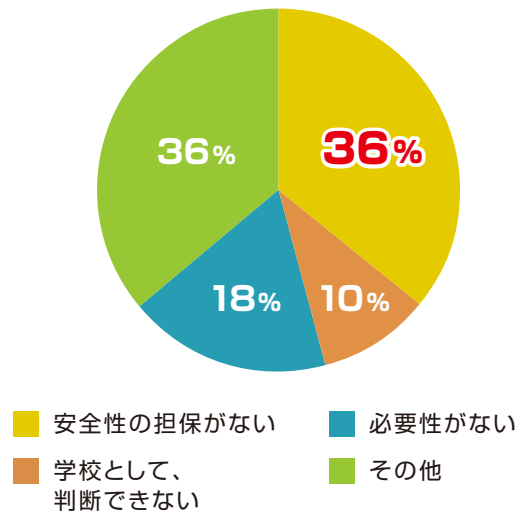
外食事業者仕入担当者へのアンケート

ジビエの取り扱いで困っていることはありますか？



学校給食関係者へのアンケート

貴校でジビエ給食を実施していない場合や実施予定がない場合、その主な理由は何ですか？



出典：左「JFフードサービスバイヤーズ商談会2017アンケート(H29.11月)」 右「ジビエ給食に関するアンケート調査(H29.3月)」

※ いずれも国産ジビエ流通規格検討協議会調べ

2 「国産ジビエ認証制度」のメリット

メリット①

徹底した衛生管理を行っていることの
客観的な評価



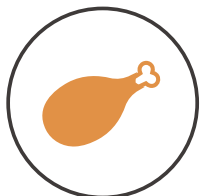
メリット②

統一ルールのため、安全基準が
同じであると判断可能



メリット③

カットチャートの活用で部位の形状、
荷姿も統一



メリット④

トレーサビリティ情報の
データベース化



外食事業者・消費者が安心して買えるジビエに！

認証制度により「安全・安心」が確保され、荷姿の整ったジビエは衛生管理の厳しい大手外食企業や百貨店、学校給食、病院などでも利用できる食材となります。その上、ジビエの普及によってこれまで埋設、焼却処分されてきた鳥獣が商品として流通されることにも繋がります。現在、牛、豚、鳥などに続く第4の食肉として注目されているジビエは、新たなビジネスチャンスにもつながり得るのです。



3 認証マークの利用について



国産ジビエ
認証

シカとイノシシをモチーフにした「国産ジビエ認証制度」の認証マークは、認証を受けた処理加工施設で生産されたシカ肉およびイノシシ肉製品と加工食品に使用できます。また、これら商品を販売促進するための資材（認証事業者の名刺、看板、パネル、ウェブサイト、パンフレットなど）に表示することができます。

※ 認証マークの使用には、認証機関への申請が必要です

4

「国産ジビエ認証制度」の取得方法

認証基準の主な項目

① 厚生労働省のガイドラインに基づく衛生管理の遵守

チェックシートの項目

- ・ 捕獲時の状況確認
- ・ 搬入時のチェック項目
- ・ 衛生的な解体処理
- ・ 放血状況の確認
- ・ 内臓摘出
- ・ 内臓および枝肉の異常の有無確認
- ・ 枝肉の洗浄、冷蔵
- ・ 細菌検査(自主検査)、金属探知機による異物検査など

② 規定されたカットチャートの遵守

③ 規定された表示ラベル記載事項の遵守

④ 出荷する製品のトレーサビリティの確保

審査の流れ

1

申請書を入力し、書類を提出

- ・ 農林水産省ホームページや認証機関から申請書を入力
- ・ 添付書類を添えて認証機関へ提出

2

認証機関による書類審査、現地審査

現地審査は審査員が現地に出向き、処理工程や書類保管状況などを審査

3

認証書の交付と認証マークの使用許諾

- ・ 認証基準に合致していると判断されると、認証書が交付される
- ・ 認証取得後、認証機関へ「認証マーク使用許諾申請」を提出し、許諾を受ける

認証取得後も定期的な監査がある

※ 詳しくは、下記ホームページをご参照ください

< 国産ジビエ認証委員会のホームページ >

<http://www.issei-eco.com/certification/committee/index.html>



< 認証機関のホームページ >

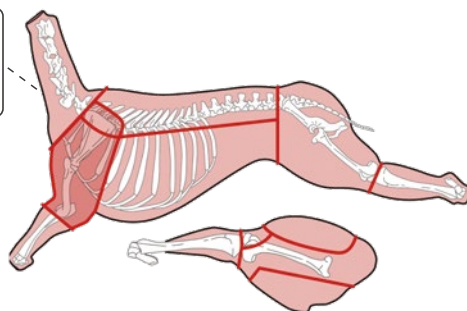
<https://www.gibier.or.jp/certification/>



カットチャートを守って、売れるジビエを作る

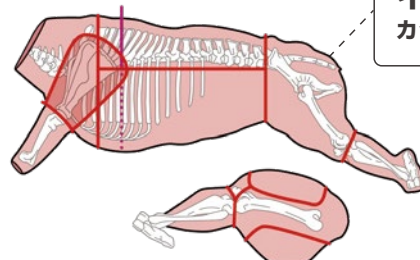
買い手は商品としてジビエを見ている。その際、処理加工施設ごとに部位の名称やカットが違っていると「ジビエは規格にバラつきがあり、使いづらい」と、買い手に敬遠される原因となってしまいます。統一カットチャートを使用することで、ジビエの部位がわかりやすくなり、商品価値も上がります。

シカ
カットチャート



→ 詳細は19ページを参照

イノシシ
カットチャート



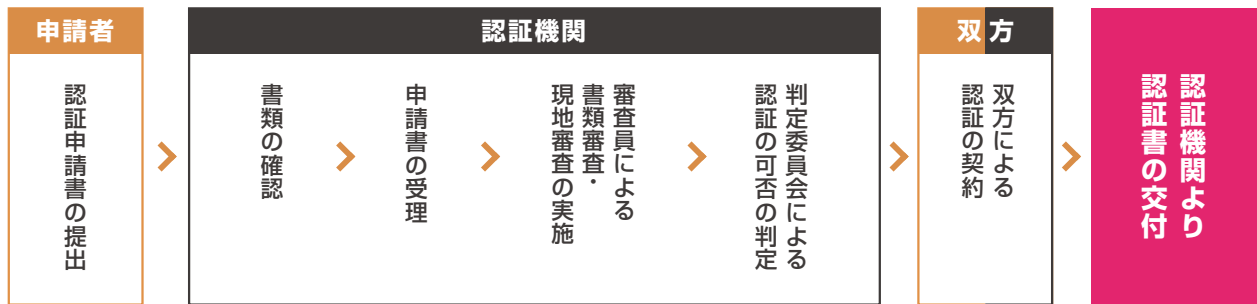
→ 詳細は22ページを参照

5 認証審査の流れ

国産ジビエ認証は安全性の確保のため、新規で認証を取得した後も定期監査と認証更新のための更新審査を受ける必要があります。ここでは、各審査の大まかな流れを見ていきます。

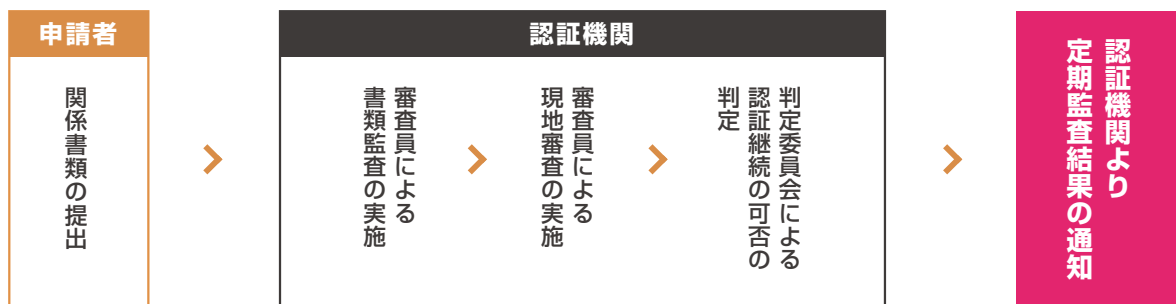
新規申請

認証を受ける食肉処理事業者は、認証機関に認証の申請を行うことができる。
 認証の有効期間は、認証の日から起算して3年間。



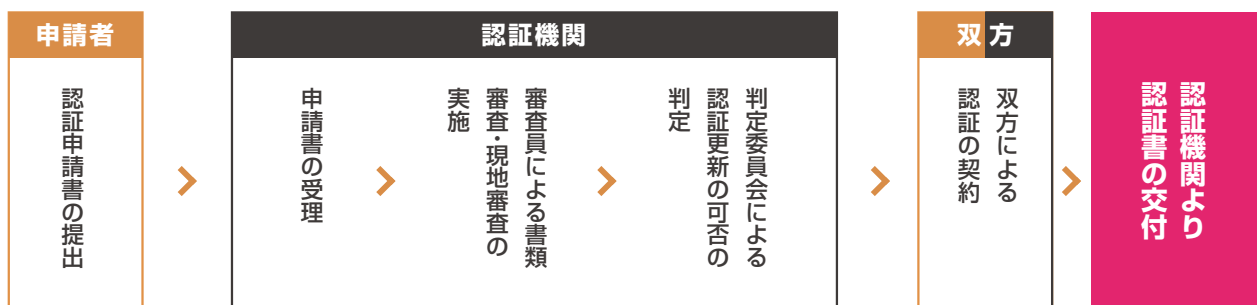
定期監査

衛生管理などの履行状況を確認するため、1年に1回以上の定期監査を受けなければならない。
 定期監査では認証施設への現地審査が実施される場合がある。



更新申請

認証の有効期間の満了後、引き続き認証を受ける場合、有効期間満了の3ヶ月前までに関係書類を提出し、承認を受けなければならない。



※ 詳細は認証機関のホームページ等により確認をお願いします
 ※ 認証・定期監査には手数料がかかります
 ※ 国産ジビエ認証制度と同等性が認められた、衛生管理の認証を有する食肉処理事業者に対して、上記の審査を一部簡略化することができます