

「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）」

新旧対照表（下線部は改正部分）

改正後					改正前				
1～3 (略)					1～3 (略)				
4. はく皮				措置・対応					
4-a	作業	はく皮作業は、他の作業と区分された場所で作業をしているか	<input type="checkbox"/> 作業している	<input type="checkbox"/> 作業していない	作業していない場合、改善を指示				
4-b	器具	はく皮に使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認していない場合、改善を指示				
4-c	器具	作業者は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用しているか	<input type="checkbox"/> 着用している	<input type="checkbox"/> 着用していない	着用していない場合、改善を指示				
4-d	作業	必要な最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開しているか	<input type="checkbox"/> 内側から切開している	<input type="checkbox"/> 内側から切開していない	内側から切開していない場合、改善を指示				
4-e	作業	被毛がはく皮されたと体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	触れている場合、4-hを確認				
4-f	作業	作業者の手指がはく皮されたと体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	触れている場合、4-gを確認				
4-g	作業	はく皮された枝肉が、はく皮前や一部はく皮したと体、床、壁、設備などと接触していないか	<input type="checkbox"/> 接触していない	<input type="checkbox"/> 接触している	接触している場合、4-hを確認				
4-h	作業	4-e、4-f、4-gに関して、と体部分に手指等が触れた場合、トリミングによる汚染部位の除去や手指等の洗浄・消毒を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	実施していない場合、改善を指示				
4-i	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/> 消毒されている	<input type="checkbox"/> 消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示				
4-j	作業	と体を床に置かず、ステンレスなどの不透素材のはく皮台に載せ、又はフックに吊り下げて作業しているか	<input type="checkbox"/> 作業している	<input type="checkbox"/> 作業していない	作業していない場合、改善を指示				
4-k	作業	作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか(外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒)	<input type="checkbox"/> 洗浄されている	<input type="checkbox"/> 洗浄されていない	洗浄されていない場合、改善を指示				
4-l	作業	はく皮台、はく皮場所の床は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/> 消毒されている	<input type="checkbox"/> 消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示				
5～10 (略)					5～10 (略)				
4. はく皮				措置・対応					
4-a	作業	はく皮作業は、他の作業と区分された場所で作業をしているか	<input type="checkbox"/> 作業している	<input type="checkbox"/> 作業していない	作業していない場合、改善を指示				
4-b	器具	はく皮に使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認していない場合、改善を指示				
4-c	器具	作業者は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用しているか	<input type="checkbox"/> 着用している	<input type="checkbox"/> 着用していない	着用していない場合、改善を指示				
4-d	作業	必要な最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開しているか	<input type="checkbox"/> 内側から切開している	<input type="checkbox"/> 内側から切開していない	内側から切開していない場合、改善を指示				
4-e	作業	被毛がはく皮されたと体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	触れている場合、4-gを確認				
4-f	作業	作業者の手指がはく皮されたと体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	触れている場合、4-gを確認				
4-g	作業	はく皮された枝肉が、はく皮前や一部はく皮したと体、床、壁、設備などと接触していないか	<input type="checkbox"/> 接触していない	<input type="checkbox"/> 接触している	接触している場合、4-gを確認				
4-h	作業	4-d、4-e、4-fに関して、と体部分に手指等が触れた場合、トリミングによる汚染部位の除去や手指等の洗浄・消毒を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	実施していない場合、改善を指示				
4-i	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/> 消毒されている	<input type="checkbox"/> 消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示				
4-j	作業	と体を床に置かず、ステンレスなどの不透素材のはく皮台に載せ、又はフックに吊り下げて作業しているか	<input type="checkbox"/> 作業している	<input type="checkbox"/> 作業していない	作業していない場合、改善を指示				
4-k	作業	作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか(外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒)	<input type="checkbox"/> 洗浄されている	<input type="checkbox"/> 洗浄されていない	洗浄されていない場合、改善を指示				
4-l	作業	はく皮台、はく皮場所の床は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/> 消毒されている	<input type="checkbox"/> 消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示				

改正後

11. 枝肉、製品及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)					措置・対応
11-a	作業&記録	出荷製品(ブロック肉等)及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	実施していない場合、認証不適合
11-b	作業&記録	枝肉の細菌検査(拭き取り検査(自主検査))を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	

「施設」はその施設のシステムや構造を確認。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

表1 細菌検査(自主検査)について

検体	採取頻度	検査項目、基準	備考
出荷製品 (ブロック肉等部位不問)	月1検体以上	大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。
施設の設備・器具等の拭き取り (枝肉やブロック肉に直接触れる部分を対象とする) 拭き取りのタイミング:原則として、始業前に実施。	設備・器具それぞれ月1検体以上	一般生菌数 1,000/検体(又は100cm ²)未満 大腸菌群数 陰性	採取頻度については、狩猟期のみ稼働する施設等の場合にあつては、稼働が見込まれない期間は採材の対象としないことができる。 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正される。
枝肉の拭き取り 拭き取り部位:胸部及び肛門付近(2検体/頭) 拭き取りのタイミング:原則として洗浄直後に実施。 水溜がある場合など、洗浄直後に実施出来ない場合は、解体後24時間以内に実施。	年間処理頭数100頭未満の施設は年3頭以上 100頭以上の場合、100頭毎に1頭以上を追加	一般生菌数 100,000/100cm ² 未満 大腸菌群数 1,000/100cm ² 未満 大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。 * 認証の現地審査時(更新時を含む)には 原則 、審査員による拭き取り検査を実施(2頭分(2検体/頭)) 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正される。

注 当日、検査に適切な接種菌体が用意できないなど、やむを得ない場合は、施設が拭き取り検査を実施した結果で判断することも可能とするが、その際は、採材の実施日時と採材状況が確認出来る動画を提出する。(動画が撮影できない場合は、隅なく採材出来ているか確認可能な複数枚の写真の提出でも可。)

12~15
(略)

改正前

11. 枝肉、製品及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)					措置・対応
11-a	作業&記録	出荷製品(ブロック肉等)及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	実施していない場合、認証不適合
11-b	作業&記録	枝肉の細菌検査(拭き取り検査(自主検査))を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	

「施設」はその施設のシステムや構造を確認。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。



表1 細菌検査(自主検査)について

検体	採取頻度	検査項目、基準	備考
出荷製品 (ブロック肉等部位不問)	月1検体以上	大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。
施設の設備・器具等の拭き取り (枝肉やブロック肉に直接触れる部分を対象とする) 拭き取りのタイミング:原則として、始業前に実施。	設備・器具それぞれ月1検体以上	一般生菌数 1,000/検体(又は100cm ²)未満 大腸菌群数 陰性	採取頻度については、狩猟期のみ稼働する施設等の場合にあつては、稼働が見込まれない期間は採材の対象としないことができる。 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正される。
枝肉の拭き取り 拭き取り部位:胸部及び肛門付近(2検体/頭) 拭き取りのタイミング:原則として洗浄直後に実施。 水溜がある場合など、洗浄直後に実施出来ない場合は、解体後24時間以内に実施。	年間処理頭数100頭未満の施設は年3頭以上 100頭以上の場合、100頭毎に1頭以上を追加	一般生菌数 100,000/100cm ² 未満 大腸菌群数 1,000/100cm ² 未満 大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。 * 注 認証の現地審査時(更新時を含む)には、審査員による拭き取り検査を実施(2頭分(2検体/頭))。 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正される。

12~15
(略)

「別表5 包装されたジビエに表示するラベルの記載事項」

新旧対照表（下線部は改正部分）

改正後	改正前
<p>商品名：鹿肉ロース(スライス) 捕獲地：〇〇県 加熱用 内容量：500g 賞味期限(※)：〇〇〇〇.〇〇.〇〇 保存方法：-18℃以下で保存 加工者： （名称）〇〇〇〇〇〇 （住所）〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇 金属探知機：検査済み  二次元コード</p> <p>※1 賞味期限又は消費期限を表示 ※2 <u>「二次元コードなどで示す情報」について</u> <u>は、二次元コードやURLで示すことが望まし</u> <u>いが、対応できない場合には、電話番号を</u> <u>記載し、電話で説明できるようにすること。</u></p>	<p>商品名：鹿肉ロース(スライス) 捕獲地：〇〇県 加熱用 内容量：500g 賞味期限(※)：〇〇〇〇.〇〇.〇〇 保存方法：-18℃以下で保存 加工者： （名称）〇〇〇〇〇〇 （住所）〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇 金属探知機：検査済み  二次元コード</p> <p>※賞味期限又は消費期限を表示</p>

二次元コードなどで示す情報

- ①捕獲年月日
- ②捕獲地域
例) 〇〇県 × × 町
- ③捕獲方法
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④性別等
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤体重(内臓摘出後)
- ⑥解体年月日
- ⑦加工年月日
- ⑧捕獲者
- ⑨個体識別番号
- ⑩認証施設・責任者
- ⑪電話番号

二次元コードなどで示す情報

- ①捕獲年月日
- ②捕獲地域
例) 〇〇県 × × 町
- ③捕獲方法
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④性別等
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤体重(内臓摘出後)
- ⑥解体年月日
- ⑦加工年月日
- ⑧捕獲者
- ⑨個体識別番号
- ⑩認証施設・責任者
- ⑪電話番号