

2020年のHACCP制度化や、外食産業のジビエへの関心の高まりとともに、捕獲現場や食肉処理施設へも、より徹底した衛生管理が求められています。本講習会では、厚生労働省のガイドラインに沿った解体処理方法や、食肉処理施設での衛生管理のポイントについてお伝えします。

一般社団法人日本ジビエ振興協会 主催

# 講習会

# ジビエ解体処理

## 《会場》

長野会場：信州富士見高原ファーム

(長野県諏訪郡富士見町富士見 6666-1588)

鳥取会場：わかさ 29 工房

(鳥取県八頭郡若桜町若桜999-1)

## プログラム

- ジビエ取扱いの基礎講座（映像による研修）
- 解体実演研修「衛生的な解体処理のポイント」

実演講師 / 信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴氏（長野会場）  
わかさ 29 工房 山岡 徹氏・今堀 敦司氏（鳥取会場）

## 鳥取日程

2023年7月25日（火）  
2023年8月22日（火）  
2023年9月20日（水）

## 長野日程

2023年7月31日（月）  
2023年8月30日（水）

※全日程・両会場でプログラムは共通です。

## 受講費

会 員：39,000 円 / 税抜（受講料 36,000 円 + 資料代 3,000 円）  
非会員：43,000 円 / 税抜（受講料 40,000 円 + 資料代 3,000 円）

※お支払方法：請求書前払い

- 日本ジビエ振興協会会員の方は、割引価格にて受講頂けます。
- 被害防止計画に基づく地域協議会に属した方、もしくは同地域で食肉処理施設の建設・運営などを検討されている方であれば、農林水産省の鳥獣被害防止総合対策交付金により講習会参加費用の活用が可能です。



国産ジビエ認証で求められている、厚生労働省「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に則った解体処理方法を解説・実演する講習会です。2020年に制度化された HACCP に基づく衛生管理方法や、設備設計のポイントについても解説します。

同じ内容で食肉処理施設への講師派遣も承ります。（解体処理実演用の個体は現地にてご準備ください）ご検討の場合、下記のお問い合わせ先までお気軽にお問い合わせください。

プログラム

◆13:00～15:00 ジビエ取り扱いの基礎講座

- 「ジビエの衛生的解体処理術」
- 「食肉処理加工施設の衛生基準と設計・設備選定のポイント」
- 「HACCP 制度化に向けた導入ガイド」

《休憩・着替え》

◆15:30～16:30 解体実演研修「衛生的な解体処理のポイント」

- 講師：（長野会場）信州富士見高原ファーム戸井口裕貴氏  
（鳥取会場）わかさ 29 工房 山岡 徹氏・今堀 敦司氏
- ※長野会場は剥皮⇒内臓摘出の順番、鳥取会場では内臓摘出⇒剥皮の順番での講習となります



全日程  
共通です。

解体実演研修用のエプロン等をご用意しますので、特に必要な持ち物はございません。汚れても差支えない服装でお越しください。

会場

《長野会場》信州富士見高原ファーム

長野県諏訪郡富士見町富士見 6666-1588  
アクセス：JR 富士見駅より車で約 10 分  
または中央道諏訪南 I.C. より車で約 10 分

《鳥取会場》わかさ 29 工房

鳥取県八頭郡若桜町若桜 9 9 9 - 1  
アクセス：若桜鉄道若桜駅より徒歩約 10 分  
または鳥取空港より車で約 45 分

受講費

会 員：39,000 円 / 税抜  
（受講料 36,000 円 + 資料代 3,000 円）  
非会員：43,000 円 / 税抜  
（受講料 40,000 円 + 資料代 3,000 円）  
お申し込み後、請求書を発行致します。開催日の  
7 日前までに指定の口座へお振込み下さい。ご入  
金をもってお申込み完了とさせていただきます。

《お申込みとお問い合わせ》  
（一社）日本ジビエ振興協会 事務局  
メール：seminar@gibier.or.jp  
電話：0266-75-1885  
FAX：0266-75-1815

WEB お申込みフォーム  
<http://www.gibier.or.jp/dismantling/>



FAX 申込用紙

氏名：	所属：
電話：	メール：
参加日： 月 日	日本ジビエ振興協会の： 会員 ・ 非会員

※日程・会場をよくご確認ください、お申込間違いにご注意ください。

《通信欄》 請求書のあて名のご指定などございましたらご記入ください。