

改正後				現行			
<p>第1～第31(略) 別記様式第1号～別記様式第13号(略) 別表1・別表2(略) 別記(略) 様式1-1～様式4(略) 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)</p>							
1. 捕獲時の状況確認				1. 捕獲時の状況確認			
1-a	記録	捕獲日時、場所、獣種、性別などの個体情報及び捕獲方法について記録を作成し、適切な期間保存しているか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
1-b	記録	捕獲時の捕獲部位についての記録はあるか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
1-c	記録	銃による捕獲の場合、ライフル弾又はスラッグ弾のみを使用した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	ライフル弾又はスラッグ弾以外を用いている場合、改善を指示
2. 搬入時のチェック項目				2. 搬入時のチェック項目			
2-a	記録	野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が適切な衛生管理の知識及び技術を有している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	衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者であること確認していない場合、改善を指示
2-b	記録	搬入された個体に関して、捕獲前の外見及び挙動に関する聞き取り記録はあるか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
2-c	記録	記録より野生鳥獣の外見及び挙動に異常が一つでも見られる場合は、適切に廃棄しているか	<input type="checkbox"/>	確認、廃棄している	<input type="checkbox"/>	確認、廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
2-d	作業&記録	屋外で内臓を抽出した個体を受け入れていないか	<input type="checkbox"/>	受け入れている	<input type="checkbox"/>	受け入れている	屋外で内臓抽出した個体を受け入れている場合、2-eを確認
2-e	作業&記録	屋外で内臓を抽出した個体を受け入れている場合、別に定める衛生管理等に関する講習を受講し、一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外抽出した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	一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外抽出したことを確認していない場合、改善を指示
2-f	作業&記録	捕獲個体を速やかに食肉処理施設に搬入することとし、搬入に要する時間の設定のほか、施設が受け入れる際に必要なルールを定めているか	<input type="checkbox"/>	定めている	<input type="checkbox"/>	定めていない	搬入に要する時間の設定など必要なルールを定めていない場合、作成を指示
2-g	作業&記録	捕獲から食肉処理施設(移動式解体処理車等含む)に搬入するまでの時間を記録し、2-fで設定した時間内に搬入した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	設定した時間内に搬入したことが確認できない場合、改善を指示
<u>2-h</u>	<u>作業&記録</u>	<u>屋外で放血又は内臓抽出している場合、河川や貯め水等に浸漬した個体を受け入れていないか</u>	<input type="checkbox"/>	<u>受け入れている</u>	<input type="checkbox"/>	<u>受け入れている</u>	<u>受け入れている場合、改善を指示</u>

3(略)				(新設)			
4. はく皮				4. はく皮			
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、ゴム又は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-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℃以上の熱湯またはそれ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浸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℃以上の熱湯またはそれ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

「器具」はその器具を確認。「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。

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)			
1. 捕獲時の状況確認			
1-a	記録	捕獲日時、場所、獣種、性別などの個体情報及び捕獲方法について記録を作成し、適切な期間保存しているか	<input type="checkbox"/>
1-b	記録	捕獲時の捕獲部位についての記録はあるか	<input type="checkbox"/>
1-c	記録	銃による捕獲の場合、ライフル弾又はスラッグ弾のみを使用したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>
2. 搬入時のチェック項目			
2-a	記録	野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>
2-b	記録	搬入された個体に関して、捕獲前の外見及び挙動に関する聞き取り記録はあるか	<input type="checkbox"/>
2-c	記録	記録より野生鳥獣の外見及び挙動に異常が一つでも見られる場合は、適切に廃棄しているか	<input type="checkbox"/>
2-d	作業&記録	屋外で内臓を抽出した個体を受け入れていないか	<input type="checkbox"/>
2-e	作業&記録	屋外で内臓を抽出した個体を受け入れている場合、別に定める衛生管理等に関する講習を受講し、一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外抽出したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>
2-f	作業&記録	捕獲個体を速やかに食肉処理施設に搬入することとし、搬入に要する時間の設定のほか、施設が受け入れる際に必要なルールを定めているか	<input type="checkbox"/>
2-g	作業&記録	捕獲から食肉処理施設(移動式解体処理車等含む)に搬入するまでの時間を記録し、2-fで設定した時間内に搬入したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>

(新設)			
4. はく皮			
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"/>
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"/>
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"/>
4-d	作業	必要な最小限の切開をした後、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"/>
4-e	作業	被毛がはく皮された体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/>
4-f	作業	作業者の手指がはく皮された体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/>
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"/>
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"/>
4-i	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の熱湯またはそれ同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>
4-j	作業	と体を床に置かず、ステンレスなどの不浸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"/>
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"/>
4-l	作業	はく皮台、はく皮場所の床は1頭ごとに83℃以上の熱湯またはそれ同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>

「器具」はその器具を確認。「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。

改正後

5. 内臓抽出(屋内で行う場合)				措置・対応		
5-a	器具	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"/>	確認していない場合、改善を指示
5-b	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の熱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"/>	消毒されていない場合、改善を指示
5-c	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	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	洗浄されていない場合、改善を指示
5-d	作業	食道及び直腸を適切に結さっているか	<input type="checkbox"/>	結さっている	<input type="checkbox"/>	結さっていない場合、改善を指示
5-e	作業	消化管を損傷していないか	<input type="checkbox"/>	損傷していない	<input type="checkbox"/>	消化管を損傷している場合、消化管を損傷しないよう、作業方法の改善を指示
5-f	作業	消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5-g	作業	消化管内容物に汚染された枝肉の汚染部位を適切にトリミングしているか	<input type="checkbox"/>	トリミングしている	<input type="checkbox"/>	トリミングしていない場合、改善を指示
5-h	作業	消化管内容物に汚染された設備をその都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5. 内臓抽出(屋外で行う場合)				措置・対応		
5-a	器具	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"/>	確認していない場合、改善を指示
5-b	作業&記録	使用するナイフ等は1頭ごとに使用前に、火災やアルコール等により消毒されていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	ナイフ等の消毒が確認できない場合、改善を指示
5-c	作業&記録	革手袋等の繊維製の手袋を使用せず、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、複数の個体を処理する場合、1頭ごとに手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-d	作業&記録	個体を吊り下げる又は合成樹脂製のシートの上で内臓抽出を実施するとともに、内臓抽出後の個体の腹を結等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-e	作業&記録	食道及び直腸を適切に結さっていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	結さっていることを確認していない場合、改善を指示
5-f	作業&記録	消化管を損傷していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	消化管を損傷していないことを確認していない場合、改善を指示
5-g	作業&記録	糞便、土壌、消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-h	作業&記録	消化管内容物に汚染された器具(ナイフ等)をその都度洗浄・消毒していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
6. 枝肉のトリミング				措置・対応		
6-a	作業	使用するナイフは1頭ごとに洗浄、83℃以上の熱湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒されている	<input type="checkbox"/>	1頭ごとに洗浄・消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示
6-b	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	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	1頭ごとに洗浄されていない場合、改善を指示
6-c	作業	枝肉の汚染部位、着弾部位、残毛付着部位のトリミングは、枝肉の洗浄前に適切に実施されているか	<input type="checkbox"/>	適切に実施されている	<input type="checkbox"/>	適切に実施されていない場合、改善を指示

「器具」はその器具を確認、「作業」は作業を实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」は作業を实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。

7～15 (略)
別表4 (略)

現行

5. 内臓抽出(屋内で行う場合)				措置・対応		
5-a	器具	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"/>	確認していない場合、改善を指示
5-b	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の熱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"/>	消毒されていない場合、改善を指示
5-c	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	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	1頭ごとに洗浄されていない場合、改善を指示
5-d	作業	食道及び直腸を適切に結さっているか	<input type="checkbox"/>	結さっている	<input type="checkbox"/>	結さっていない場合、改善を指示
5-e	作業	消化管を損傷していないか	<input type="checkbox"/>	損傷していない	<input type="checkbox"/>	消化管を損傷している場合、消化管を損傷しないよう、作業方法の改善を指示
5-f	作業	消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5-g	作業	消化管内容物に汚染された枝肉の汚染部位を適切にトリミングしているか	<input type="checkbox"/>	トリミングしている	<input type="checkbox"/>	トリミングしていない場合、改善を指示
5-h	作業	消化管内容物に汚染された設備をその都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5. 内臓抽出(屋外で行う場合)				措置・対応		
5-a	器具	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"/>	確認していない場合、改善を指示
5-b	作業&記録	使用するナイフ等は1頭ごとに使用前に、火災やアルコール等により消毒されていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	ナイフ等の消毒が確認できない場合、改善を指示
5-c	作業&記録	革手袋等の繊維製の手袋を使用せず、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、複数の個体を処理する場合、1頭ごとに手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-d	作業&記録	個体を吊り下げる又はシートの上で内臓抽出を実施するとともに、内臓抽出後の個体の腹を結等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-e	作業&記録	食道及び直腸を適切に結さっていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	結さっていることを確認していない場合、改善を指示
5-f	作業&記録	消化管を損傷していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	消化管を損傷していないことを確認していない場合、改善を指示
5-g	作業&記録	糞便、土壌、消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
5-h	作業&記録	消化管内容物に汚染された器具(ナイフ等)をその都度洗浄・消毒していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない場合、改善を指示
6. 枝肉のトリミング				措置・対応		
6-a	作業	使用するナイフは1頭ごとに洗浄、83℃以上の熱湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒されている	<input type="checkbox"/>	1頭ごとに洗浄・消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示
6-b	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	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	1頭ごとに洗浄されていない場合、改善を指示
6-c	作業	枝肉の汚染部位、着弾部位、残毛付着部位のトリミングは、枝肉の洗浄前に適切に実施されているか	<input type="checkbox"/>	適切に実施されている	<input type="checkbox"/>	適切に実施されていない場合、改善を指示

「器具」はその器具を確認、「作業」は作業を实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」は作業を实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。

別表5 包装されたジビエに表示するラベルの記載事項

改正後

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(※1):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(※2)

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(※3)**
- 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

※1 賞味期限又は消費期限を表示

※2 「二次元コードなどで示す情報」については、二次元コードやURLで示すことが望ましいが、対応できない場合には、電話番号及び個体を特定できる情報(番号)等を記載し、電話で説明できるようにすること。

※3 体重については、施設ごとに、搬入時又は枝肉で、基準を統一する。

現行

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

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

※1 賞味期限又は消費期限を表示

※2 「二次元コードなどで示す情報」については、二次元コードやURLで示すことが望ましいが、対応できない場合には、電話番号を記載し、電話で説明できるようにすること。

別表6(略)

附則

この通知は、令和5年8月17日から施行する。