

# 国産ジビエ認証制度

制定  
30農振第436号  
平成30年5月18日  
農林水産省農村振興局長

最終改正 令和4年3月30日付け 3農振第3055号

## 第1章 総則

### 第1 目的

この制度は、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月厚生労働省策定）に基づいた衛生管理基準の遵守、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等を適切に行う食肉処理施設を認証することにより、食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエ（捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉をいう。以下同じ。）の提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的とする。

### 第2 定義

- 1 この制度において「食肉処理施設」とは、国内において捕獲したシカ及びイノシシをジビエとして処理を行うために食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けた者が営業する施設をいう。
- 2 この制度において「食肉処理事業者」とは、シカ及びイノシシのと体を食用（販売目的以外の自家消費を除く。）として処理する者で、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けた者をいう。
- 3 この制度において「認証事業者」とは、第16の認証を受けた食肉処理事業者をいう。
- 4 この制度において「認証施設」とは、第16の認証を受けた食肉処理施設をいう。
- 5 この制度において「国産ジビエ認証委員会」（以下「委員会」という。）とは、第4の規定による認証機関の登録を行う組織として農林水産省が指定するもので、捕獲から処理加工、流通販売までの事業者等から構成されるものをいう。
- 6 この制度において「認証機関」とは、この制度に基づく認証に係る審査等の事務（以下「認証等の業務」という。）を行う事業者として、第4の規定により委員会が登録した法人をいう。

- 7 この制度において「審査員」とは、第 19 の 1 の認証の審査を行うため、第 5 の 2 の規定により認証機関が選任を行った者をいう。

### 第 3 責務及び役割

この制度において、委員会、認証機関及び認証事業者の責務及び役割は、以下のとおりとする。

- (1) 委員会は、国産ジビエ認証制度の適正な運用及びその普及に努めること。
- (2) 認証機関は、公平かつ公正な認証等の業務を行い、審査の信頼性の確保に努めること。
- (3) 認証事業者は、認証の基準を遵守するとともに、衛生管理の継続的な維持向上を図ること。

## 第 2 章 認証機関

### 第 4 登録

- 1 第 19 の認証等を行おうとする法人は、委員会が行う登録を受けることができる。
- 2 前項の規定にかかわらず、第 11 の規定により登録を取り消され、その取消の日から 3 年を経過しない場合は、登録の申請を行うことができない。

### 第 5 登録の申請

- 1 第 4 の登録を受けようとする法人は、認証機関登録申請書（別記様式第 1 号）に、以下に掲げる書類を添えて、委員会に申請するものとする。
  - (1) 定款及び登記事項証明書
  - (2) 直近過去 3 年間についての次に掲げる書類
    - ア 損益計算書又は収支計算書
    - イ 事業年度末の貸借対照表
    - ウ 財産目録
  - (3) 次に掲げる事項を定めた認証に関する業務規程
    - ア 認証等の業務を行う時間及び休日に関する事項
    - イ 認証等の業務を行う区域に関する事項
    - ウ 認証等の業務の実施に要する費用（手数料）に関する事項
    - エ 認証等の業務を行う組織に関する事項
    - オ 認証等の業務に従事する者の配置、職務、倫理及び身分証に関する事項
    - カ 認証等の業務の実施方法に関する事項
    - キ 認証等の業務の公正な実施を確保するために必要な事項
    - ク 認証書の交付に関する事項
    - ケ アからクまでのほか認証等の業務に関し委員会が必要と認める事項
  - (4) 審査員の氏名及び略歴
  - (5) 役員の名及び役職名

(6) 現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要並びにその実績

2 前項(4)の審査員は、次のいずれかに該当する者のうちから、認証機関が選任するものとする。

(1) 食品衛生法第30条の食品衛生監視員の資格要件を満たす者であって、食品衛生の実務に5年以上従事した経験を有する者

(2) 食品衛生法第48条の食品衛生管理者の資格を有する者であって、食品衛生の実務に5年以上従事した経験を有する者

(3) (1)及び(2)のほか委員会が別に定める要件を満たす者

## 第6 登録の審査

1 委員会は、第5の規定により申請された書類の審査の結果、別表1に定めるすべての要件に適合し、認証等の業務を行う十分な能力があり適正な運営ができると認めた法人を認証機関として登録し、当該法人に認証機関登録書(別記様式第2号)を交付する。

2 委員会は、前項の審査の結果、登録を行わないときは、その旨を当該法人に通知する。

## 第7 報告

1 認証機関は、第19の認証及び第24の認証の更新の承認をしたときは、以下について遅滞なく委員会に報告しなければならない。

(1) 認証事業者の住所及び氏名(法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

(2) 認証施設の所在地

(3) 認証施設の名称、屋号又は商号

(4) 認証の年月日

(5) 更新の承認の場合には、その施設の初回の認証年月日

2 認証機関は、第25の規定による変更の届出を受理したときは、当該変更の内容を遅滞なく委員会に報告しなければならない。

3 認証機関は、第27の規定による認証の取消しを行ったとき又は第28の規定による認証の辞退の届出を受理したときは、その旨を遅滞なく委員会に報告しなければならない。

4 認証機関は、認証書及び認証マークの不正使用を確認したときは、直ちにその旨を委員会に報告しなければならない。

## 第8 認証の制限

認証機関は、自らが営業している食肉処理施設に対し、認証を行うことはできない。

## 第9 変更の届出

- 1 認証機関は、第5の1の認証機関登録申請書の記載内容に変更があったときは、認証機関名称等の変更届（別記様式第3号）に、当該変更の内容を確認できる関係書類を添えて、遅滞なく委員会に届け出なければならない。
- 2 前項の変更の内容が認証機関の名称に係るものであるときは、当該認証機関は、前項に定める書類に併せて、第6の1又は第10の2により交付された認証機関登録書（以下「登録書」という。）を添付するものとする。
- 3 委員会は、名称の変更の届出を受けたときは、当該届出を行った認証機関に、変更後の名称を記載した登録書を交付するものとする。

#### 第10 登録書の再交付

- 1 認証機関は、交付された登録書を紛失又はき損した場合は、登録書再交付申請書（別記様式第4号）により（き損した場合には、当該登録書を添付すること）、遅滞なく委員会に再交付の申請をしなければならない。
- 2 委員会は、前項の規定により再交付の申請をした認証機関に対し、登録書を再交付するものとする。
- 3 登録書の紛失により前項の規定による再交付を受けた認証機関は、紛失した登録書を発見したときは、速やかに発見した登録書を委員会に返納しなければならない。

#### 第11 認証機関の登録の取消し

- 1 委員会は、認証機関が次のいずれかに該当したときは、当該認証機関の登録を取り消すものとする。
  - (1) 第12の規定による認証等の業務の廃止の届出があったとき。
  - (2) 食肉処理事業者に対する認証に係る審査の公平性及び公正性が著しく損なわれたと認めたとき。
  - (3) 第30の規定による報告の徴収、監査等を正当な理由なく拒んだとき又は虚偽の報告を行ったとき。
  - (4) 不正な手段で登録を受けたとき。
  - (5) 登録後に登録審査基準を満たさないことが判明し、改善を求めてもなお改善がなされないとき。
  - (6) (1) から (5) までのほか認証機関の業務が適切に行われなかったことが判明し、改善を求めてもなお改善がなされないとき。
  - (7) その他委員会が登録を取り消すことが適当と認めたとき。
- 2 委員会は、前項に基づいて認証機関の登録の取消しを行うときは、登録取消書（別記様式第6号）を交付する。
- 3 認証機関は、1の規定により登録を取り消されたときは、速やかに登録書を委員会に返納しなければならない。

#### 第12 認証機関に係る業務の廃止の届出

認証機関は、認証等の業務を廃止しようとするときは、認証等の業務の廃止

届（別記様式第5号）に登録書を添えて、委員会に届け出なければならない。

#### 第13 機密保持

審査員及び認証機関は、認証等の業務に関して知り得た秘密を関係者以外に漏らし、又は自己の利益のために使用してはならない。

#### 第14 帳簿の備付け等

- 1 認証機関は、登録書を認証等の業務を行う主たる部署（事業所）に掲示するとともに、認証等の業務に関する以下の事項を記載した帳簿を備え、これを保存しなければならない。
  - (1) 認証の申請をした食肉処理事業者の住所及び氏名（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
  - (2) 認証に係る施設の所在地及び施設の名称、屋号又は商号
  - (3) 認証の申請を受けた年月日
  - (4) 審査を行った年月日
  - (5) 認証の適否を決定した年月日
  - (6) 審査員の氏名
- 2 認証機関は、前項に規定する帳簿を、認証の有効期間が満了した日から3年間、保存しなければならない。

#### 第15 書類の保存

- 1 認証機関は、第14に定めるもののほか、認証申請書及びその添付書類並びに審査及び判定に関する書類を保存しなければならない。
- 2 認証機関は、前項に規定する書類を、認証の有効期間が満了した日から3年間、保存しなければならない。

### 第3章 認証

#### 第16 認証

- 1 食肉処理事業者であって、自ら及びその食肉処理施設の認証を受けようとする者は、認証機関に認証の申請を行うことができる。
- 2 前項の規定にかかわらず、第27の規定により、その認証の取消しを受け、その取消しの日から3年を経過しない者は、認証の申請を行うことができない。

#### 第17 認証の表示等

- 1 第16の認証を受けた認証事業者は、認証施設で認証を受けた工程によって生産されたジビエ製品に、別表2に定める認証マークを表示することができる。
- 2 認証事業者等は、認証施設で認証を受けた工程によって生産されたジビエを使用した加工食品等に、認証マークを表示することができる。
- 3 前2項に定めるもののほか、認証マークの使用に関し必要な事項については、別表2で定めるものとする。

## 第 18 認証の申請

第 16 の認証を受けようとする食肉処理事業者は、認証申請書（別記様式第 7 号）に、別表 3 及び別表 6 に定める関係書類を添えて、認証機関に提出しなければならない。

## 第 19 認証の審査・判定

1 認証機関は、第 16 の認証の申請があった場合において、審査員による審査の結果、次に掲げるすべての要件を満たすと認められる場合には、認証を行わなければならない。

- (1) 国内に食肉処理施設を設置する食肉処理事業者であること。
- (2) 別表 3 のシカ／イノシシ肉処理施設認証制度認証基準（チェックシート）に定める事項を遵守していること。
- (3) 別表 4 の国産ジビエ認証制度カットチャートを遵守していること。
- (4) 別表 5 に定める包装されたジビエに表示するラベルの記載事項を遵守していること。
- (5) 出荷する製品について、別表 6 に定める関係書類でトレーサビリテイの確認が可能であること。

2 前項の認証の審査は、次の方法により行うものとする。

### (1) 書類審査

認証申請書（別記様式第 7 号）及び別表 6 に定める関係書類について、書類審査を実施する。

### (2) 現地審査

別表 3 から別表 6 までに規定する衛生管理に関する事項等が遵守されているかについて現地審査を実施する。

3 前項の審査を行う場合において、第 16 の認証を受けようとする食肉処理事業者が既にその食肉処理施設について衛生管理の認証を保有しており、その認証について国産ジビエ認証委員会が前項の審査との同等性を認めるときは、当該衛生管理の認証をもって前項の審査を一部簡略化することができる。

4 前項の国産ジビエ認証委員会が審査の同等性を認める認証は、以下のとおりとする。

### (1) エゾシカ肉処理施設認証

5 審査員は、2 の審査を行う場合に、認証の申請をした食肉処理事業者に対し、施設の衛生管理等に関して不適合事項を指摘し改善を求めることができる。

6 審査員は、2 (2) の現地審査を行う場合に、申請した食肉処理事業者に関係書類の閲覧を求めるとともに、認証する施設等に立ち入ることができる。その際、審査を受ける食肉処理事業者に対し、認証機関が発行する身分証を提示しなければならない。

## 第 20 再審査

- 1 認証機関は、認証の申請をした食肉処理事業者が第 19 の 2 の審査により、第 19 の 5 の改善を求めた場合は、当該食肉処理事業者に係る再審査を行うことができる。
- 2 認証機関は、前項の再審査を行う必要がある場合は、遅滞なくその旨を当該認証を受けようとする食肉処理事業者に伝えなければならない。

## 第 21 認証書の交付等

- 1 認証機関は、第 19 の認証を行った場合には、申請者に対し認証書（別記様式第 9 号）を交付するとともに、そのことを公表する。
- 2 認証機関は、第 19 の認証を行わない場合には、その理由を付して、申請者に対し認証不適合通知書（別記様式第 10 号）により通知する。

## 第 22 認証の有効期間

認証の有効期間は、認証の日から起算して 3 年間とする。

## 第 23 定期監査

- 1 認証機関は、認証施設において、第 19 の 1 に基づく衛生管理等の履行状況の確認を原則として 1 年に 1 回以上行わなければならない。
- 2 認証機関は、認証事業者から別表 3 及び別表 6 に定める関係書類の提出を求め、関係書類を閲覧するとともに、認証施設等に立ち入ることができる。

## 第 24 認証の更新

- 1 第 22 の認証の有効期間の満了後引き続き認証を受けようとする認証事業者は、認証の有効期間が満了する 3 ヶ月前までに、認証申請書（別記様式第 7 号）に別表 3 及び別表 6 に定める関係書類を添えて認証機関に提出し、その承認を受けなければならない。
- 2 前項の規定による更新の申請に係る審査については、第 19 から第 21 までの規定を準用する。
- 3 1 の更新に係る認証の有効期間は、現に受けている認証の有効期間の満了の日の翌日から起算して 3 年間とする。
- 4 1 の更新に係る申請があった場合において、第 22 に定める有効期間の満了日までにその申請に対する処分がされないときは、従前の認証は、有効期間の満了後もその処分がされるまでの間は、なお効力を有する。
- 5 前項の場合において、認証の更新がなされたときは、その認証の有効期間は、従前の認証の有効期間満了の日の翌日から起算するものとする。

## 第 25 変更の届出

- 1 認証事業者は、次に掲げる事項を変更したときは、申請事項の変更届（別記様式第 8 号）に変更前後の内容がわかる書類を添えて、速やかに認証を行った認証機関に届け出なければならない。

- (1) 認証事業者の住所（法人にあっては、主たる事業所の所在地）
  - (2) 認証事業者の氏名（法人にあっては、その名称及び代表者氏名）
  - (3) 認証施設の所在地
  - (4) 認証施設の名称、屋号又は商号
- 2 認証機関は、届出を受理したときは、届出者に対し、認証書を交付するものとする。
  - 3 1の規定による認証の有効期間は、届出前の認証に係る有効期間とする。

## 第 26 認証書の再交付

- 1 認証事業者は、交付された認証書を紛失又はき損した場合は、認証書再交付申請書（別記様式第 11 号）により（き損した場合には、当該認証書を添付すること）、遅延なく認証を行った認証機関に再交付の申請をしなければならない。
- 2 認証機関は、前項の規定により申請を行った認証事業者に対し、認証書を再交付するものとする。
- 3 前項の規定により認証書の再交付を受けた認証事業者は、紛失した認証書を発見したときは、速やかに発見した認証書を再交付を行った認証機関に返納しなければならない。

## 第 27 認証の取消し

- 1 認証機関は、認証事業者が次のいずれかに該当する場合は、その認証を取り消すことができる。
  - (1) 第 28 の規定による認証の辞退があったとき。
  - (2) 申請、届出及び報告の内容に虚偽があったとき。
  - (3) 認証後に認証基準を満たさないことが判明し、改善を求めてもなお改善がなされないとき。
  - (4) 認証に関する虚偽又は誇大な表示及び広告を行い、改善を求めてもなお改善がなされないとき。
  - (5) 認証後に食品表示法、食品衛生法等の法令により、罰金以上の刑に処せられ又は不利益処分を受けたとき。
  - (6) その他委員会が認証を取り消すことが適当と認めたとき。
- 2 認証機関は、前項の規定による認証の取消しを行ったときは、当該食肉処理事業者に対し、認証取消書（別記様式第 12 号）により通知するとともに、そのことを公表するものとする。
- 3 1の規定による取消しにより認証事業者に損失が生じたときは、当該認証事業者がその損失を負う。
- 4 認証事業者は、2の規定による認証の取消しの通知を受けたときは、速やかに認証書を認証を行った認証機関に返納しなければならない。

## 第 28 認証の辞退



認証事業者は、次のいずれかに該当する場合は、認証辞退届（別記様式第13号）に認証書を添えて、速やかに認証を行った認証機関に届け出なければならない。

- (1) 自ら認証を辞退しようとするとき。
- (2) 認証の有効期間が満了した後、認証の更新を行わないとき。
- (3) 認証施設において、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を廃止したとき。

## 第29 手数料

認証に係る手数料は、認証機関が別に定めるものとする。

## 第4章 雑則

### 第30 報告の徴収、監査等

- 1 委員会は、認証等の業務の公平性、公正性を保ち、かつ、その適切な実施を確保するため、認証機関に対し、認証等の業務に係る必要な報告を原則として1年に1回以上求めなければならない。
- 2 委員会は、認証機関への立ち入りを1年に1回以上行い、認証等の業務の状況若しくは帳簿、書類を監査することができる。
- 3 委員会は、必要に応じて、認証機関に対し、認証等の業務に関し必要な改善を求めることができる。

### 第31 委任

この制度に定めるもののほか、認証の実施に必要な事項は、委員会が別に定めることができることとする。

#### 附 則

この制度は、平成30年5月18日から施行する。

#### 附 則

この制度は、令和2年4月17日から施行する。

#### 附 則

この制度は、令和2年10月1日から施行する。

#### 附 則

この制度は、令和3年6月1日から施行する。

#### 附 則

この制度は、令和4年3月30日から施行する。

別記様式第1号：認証機関登録申請書  
別記様式第2号：認証機関登録書  
別記様式第3号：認証機関名称等の変更届  
別記様式第4号：登録書再交付申請書  
別記様式第5号：認証等の業務の廃止届  
別記様式第6号：登録取消書  
別記様式第7号：認証申請書  
別記様式第8号：申請事項の変更届  
別記様式第9号：認証書  
別記様式第10号：認証不適合通知書  
別記様式第11号：認証書再交付申請書  
別記様式第12号：認証取消書  
別記様式第13号：認証辞退届

別表1：登録審査基準  
別表2：認証マーク使用マニュアル  
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）  
別表4：国産ジビエ認証制度カットチャート  
別表5：包装されたジビエに表示するラベルの記載事項  
別表6：認証の申請に係る関係書類

別記様式第1号（第5関係）

年 月 日

国産ジビエ認証委員会 様

所在地  
電話番号  
法人名  
代表者

認証機関登録申請書

国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり認証機関の登録を申請します。

記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称

※以下の書類を添付すること。

定款及び登記事項証明書

過去3年間の事業年度末の貸借対照表並びに損益計算書又は収支計算書及び財産目録

認証に関する業務規程

審査員の氏名及び略歴（審査員の資格を証明する書類の写しを添付すること）

役員の氏名及び役職名

現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要並びにその実績

別記様式第2号（第6関係）

年 月 日

（認証機関）

様

国産ジビエ認証委員会 印

### 認証機関登録書

認証機関の登録の申請について、関係書類等を審査した結果、認証機関としての要件を満たしていると認められましたので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり登録します。

### 記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称

別記様式第3号（第9関係）

年 月 日

国産ジビエ認証委員会 様

所在地  
電話番号  
法人名  
代表者

### 認証機関名称等の変更届

認証機関の登録の申請内容に変更があったので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

### 記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称
- 3 変更内容  
変更事項：  
変更前：  
変更後：
- 4 変更年月日

※認証機関登録書に記載されている内容に変更があった場合は、認証機関登録書を添付すること。

別記様式第4号（第10関係）

年 月 日

国産ジビエ認証委員会 様

所在地  
電話番号  
法人名  
代表者

登録書再交付申請書

国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり認証機関登録書の再交付を申請します。

記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称
- 3 認証機関登録書再交付を申請する理由

※上記3については、「認証機関登録書を紛失したため」、又は「認証機関登録書をき損したため」と記載すること。

※再交付の理由が認証機関登録書のき損である場合は、認証機関登録書を添付すること。

別記様式第5号（第12関係）

年 月 日

国産ジビエ認証委員会 様

所在地  
電話番号  
法人名  
代表者

認証等の業務の廃止届

認証等の業務を廃止しますので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 認証等の業務を廃止する部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を廃止する部署（事業所等）の名称
- 3 認証等の業務を廃止する理由

※現に保有している認証機関登録書を添付すること。

別記様式第6号（第11関係）

年 月 日

（認証機関）

様

国産ジビエ認証委員会 印

### 登録取消書

認証機関の登録について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり取り消します。

### 記

- 1 登録を取り消す認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 登録を取り消す認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称
- 3 登録年月日
- 4 登録を取り消す理由



別記様式第7号（第18、第24関係）

年 月 日

（認証機関）

様

（申請者）

住所

電話番号

フリガナ  
氏名

（※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者）

認証申請書（新規・更新）

国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり認証を申請します。

記

- 1 認証を受けようとする（現に認証を受けている）施設の所在地
- 2 認証を受けようとする（現に認証を受けている）施設の名称、屋号又は商号
- 3 現に受けている認証の認証年月日及び有効期間（満了年月日）

※上記3については、認証の更新時のみ記載すること。

※別表3及び別表6に定める関係書類を添付すること。

年 月 日

（認証機関）

様

（申請者）

住所

電話番号

フリガナ  
氏名

（※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者）

申請事項の変更届

認証の申請内容に変更があつたので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 変更内容  
変更事項：  
変更前：  
変更後：
- 4 変更年月日

※上記3の変更事項については、「認証事業者の住所」、「認証事業者の氏名」、「認証施設の所在地」、又は「認証施設の名称、屋号又は商号」のうち該当している事項を記載すること。

※変更内容を確認できる書類（営業許可証（写し）、登記事項証明書等）を添付すること。

別記様式第9号（第21関係）

年 月 日

様

（認証機関）

印

### 認証書

認証の申請について、審査の結果、認証施設としての要件を満たしていると認められましたので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり認証します。

### 記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 初回認証年月日
- 4 認証の有効期間（満了年月日）

別記様式第 10 号（第 21 関係）

年 月 日

様

（認証機関）

印

認証不適合通知書

認証の申請について、審査の結果、下記の理由により認証施設としての要件を満たしていないため、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、認証不適合とします。

記

理由

別記様式第 11 号（第 26 関係）

年 月 日

（認証機関）

様

（申請者）

住所

電話番号

フリガナ  
氏名

（※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者）

#### 認証書再交付申請書

国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり認証書の再交付を申請します。

#### 記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証年月日及び有効期間（満了年月日）
- 4 認証書再交付を申請する理由

※上記 4 については、「認証書を紛失したため」、又は「認証書をき損したため」と記載すること。

※再交付の理由が認証書のき損である場合は、認証書を添付すること。

別記様式第 12 号（第 27 関係）

年 月 日

様

（認証機関）

印

### 認証取消書

認証について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり取り消します。

#### 記

- 1 認証を取り消す施設の所在地
- 2 認証を取り消す施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証年月日及び有効期間（満了年月日）
- 4 認証を取り消す理由

別記様式第 13 号（第 28 関係）

年 月 日

（認証機関）

様

（申請者）

住所

電話番号

フリガナ  
氏名

（※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者）

#### 認証辞退届

認証を辞退しますので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

#### 記

- 1 認証を辞退する施設の所在地
- 2 認証を辞退する施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証年月日及び有効期間（満了年月日）
- 4 認証を辞退する理由

※現に保有している認証書を添付すること。

## 別表 1

### 登録審査基準

国産ジビエ認証制度の第6に規定する認証機関の登録について、登録を受けようとする法人は、次の要件をすべて満たすこととする。

- (1) 認証を行う業務が公平かつ公正となるよう業務規程が定められており、その業務規程で手数料が過大となっていないこと。
- (2) 審査員以外の者が認証に関する決定を実施すること。
- (3) 認証等の業務に必要な財政的安定性及び経営資源を保持すること。
- (4) 認証の審査、更新、取消し等の手続を文書で定めること。
- (5) 情報の機密を保護するための適切な取決めを有すること。
- (6) 食品衛生監視員の資格要件を満たす者、または食品衛生管理者、獣医師等の資格を保持する者を審査員として確保していること。
- (7) (6)の審査員について、別表3に定めるシカ／イノシシ肉処理施設認証制度認証基準（チェックシート）に基づき食肉処理事業者を審査する能力（野生鳥獣肉の解体や衛生管理に関する知識、実務経験、学歴等）を有することを示せること。
- (8) 食肉処理事業者を審査する体制が整えられていること（審査員が常勤する必要はない）。



## 別表 2

### 認証マーク使用マニュアル

#### 第1 目的

本マニュアルは、国産ジビエ認証制度の第17に規定する認証マークの使用に関し必要な事項を定め、もって認証マークの適正な使用及び国産ジビエ認証制度の周知に寄与することを目的とする。

#### 第2 商標権

認証マークに関する商標権は、農林水産省農村振興局長が所有する。認証マークの使用を希望する者は、申請を行い、使用についての許諾を受けなければならない。

#### 第3 認証マークの使用

認証マークは、次の場合に限り使用できるものとする。

- (1) 次の製品（包装資材、梱包資材を含む）に貼り付け又は印刷して使用する場合
  - ア 認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉製品
  - イ 認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉を使用した加工食品
- (2) (1) 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、パンフレット等）に表示する場合  
ただし、当該認証に関係のない者が認証マークを名刺に使用することはできない。
- (3) その他委員会が認める場合

#### 第4 使用許諾の申請

使用許諾の申請を行おうとする者は、認証マーク使用許諾申請書（様式1）を認証機関に提出し、認証マーク使用許諾書（様式2）を認証機関から受け取らなければならない。

許諾事項について変更を行おうとする者は、認証マーク使用許諾変更申請書（様式3）を認証機関に提出し、認証マーク使用変更許諾書（様式4）を認証機関から受け取らなければならない。

## 第5 認証マークの仕様等

認証マークの仕様等は別記によるものとする。ただし、容器又は包装等の形状等により、これによりがたい場合は、認証機関と協議をするものとする。

## 第6 誤認の防止

第4により認証マークの使用許諾を受けた者は、消費者に誤認させるような方法で認証マークを表示してはならない。

## 第7 使用に関する記録

第4により認証マークの使用許諾を受けた者は、認証マークの使用状況を把握する書類を備えなければならない。また、認証マークの使用状況を把握する書類を認証機関から求められた場合は、提出しなければならない。

## 第8 認証マークの使用中止

認証機関は、認証マークの使用許諾を受けた者が次に掲げる事項のいずれかに該当するときは、認証マークの使用中止を命ずる。

- (1) 国産ジビエ認証制度の規定により認証が取り消されたとき
- (2) 第4の許諾事項以外に使用したとき
- (3) 第6に違反したとき
- (4) 第7の認証マークの使用状況を把握する書類の提出を正当な理由なく拒んだとき

## 第9 不正使用への対応

認証マークの使用に起因する問題が生じた場合は、使用者が速やかに対処する責任を負うこととする。

## 別記

### 認証マークの仕様について

#### 1. 認証マーク



**国産ジビエ  
認証**

#### 2. カラー

ロゴマーク及び文字の基本色はグリーンとするが、これによりがたい場合はモノクローム（白黒）での使用を認めるものとする。

ロゴマーク及び文字以外の部分は、いかなる場合もホワイトとする。

グリーン：100% cyan、50% magenta、100% yellow、30% black

#### 3. 使用上の注意

- (1) ロゴマーク及び文字の変形や組合せの改造はしないこととする。
- (2) 認証マークを許可無く使用することは禁止とする。
- (3) 認証マークの使用サイズをロゴマーク及び文字が判別できないほど縮小することはできないものとする。
- (4) 認証マークの縦横比率を保持したまま拡大縮小することは可能とする。



外枠より内側は不可侵領域とし、  
ロゴマーク及び文字以外を侵入させ  
ないものとする。

様式 1 - 1

年 月 日

(認証機関)

様

(申請者)

所在地

電話番号

氏名

印

(※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者)

### 認証マーク使用許諾申請書 (ジビエ製品用)

年 月 日付けで認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品について、  
下記の条件を了知の上、認証マークを表示したいので、国産ジビエ認証制度の規定  
に基づき、下記のとおり使用許諾を申請します。

### 記

- 1 事業者名
- 2 施設の名称
- 3 施設の所在地
- 4 認証マークを使用する製品 (下欄で不足する場合は、製品一覧など、別紙添付  
も可とする。)  
(例：(部位と形態の組合せ) 肩ロース (ブロック、スライス、カット))

## 5 使用条件

- (1) 認証マーク使用マニュアルを遵守すること。
- (2) 商標権者の名譽及び信用を害すること並びに損害を及ぼすことはしないこと。
- (3) 消費者の利益を害することはしないこと。
- (4) 公序良俗に反することはしないこと。
- (5) 上記の使用条件は、認証マークを印刷させる印刷事業者等にも及ぶこと。

様式 1 - 2

年 月 日

(認証機関)

様

(申請者)

所在地

電話番号

氏名

印

(※法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者)

### 認証マーク使用許諾申請書 (加工食品用)

年 月 日付で認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエを使用して製造した加工食品について、下記の条件を了知の上、認証マークを表示したいので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり使用許諾を申請します。

### 記

- 1 事業者名
- 2 施設の名称
- 3 施設の所在地
- 4 使用するシカ肉及びイノシシ肉の仕入れ先  
事業者名  
施設の名称  
施設の所在地
- 5 認証マークを使用する製品 (下欄で不足する場合は、製品一覧など、別紙添付も可とする。)

## 6 使用条件

- (1) 認証マーク使用マニュアルを遵守すること。
- (2) 商標権者の名誉及び信用を害すること並びに損害を及ぼすことはしないこと。
- (3) 消費者の利益を害することはないこと。
- (4) 公序良俗に反することはないこと。
- (5) 上記の使用条件は、認証マークを印刷させる印刷事業者等にも及ぶこと。
- (6) 使用したジビエを確認できる記録（個体識別番号など）を整備すること。

様式 1 - 3

年 月 日

(認証機関)

様

(申請者)

所在地

電話番号

氏名

印

(※法人にあつては、主たる事務所  
の所在地、名称及び代表者)

### 認証マーク使用許諾申請書 (販売促進資材用)

認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品等の販売促進資材について、下記の条件を了知の上、認証マークを使用したいので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり使用許諾を申請します。

#### 記

- 1 使用責任者住所、氏名 (申請者と異なる場合に記載)
- 2 使用目的  
認証品の販売・PR 等、制度のPR、その他 (具体的な目的を記載)  
どのような目的で認証マークを使用し、主にどこで使用するかを記入してください。
- 3 認証マークの使用・表示方法及びその形態 (下欄で不足する場合は、別紙添付も可とする。)  
販促用パネル、POP、折り込み広告に使用、カタログに使用、新聞・雑誌に使用、ホームページ画面に表示、その他 (具体的に記入) マークをどのように使用・表示するかを記入してください。
- 4 その他、参考事項



## 5 使用条件

- (1) 認証マーク使用マニュアルを遵守すること。
- (2) 商標権者の名誉及び信用を害すること並びに損害を及ぼすことはしないこと。
- (3) 消費者の利益を害することはないこと。
- (4) 公序良俗に反することはないこと。
- (5) 上記使用条件は、認証マークを印刷させる印刷事業者等にも及ぶこと。

様式 2 - 1

年 月 日

様

(認証機関)

印

認証マーク使用許諾書 (ジビエ製品用)

年 月 日付けで申請のあった認証マークの使用許諾申請について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり許諾します。

記

- 1 事業者名
- 2 施設の名称
- 3 施設の所在地
- 4 認証マークの使用を許諾する製品

年 月 日

様

(認証機関)

印

認証マーク使用許諾書（加工食品用）

年 月 日付けで申請のあった認証マークの使用許諾申請について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり許諾します。

記

- 1 事業者名
  
- 2 施設の名称
  
- 3 施設の所在地
  
- 4 使用するシカ肉及びイノシシ肉の仕入れ先  
事業者名  
施設の名称  
施設の所在地
  
- 5 認証マークの使用を許諾する製品

年 月 日

様

(認証機関)

印

認証マーク使用許諾書（販売促進資材用）

年 月 日付けで申請のあった認証マークの使用許諾申請について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり許諾します。

記

- 1 使用責任者住所、氏名（申請者と異なる場合に記載）
- 2 使用目的
- 3 認証マークの使用を許諾する使用・表示方法及びその形態
- 4 その他、参考事項

様式3

年 月 日

(認証機関)

様

(申請者)

所在地

電話番号

氏名

印

(※法人にあつては、主たる事務所  
の所在地、名称及び代表者)

認証マーク使用許諾変更申請書

年 月 日付で認証マークの使用許諾を受けた許諾事項について、下記の条件を了知の上、変更したいので、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり使用許諾変更を申請します。

記

- 1 認証マークの使用許諾を受けている製品、又は使用・表示及びその形態（下欄で不足する場合は、別紙添付も可とする。）
  
- 2 変更事項及びその理由
  
- 3 使用条件
  - (1) 認証マーク使用マニュアルを遵守すること。
  - (2) 商標権者の名誉及び信用を害すること並びに損害を及ぼすことはしないこと。
  - (3) 消費者の利益を害することはないこと。
  - (4) 公序良俗に反することはないこと。
  - (5) 上記使用条件は、認証マークを印刷させる印刷事業者等にも及ぶこと。

様式 4

年 月 日

様

(認証機関)

印

### 認証マーク使用変更許諾書

年 月 日付で申請のあった認証マークの使用許諾変更申請について、国産ジビエ認証制度の規定に基づき、下記のとおり許諾します。

#### 記

- 1 認証マークの使用を許諾する製品、又は使用・表示方法及びその形態  
(下欄で不足する場合は、別紙添付も可とする。)
- 2 変更事項

1. 捕獲時の状況確認						措置・対応	
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	捕獲時の損傷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						措置・対応	
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	記録に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	屋外で内臓を摘出した個体を受け入れていないか	<input type="checkbox"/>	受け入れていない	<input type="checkbox"/>	受け入れている	屋外で内臓摘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	屋外で内臓を摘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摘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摘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
3. 放血状況の確認						措置・対応	
3-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	確認していない場合、改善を指示
3-b	作業	使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコールで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"/>	確認していない	ナイフ等の消毒が確認できない場合、改善を指示
3-c	作業	放血の状態を止め刺しを行った者から確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	放血の状態を止め刺しを行った者から確認していない場合、改善を指示
3-d	作業	ナイフの刺入口は不必要に大きく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	ナイフの刺入口が不必要に大きくないことを確認できない場合、改善を指示

「記録」は記録表を確認し、作業者へ聞き取りを実施。「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。「器具」はその器具を確認。  
「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。

項目番号	備考欄

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	被毛がはく皮される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る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-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

「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。

項目番号	備考欄



5. 内臓摘出(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	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-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	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つしているか	<input type="checkbox"/>	結さつしている	<input type="checkbox"/>	結さつしていない	結さつしていない場合、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"/>	損傷している	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	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	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	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5'. 内臓摘出(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	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頭ごとに使用する直前に、火炎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"/>	確認していない	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	軍手等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	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摘出を実施するとともに、内臓摘出後の個体の腹を紐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	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つ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	結さつし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"/>	確認していない	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	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	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"/>	洗浄・消毒されている	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒されていない	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"/>	洗浄されていない	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	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. 内臓及び枝肉の異常の有無確認					措置・対応		
【共通事項】							
7-a	作業&記録	大きさ、色、形、硬さ、臭いの異常の有無を確認しているか	<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
7-b	作業&記録	出血、膿瘍、結節、腫瘍の有無を確認しているか	<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
7-c	作業&記録	リンパ節の腫れを確認しているか	<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
7-d	作業&記録	異常の発見時には適切に一部廃棄又は全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
7-e	作業	食用に使用しない部位は、処理室から速やかに搬出され、適正に処理されているか	<input type="checkbox"/>	処理されている	<input type="checkbox"/>	処理されていない	処理されていない場合、改善を指示
【内臓】							
7-f	作業&記録	厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常の有無を確認しているか	<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
7-g	作業&記録	血液の色や粘性の異常の有無を確認しているか	<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
7-h	作業&記録	白色点・斑、変色部分の有無を確認しているか	<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
7-i	作業&記録	心臓を切開して異常の有無を確認しているか	<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
7-j	作業&記録	肝臓や肺の寄生虫(白色点等)の有無を確認しているか	<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
7-k	作業&記録	胸腔及び腹腔内の異常液状物の有無を確認しているか	<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
7-l	作業&記録	異常の発見時には全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
【枝肉】							
7-m	作業&記録	筋肉や脂肪の水っぽさの有無を確認しているか	<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
7-n	作業&記録	関節の腫れの有無を確認しているか	<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
7-o	作業&記録	筋肉中の腫瘍の有無を確認しているか	<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
7-p	作業&記録	異常の発見時には全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
「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。							
項目番号	備考欄						

8. 枝肉洗浄						措置・対応
8-a	作業	上から下に洗い流しているか	<input type="checkbox"/>	上から下に洗い流している	<input type="checkbox"/>	上から下に洗い流していない場合、改善を指示
8-b	作業	洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか	<input type="checkbox"/>	付着していない	<input type="checkbox"/>	付着している場合、改善を指示
8-c	作業	洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないか	<input type="checkbox"/>	汚染していない	<input type="checkbox"/>	汚染している場合、改善を指示
9. 懸肉						措置・対応
9-a	施設	1頭ごとにラベルを附すなど、個体識別が可能な状態で懸肉しているか(出荷するシカ肉、イノシシ肉のトレーサビリティは可能か)	<input type="checkbox"/>	個体識別(トレーサビリティ)が可能である	<input type="checkbox"/>	個体識別(トレーサビリティ)ができない場合、改善を指示
10. 枝肉の冷蔵						措置・対応
10-a	作業	解体処理後、速やかに冷却しているか	<input type="checkbox"/>	冷却している	<input type="checkbox"/>	冷却していない場合、改善を指示
10-b	施設	保管する枝肉の数は冷蔵庫の大きさや能力に見合っているか(10℃以下を保っているか)	<input type="checkbox"/>	見合っている	<input type="checkbox"/>	見合っていない場合、改善を指示
10-c	作業	と殺してから枝肉冷蔵庫に搬入するまでの時間は適切か	<input type="checkbox"/>	適切である	<input type="checkbox"/>	適切でない場合、改善を指示
10-d	施設	冷蔵庫の温度は適切か(10℃以下)	<input type="checkbox"/>	適切である	<input type="checkbox"/>	適切でない場合、改善を指示
10-e	記録	冷蔵庫の温度を確認・記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認・記録している	<input type="checkbox"/>	確認・記録していない場合、改善を指示
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"/>	

「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 <sup>2</sup> )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。水滴がある場合など、 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 <sup>2</sup> 未 満 大腸菌群数 1,000/100cm <sup>2</sup> 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)) <sup>※</sup> 。 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、検査に適切な捕獲個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. トレーサビリティ						措置・対応	
12-a	記録	任意の最終製品から、全ての工程の記録を確認することが可能か	<input type="checkbox"/>	可能である	<input type="checkbox"/>	不可能である	不可能である場合、認証不適合
12-b	作業&記録	出荷前に銃弾の残存について、テストピースを流した上で、金属探知機により確認し、記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認、記録している	<input type="checkbox"/>	確認、記録していない	確認、記録していない場合、改善を指示 金属探知機を通過させることができない形態で出荷している場合、12-cを確認
12-c	作業&記録	金属探知機を通過させることができない形態で出荷する場合、弾痕等の有無を確認し、弾丸等を確実に除去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	確認していない場合、改善を指示
12-d	記録	金属探知機について、定期的に業者によるメンテナンス等を実施し、適切に動作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	確認していない場合、改善を指示
12-e	記録	内臓摘出の場所(屋外又は屋内)を示せるように記録しているか	<input type="checkbox"/>	記録している	<input type="checkbox"/>	記録していない	記録していない場合、認証不適合
13. カットチャート						措置・対応	
13-a	作業&記録	外食や小売りなどに流通させる際、別表4のカットチャートのとおりカットすることが可能か	<input type="checkbox"/>	可能である	<input type="checkbox"/>	不可能である	不可能である場合、改善を指示
14. 表示ラベル						措置・対応	
14-a	作業&記録	別表5の表示ラベルのとおり部位や鳥獣肉の種類、加熱用である旨、捕獲地、賞味期限などの記載があるか	<input type="checkbox"/>	記載がある	<input type="checkbox"/>	記載がない	記載がない場合、改善を指示
14-b	作業&記録	二次元コードなどにより、捕獲年月日や捕獲方法などの情報を確認することができるか	<input type="checkbox"/>	確認できる	<input type="checkbox"/>	確認できない	確認できない場合、改善を指示
14-c	作業&記録	出荷時には、中心部の温度が摂氏75度で1分以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食する必要がある旨を表示する、又は同旨が記載されたパンフレットを同封する等により、健康被害を防止するための注意喚起を図っているか	<input type="checkbox"/>	図っている	<input type="checkbox"/>	図っていない	注意喚起を図っていない場合、改善を指示
15. HACCPに沿った衛生管理の実施						措置・対応	
15-a	記録	食品衛生法に基づく衛生管理計画を作成し、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	実施されていない場合、改善を指示

「記録」は記録表を確認し、作業実施者へ聞き取りを実施。「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。

項目番号	備考欄

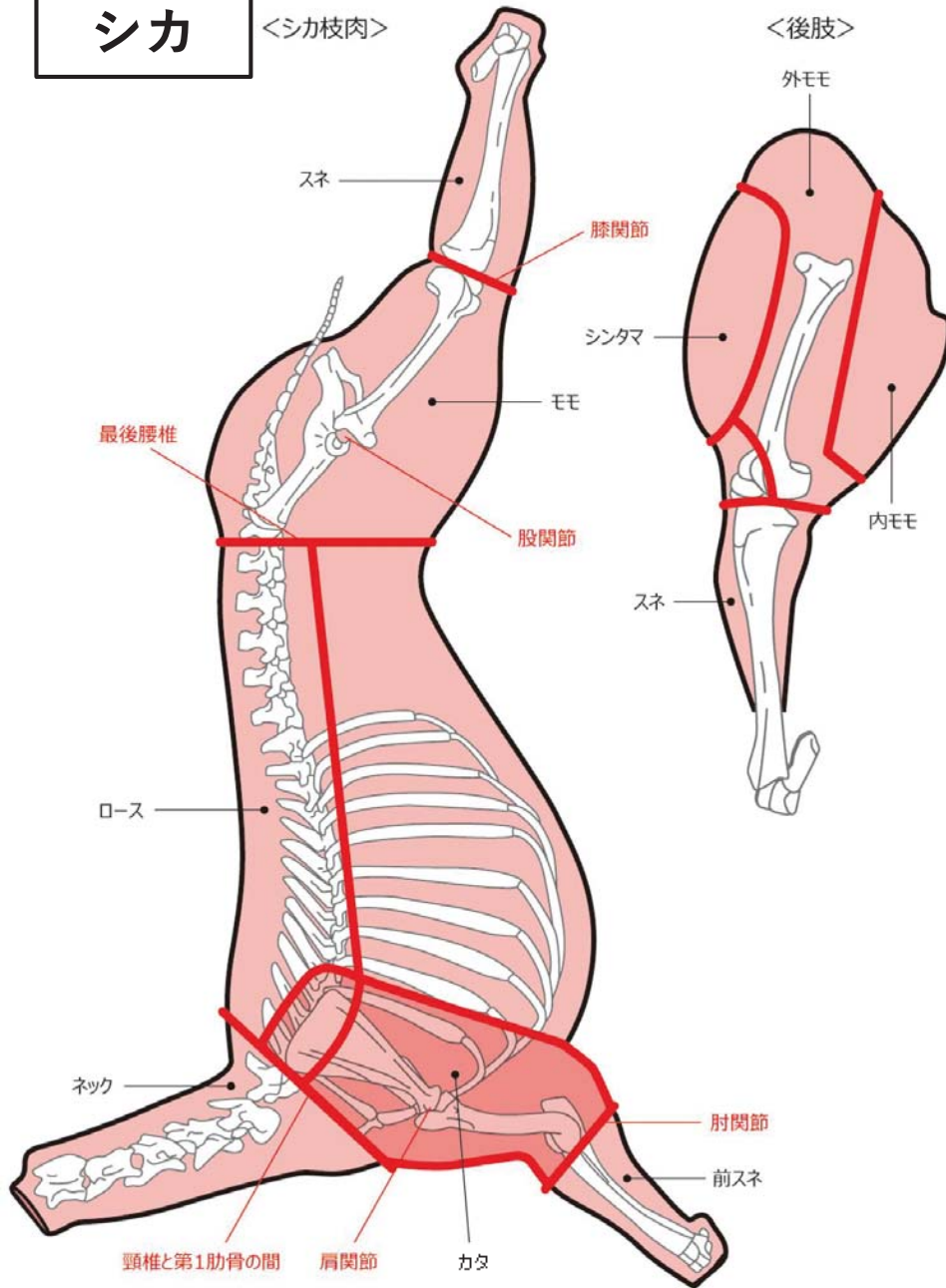


別表 4

# 国産ジビエ認証制度 カットチャート

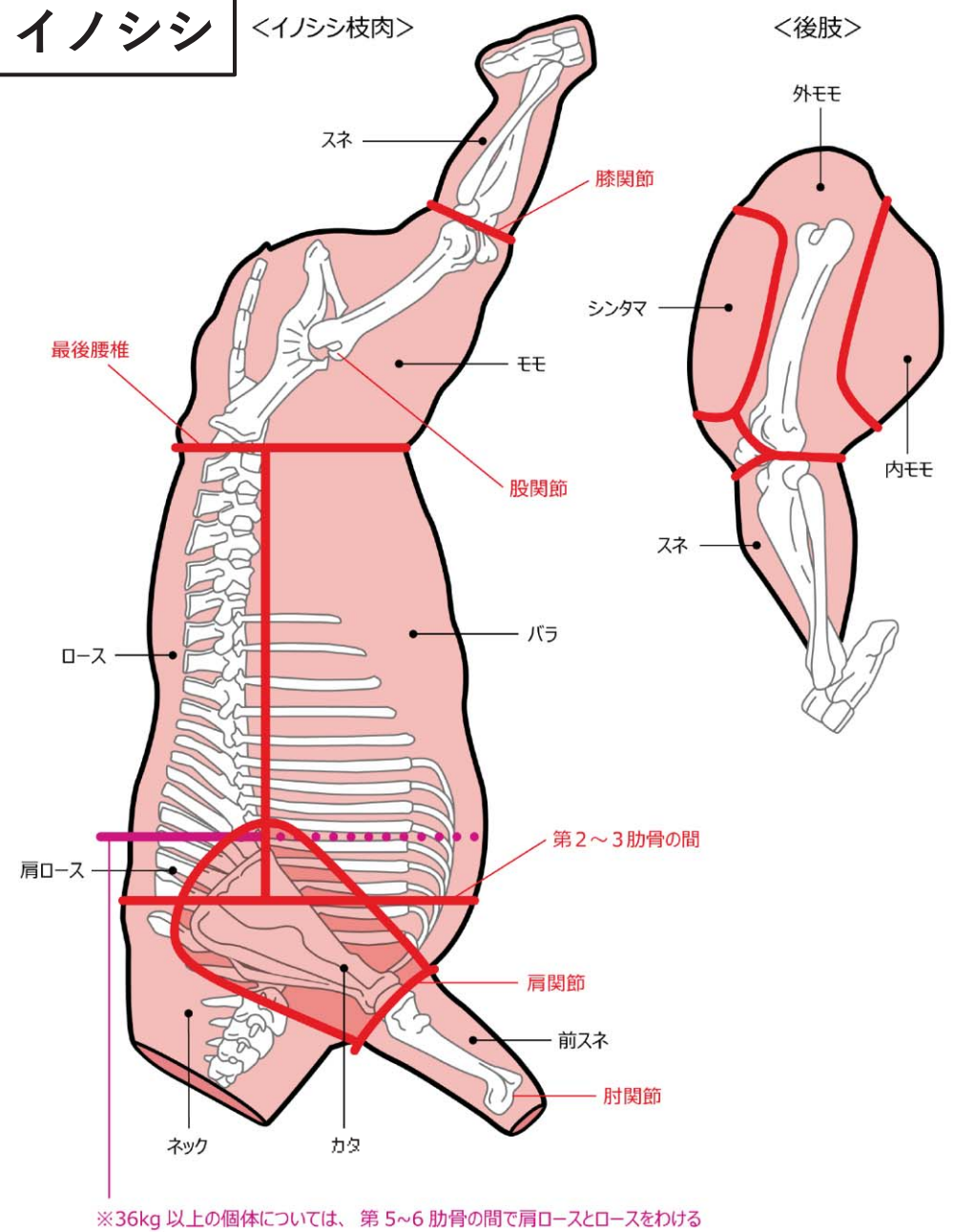
## シカ

<シカ枝肉>



## イノシシ

<イノシシ枝肉>



※36kg 以上の個体については、第 5~6 肋骨の間で肩ロースとロースをわける

## 別表5 包装されたジビエに表示するラベルの記載事項

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

### 認証の申請に係る関係書類

1. 食肉処理施設（移動式解体処理車を含む）
  - （1）施設の図面
  - （2）作業動線図
  - （3）作業工程図（フロー図）
  - （4）食肉処理業の営業許可証（写し）
  
2. 作業記録
  - （1）捕獲時・運搬時の確認記録
  - （2）食肉処理作業の点検記録
  - （3）個体の状態確認記録
  - （4）施設・設備等の点検記録
  - （5）使用水・洗浄消毒設備などの点検記録
  - （6）作業者の点検記録
  
3. 衛生管理に関する記録
  - （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）
  - （2）枝肉、ブロック肉等の自主検査記録（写し）
  - （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）衛生管理計画及びその記録表