主催：株式会社一成（国産ジビエ認証委員会　事務局）

農林水産省補助事業　鳥獣被害対策基盤支援事業

国産ジビエ認証　事業者向け オンライン説明会

国産ジビエ認証

～食品衛生法およびガイドラインの改正、HACCP についての講習会～

オンライン説明会：12月14日（水）13:30～15:00
【定員30名】　（Zoomミーティングによる開催）

参加無料

※後日、説明会参加者向け施設見学を実施予定です。（1～2月予定）
オンライン説明会の参加者へ、別途ご案内いたします。

農林水産省では、より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図るため、平成30年５月に「国産ジビエ認証制度」を制定しました。

本制度は、厚生労働省の『野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）』及び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に適切に取り組む食肉処理施設の認証を行う制度で、これまで、31の事業者が国産ジビエ認証を取得しています。

また、食品衛生法の改正が行われ、全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられ、令和３年６月に本格施行となりました。また、本改正に伴い、令和２年５月に野生鳥獣肉のガイドラインについても、一部改正されたところです。これにより、各処理施設においては、衛生管理計画を作成するなどの取り組みが求められます。

一方、ジビエの需要を拡大し、流通を広げるためには、流通するジビエの安全性の向上及び透明性の確保を図ることが重要です。

このため、国産ジビエ認証制度の説明のほか、食品衛生法、ガイドラインと処理施設向けのHACCPのポイントについて解説する食肉処理事業者向け説明会（講習会）を開催します。

説明会カリキュラム

（１）「ジビエの利用を巡る最近の状況について」
農林水産省 農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課

（２）「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針やHACCPについて」
厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課

（３）「食肉（ジビエ）処理加工施設の衛生管理について」
麻布大学 教授　森田 幸雄 氏

※（1）～（3）それぞれの講演後、質疑応答があります。

説明会の申込方法

・定員：30名　（先着順）
・対象者：シカやイノシシの食肉処理を行う事業者および関係自治体職員　等
・参加費：無料
・申込方法
①氏名、②所属、③連絡先（TEL及びE-mail）
を記入の上、E-mail又はFAXで申込みください。
※申込は、12月９日（金）までとしますが、定員になり次第、締め切ります。

施設見学

国産ジビエ認証の取得施設において、認証を取得するために必要な取組について解説します。
・定員：20名
・対象者：オンライン説明会参加者
・時期：１～２月頃
・申込方法：オンライン説明会の参加者へ、別途ご案内いたします。

施設見学に参加される方へ（新型コロナウイルス対策に関するお願い）

感染対策の徹底のため、来場前の検温、ソーシャルディスタンス（できるだけ２ｍ（最低１ｍ））の確保、咳エチケット、マスク着用、手洗い、消毒の徹底にご協力ください。また、スタッフの誘導、指示に従っていただくよう、お願いいたします。

国産ジビエ認証　事業者向け説明会　参加申込書

フリガナ			
氏名			
所属			
TEL		FAX	
E-mail　※必須			
参加人数			
通信欄	（他に参加する人の氏名　等）		

事務局　株式会社　一成（国産ジビエ認証制度　運営事務局　担当：大山・埴岡・村井）
E-mail：dgibier@issei-eco.com　TEL：079-428-0682
FAX：079-428-2427