

捕獲者研修(屋外内臓摘出に係る講習)の開催要領

1. 目的

捕獲した野生鳥獣の地域資源としての有効活用を図るためには、捕獲から搬入において食肉衛生に関する捕獲者のスキルアップが重要です。また、国産ジビエ認証の認証基準においては、処理加工施設が屋外で内臓を摘出した個体を受け入れる場合、「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」から受け入れることが要件となっています。

このため、捕獲者の知識・技術向上を目的とした研修を開催し、捕獲者のスキルアップを図るとともに、国産ジビエ認証基準となっている一定の技術を有する捕獲者を育成します。

2. 研修対象

国産ジビエ認証を受けている又は今後受けようとする施設に係る解体経験を有する捕獲者等

3. 開催場所

国産ジビエ認証を受けている又は今後受けようとする施設の所在地

4. 実施時期

被害防止協議会等と運営事務局で調整します。

5. 主催

地域協議会の要請により（一社）エゾシカ協会・（株）一成が研修・試験を行います。

6. カリキュラム(1泊2日)

※豚熱（CSF）まん延防止の観点から現在シカのための研修となっています。

1日目(座学:約6時間)

【法令】食品衛生法、厚生労働省ガイドライン等

【衛生】汚染の原因、食肉利用に適した捕獲方法等

【解剖学】シカの身体構造や臓器の名称、の解説

【解体】食道・直腸結さつや内臓摘出等の解説、道具の取扱

【疾病】E型肝炎、住肉胞子虫、肝蛭等の各種疾病の解説

【異常の確認】外部観察・臓器観察等による異常の確認、異常を発見した場合の取扱方法

2日目(実習:1.5時間、試験:1時間)

【解体実習】外部観察、屋外での内臓摘出、搬出などの実習

【試験】筆記試験、実技試験

7. 合格証

筆記、実技の各試験で一定の成績を収めた者に国産ジビエ認証基準の一定の技術を有する捕獲者として合格証を発行します。

※不合格の方については、各事務所にて年一回実施する追試験(3,000円/科目)を受験することが可能です。

8. 開催費用(目安)

概算金額：約40万円/1回(事務費、講師謝金等)

旅費・テキスト代(2,000円)は別途実費負担

北海道内の場合(札幌市内から3人分を想定)

北海道外の場合(札幌市内から2人分、加古川市から1名分を想定)

※各事務所から近い方で対応いたします。

※開催費用については、農林水産省の補助メニュー等をご活用ください。

9. 申込み・問合せ先

北海道地区

(一社) エゾシカ協会

北海道江別市大麻泉町 1-19 TEL/FAX : 011-375-7899

本州地区

(株) 一成 (担当: 大山)

兵庫県加古川市上荘町薬栗 2-7-1 TEL:079-428-0682 FAX : 079-428-2427