

※本マニュアルの引用、転載等は、フードイノベーション課の承認のうえ、引用等を明記をお願いします。

ただし、三重県内での活用及びみえジビエ関係者は、この限りではありません。

みえジビエフードシステム

衛生・品質管理マニュアル

～みえジビエ・フードチェーン（捕獲・生産から消費まで）～



三重県

制定日：2019年3月15日

運用開始日：2019年3月16日

※本マニュアルの運用をもって、三重県発行 平成24年3月28日付け
「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアルの運用は廃止します。

はじめに

野生の鹿や猪による農林産物への被害軽減のため、個体数調整の目的で捕獲した野生の鹿や猪は、食肉のジビエに利活用することを前提にしていなかったため、ジビエとして流通させるには、衛生面や品質面の取組を行う必要があります。

現在、狩猟者の自家消費を除き、野生の鹿や猪を解体処理し、食肉として販売するためには、食品衛生法等の関係法令に基づき、食肉処理業及び食品販売業許可が必要になりますが、食品衛生法等の関係法令では、衛生管理の具体的な作業内容までは示されていないため、個々の事業者が独自の方法で、具体的な衛生管理に取り組まざるを得ません。

そのため、どんなに事業者が注意を払っていても、もしかしたら、衛生管理のうえで重要な管理事項が抜けてしまい、消費者に重篤な危害を与えるケースが発生してしまうかもしれませんし、生産現場で衛生管理や品質管理に一生懸命に取り組んでいても販売や消費の段階で適切な扱いを行わなければ、その取組は意味を失くしてしまいます。

そこで、三重県では、より安全で美味しいジビエブランド「みえジビエ」を提供するために、具体的な衛生管理や品質管理の方法等を定めた『「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル』を平成24年3月に作成し、解体処理から流通に至るまでの衛生管理や品質管理の徹底に取り組んできました。

その成果もあり、年々、みえジビエに対する評価は高まっている中、今回、さらに「みえジビエ」を日本のトップブランドとして確立するため、生産、販売、消費のフードチェーンとして、高い基準の衛生管理や品質管理の徹底、そして、分かりやすく取組の実行が確認できるように、新たに「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」(以下、「マニュアル」という。)を策定しました。

マニュアルの取組には、解体処理事業者のみなさんのみならず、捕獲者のみなさん、加工事業者や流通事業者のみなさん、消費者に直接接点のある販売事業者や飲食事業者のみなさんのご理解と積極的な取組が必要になります。

どうぞ、関係者のみなさまにおかれましては、趣旨をご理解のうえ、本マニュアルに基づき、積極的に取り組んでいただきますよう、よろしくお願いいたします。

目 次

はじめに	
用語の定義	1
第Ⅰ章 鹿肉や猪肉の食の安全・安心を考える	5
Ⅰ-1 野生の鹿や猪の肉の衛生管理や品質管理の現状	7
Ⅰ-2 野生の鹿や猪の肉のおすそ分けについて	8
Ⅰ-3 野生の鹿や猪の肉の生食について	9
Ⅰ-4 ジビエとしての利活用する部位について	10
Ⅰ-5 みえジビエにおけるフードチェーンの取組	11
第Ⅱ章 みえジビエの食の安全・安心に向けて	13
Ⅱ-1 みえジビエが食の安全にこだわる理由	15
Ⅱ-2 食の安全と食の安心は異なる	16
Ⅱ-3 生産現場から食卓まで	17
Ⅱ-4 生産や販売するには、ルールがある	18
Ⅱ-5 トレーサビリティシステムの導入	19
Ⅱ-6 作業工程の積極的な公開	20
Ⅱ-7 作業履歴の積極的な公開	21
Ⅱ-8 マニュアルを生かす	22
Ⅱ-9 みえジビエの登録制度を生かす	23
第Ⅲ章 みえジビエの食の安全管理と品質管理に向けて	25
Ⅲ-1 食の安全安心確保と品質確保における参考システム	27
Ⅲ-2 I S O	28
Ⅲ-3 H A C C P	29
Ⅲ-4 顧客	30
Ⅲ-5 作業工程管理による生産	31
Ⅲ-6 みえジビエの品質保証	32
Ⅲ-7 工程を管理、運営するための I S O 2 2 0 0 0 の活用	33
Ⅲ-8 危害防止の衛生管理手法 H A C C P システム 7 原則 1 2 手順	34
Ⅲ-9 I S O 2 2 0 0 0 を取入れた作業工程管理手法	37
Ⅲ-10 みえジビエにおける品質衛生管理のイメージ	38
Ⅲ-11 消費者満足（顧客満足）	39
Ⅲ-12 経営者としての理念・品質方針・品質目標への反映	40
Ⅲ-13 みえジビエの各現場での P D C A サイクルについて	41
Ⅲ-14 第三者認証のシステムについて	43
Ⅲ-15 資源の運用	44

第Ⅳ章	みえジビエフードシステム衛生・品質管理について	
	～基本的な考え方～	53
Ⅳ－1	マニュアルの基本的な考え方	55
Ⅳ－2	関係法令	56
Ⅳ－3	みえジビエの基本的な食の安全の取組	57
第Ⅴ章	みえジビエフードシステム衛生・品質管理について	
	～実践編～	65
Ⅴ－1	みえジビエの衛生管理、品質管理に取組む前に	67
Ⅴ－2	野生の鹿や猪を捕獲するために必要な許可	68
Ⅴ－3	野生の鹿や猪の肉を食肉とするために必要な許可等	69
Ⅴ－4	みえジビエの解体処理施設に必要な設備	70
Ⅴ－5	みえジビエの食の安全性の確保	72
	表1 個体（と体、枝肉、精肉等）の確認項目	74
Ⅴ－6	作業工程ごとの衛生管理・品質確保	79
Ⅴ－7	各工程のチェックポイントと記録すること	82
1	捕獲工程	82
	個体管理番号	86
2	止め刺し及び放血工程	89
3	と体の運搬工程	95
4	解体処理施設へ搬入する前に（解体処理施設等の状態確認）	101
5	と体の受入れ工程	107
6	解体前処理工程	113
7	内臓摘出工程	119
8	はく皮及びトリミング並びに洗浄工程	129
9	枝肉の保管工程	140
10	枝肉の表示及び出荷工程	148
11	枝肉の運搬及び受入れ工程	160
12	分割及び脱骨並びに精肉工程	169
	部位区分及び名称	173
13	包装及び表示並びに保管工程	181
14	みえジビエ出荷工程	198
15	流通工程	210
16	一括保管工程	214
17	一括保管施設からの出荷及び流通工程	222
18	販売工程	223
19	消費工程	226
Ⅴ－8	廃棄物処理	228
Ⅴ－9	衛生検査	229
Ⅴ－10	記録	232
Ⅴ－11	みえジビエのトレーサビリティ（履歴の公開）	233

第Ⅵ章	食肉処理業者以外の営業者の留意事項	235
	食肉処理業者以外の営業者の留意事項	237
第Ⅶ章	自主回収（健康被害の拡大防止の取組）	239
	自主回収（健康被害の拡大防止の取組）	241

みえジビエフードシステム衛生・品質工程管理記録簿	記-1
①捕獲工程管理記録簿	記-3
②止め刺し及び放血工程管理記録簿	記-4
③と体の運搬工程管理記録簿	記-6
④みえジビエ解体処理施設管理記録簿	記-7
⑤と体の受入れ工程管理記録簿	記-8
⑥解体前処理工程管理記録簿	記-9
⑦内臓摘出工程管理記録簿	記-10
⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿	記-12
⑨枝肉の保管工程管理記録簿	記-14
⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿	記-15
⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿	記-17
⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿	記-19
⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿	記-21
⑭みえジビエ出荷工程管理記録簿	記-23
⑮流通工程管理記録簿	記-25
⑯一括保管工程管理記録簿	記-26
⑰一括保管施設からの出荷及び流通工程管理記録簿	記-27
⑱一括保管在庫管理記録簿	記-29
⑲販売工程管理記録簿	記-30
⑳是正措置記録簿	記-31
㉑食品衛生検査管理記録簿	記-32
㉒個体（と体）等の作業工程における状態確認記録表 （表1に基づく確認表）	記-33

様式	様-1
枝肉産地証明書	様-3
みえジビエ産地証明書	様-4

参考資料	資-1
みえジビエフードシステム登録制度要領	資-3

マニュアルで、使用する用語の定義は、次のとおりです。

【食肉】

人の食用目的で処理された野生の鹿や猪の肉
ただし、捕獲者が自ら食するものを除く（自家消費）

【個体】

捕獲された状態の野生のニホンジカ、または、イノシシ

【とさつ】

食肉として処理するために、捕獲した個体に止め刺しを行うこと。

【放血】

食肉として処理するために、とさつ個体から血抜きを行うこと。

【と体】

食肉として利用するためのとさつ及び放血後の個体

【枝肉】

と体から頭および内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉

【解体処理】

内臓摘出、はく皮、トリミング、分割、脱骨等の精肉の状態にするまでの作業

【1次処理】

と体を枝肉の状態にするまでの作業
なお、枝肉を運搬する目的で分割する場合には、分割の状態にするまでの作業

【2次処理】

枝肉から精肉の状態にするまでの作業
なお、枝肉の分割した状態を受入れ後、作業を行う場合には、その状態から精肉までの作業

【精肉】

解体処理後の肉をブロックの状態にした肉

【加工肉】

精肉を細切り、スライス、ミンチ等に処理した肉

【捕獲者】

鳥獣保護法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟または捕獲を行う者

【解体処理業者】

食品衛生法の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けて、野生の鹿や猪の肉を食肉として解体処理する者

【解体処理施設】

野生の鹿や猪の肉を食肉として解体処理するために、食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けた施設

【食肉処理業】

食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜もしくは食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をとさつし、もしくは、解体する営業、または、と畜場、または、食鳥処理場で解体された鳥獣の肉、内臓などを分割し、もしくは、細切する営業および食肉を細切し食肉販売業に食肉を卸売する営業

【食肉販売業】

鳥獣の生肉（骨および内臓を含む）を販売する営業

許可を受けた食肉販売業者が細切包装した食肉を他の者が保管し、注文配送する場合も含む。

【食肉製品製造業】

ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するものを製造する営業

【そうざい製造業】

通常副食物としてそのまま供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物、または、あえ物を製造する営業（食肉製品製造業等に該当するものを除く。）

【みえジビエ】 ※三重県が商標権を保有

野生の鹿、または、猪をマニュアルおよび「みえジビエフードシステム登録制度」（以下、「登録制度」という。）に基づき、食肉として生産された筋肉部位

なお、みえジビエの名称は、三重県が商標権を保有しているため、県が認める場合を除き、使用することはできない。

みえジビエの名称及びみえジビエのロゴマークは、登録制度の登録者が生産するみえジビエや料理メニュー、加工品等に限り、使用可能である。

【みえジビエ解体処理施設】

解体処理施設のうち、登録制度により、登録されている解体処理施設

【みえジビエの食べられるお店】

みえジビエ、または、みえジビエ加工品の料理が食べられる施設のうち、登録制度により、登録されている施設

【みえジビエ加工品製造施設】

みえジビエを原料に使用した加工品の製造施設のうち、登録制度により、登録されている施設

【みえジビエの買えるお店】

みえジビエ、または、みえジビエ加工品の買える施設のうち、登録制度により、登録されている施設

【みえジビエハンター】

野生の鹿、または、猪の捕獲者のうち、登録制度により、登録されている者

【みえジビエ解体処理者】

みえジビエの解体処理を行う作業者のうち、登録制度により、登録されている者

【みえジビエマスター】

みえジビエに関する知識や情報等を正しく第三者に伝えることができる者のうち、登録制度により、登録されている者

第 I 章
鹿肉や猪肉の
食の安全・安心を考える。

I-1 野生の鹿や猪の肉の衛生管理や品質管理の現状

野生の鹿や猪の肉は「ジビエ」と呼ばれ、鹿肉は低カロリー高タンパクでヘルシー食材として、また、猪肉は風味のある食材として、全国的に注目されていますが、その反面、消費者や食品業界からは、衛生面や品質面が不安視されています。

現在、野生の鹿や猪の肉の衛生管理や品質管理は、捕獲や解体処理を行う個人の意識や技量に任せられているため、個人によっては、衛生管理や品質管理の取組内容や管理基準にバラつきがあり、その結果、衛生管理や品質管理が不十分な肉の出荷につながるリスクがあります。

ややもすると捕獲者や解体処理者側の意識の中には、昔から捕獲者が自ら解体処理し、食べていて食中毒になっていないという考え方があるかもしれませんが、それでは消費者からの賛同は得られません。

品質面でも捕獲者や解体処理者が当たり前と思う鹿肉や猪肉の臭みが、ときには消費者には受け入れ難いものになる恐れがあります。

そこで、適切な衛生管理や品質管理を行うことで、安全で安心な美味しいジビエとして、消費者が受け入れやすいポジティブなイメージの食材としての浸透が期待できます。

近年、加速的に全国各地でジビエが推進されていますが、衛生管理や品質管理をどこまで消費者側の意識で取り組んでいるのか、捕獲者や解体処理者が思っている以上に消費者からのチェックは厳しいものがあります。

特にビジネスとして、ジビエを展開するためには、単に「自然からの恵み」や「命をいただく」等の主観的な理由だけでは通用しません。

いかに衛生管理を具体的に行っているか、また、品質においても臭みが無い、使いやすい部位分けをする等、消費する側に受け入れられる取組を行うことが、重要となります。

普段から家庭で食べる食材、飲食店で調理する食材、加工品の原料等、どの場面においても、まずは安全で安心できる食材として確立しなければ、残念ながらジビエは日本におけるスタンダードな食材にはなりません。

もちろん、ビジネスではなく、狩猟や食育、または、地産地消という視点から、野生の鹿や猪の肉の利活用を推進することも大切ですが、それでも、衛生管理や品質管理抜きでは成立しません。

しかし、料理人や消費者もジビエの衛生管理や品質管理の重要性を意識していないケースが多々見受けられます。

今一度、みえジビエの衛生管理や品質管理の取組を通して、より多くの方々が、ジビエの食の安全について、考えてほしいと思います。

I-2 野生の鹿や猪の肉のおすそ分けについて

これまで、野生の鹿や猪の肉をおすそ分けをしたり、おすそ分けをいただいた経験がありませんか。

もちろん、好意によるおすそ分けではありますが、みなさんに考えていただきたいことがあります。もしかしたら、捕獲や解体処理、保管時等の非衛生的な行為により、肉眼では見えない重篤な食中毒を起こす菌が付着しているかもしれません。

狩猟や有害駆除で捕獲した野生の鹿や猪を、捕獲者が、自分で解体処理し、食肉として食べるという行為は、法律で禁止をされていません。

しかし、客観的な衛生管理の知識が無いままに非衛生的な場所で鹿や猪を解体し、食肉として第三者におすそ分けしたら、もしかしたら、その第三者が譲り受けた肉を食べて嘔吐、腹痛等の食中毒になってしまうかもしれません。

最悪のケースでは、食中毒による死亡事故を招いてしまうかもしれません。

そうならないためにも今一度、おすそ分けについても考える必要があります。

野生の鹿や猪の肉を食肉として販売する行為は、飲食店等はもちろんのこと、知人や友人等の親しい間柄であっても、食品衛生法等の関係法令による食肉処理業や食肉販売業の許可を受けていない場合には、違反行為となります。

また、野生の鹿や猪を解体処理し、食肉として不特定多数の人が食する飲食店等に無償で譲渡する行為は、食品衛生法等の違反行為となります。

イベント等でのふるまいとして、屋外や食肉処理業の許可を受けていない施設で、野生の鹿や猪を解体処理し、その肉を食材として料理をふるまうことは、調理の方法や取扱いにより、食中毒の原因にもなりかねません。

何よりも重要なことは、これまで大丈夫だったから、この先も大丈夫というのは、保証ではないということを認識することです。

何かあってからでは、遅いのです。

おすそ分けは、日本の文化として尊重しなければなりません、万が一のことを考えて、安易な気持ちによるおすそ分けをしないようにしましょう。

I-3 野生の鹿や猪の肉の生食について

野生の鹿の肉を「鹿刺し」や「鹿肉のカルパッチョ」等の料理で生食をしたり、肉の表面を軽く炙り「鹿肉のタタキ」や「猪肉のタタキ」等の料理で十分な加熱をしないまま食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫等による食中毒のリスクがあります。

たとえ、食肉処理業の許可を受けた施設で解体処理した鹿肉や猪肉であっても、生食は、決してしないでください。

鹿肉や猪肉を生食や不完全な加熱処理で食したことにより、ひとたび、重篤な食中毒が発生すると、ひとつの施設や個人の問題ではなく、みえジビエの信頼を損なうだけでなく、消費者から全国各地のジビエに対する信頼を損なうことにもつながりかねません。

ジビエを安全に安心して食べるためにも、提供する側、提供される側が生食で提供しない、生食しない、また、十分に加熱したものを提供する等を両者が意識し、取り組む必要があります。

全国各地でジビエを推進している中でも、不完全な加熱状態での提供を行っている事例が見受けられ、これについては、肝心の食の安全に対する観点が抜け落ちていると言わざるを得ません。

みえジビエの取組を進めるうえで、三重県では、食の安全に対し、全国でもトップレベルの意識をもっています。

そこで、みえジビエでは、鹿肉や猪肉を生食用として提供すること、また、生食すること、十分な加熱処理を行わず提供や食することを全面的に禁止しています。

I-4 ジビエとしての利活用する部位について

ジビエとして利活用が想定される部位としては、ロースやバラなどの筋肉部から肝臓、心臓、舌（タン）、胃や腸等の内臓部まであります。

全国各地で、ジビエとして利活用している部位としては、内臓系も対象にしているところがあるかもしれませんが、三重県としては、内臓系は、汚染されている可能性が高いこと、寄生虫がいる可能性があること、予測不能な食中毒の原因が潜在している可能性があること、食の安全確保の対策が十分にできないこと等を考慮すると、ジビエとしての利活用は避けるべきと考えています。

そこで、みえジビエでは、内臓系の利活用は禁止します。

また、食用にしなくても、いたずらに内臓等を解体処理室内に持ち込むことで、施設、機械・器具類や肉そのものを汚染する可能性が高くなります。

食用として利活用しない部位については、速やかに容器に入れて区分する、速やかに廃棄を行う等の処理を行います。

近年、鹿骨を使用したスープ等が美味しいということもあり、骨のニーズも高まっていますが、骨については、みえジビエとしての範囲に含みません。

しかし、骨の利活用については、禁止するものではないと考えていますが、過去に牛のBSEにより人的被害が発生したことを踏まえ、鹿や猪も牛と同じ偶蹄類（ぐうていり）であることから、骨を利活用する場合には、万が一に人的被害を与えることがないように、せき柱を含まないものを利活用するようにします。

なお、鹿や猪の骨で、利活用する具体的な骨の部位については、牛で利活用できる骨の部位を準用してください。

I-5 みえジビエにおけるフードチェーンの取組

野生の鹿や猪の肉を食肉として、みなさんが安全で安心して食べるためには、捕獲や解体処理の現場だけの取組では十分ではありません。

もちろん、これはジビエに限らず、私達が普段から食べている食材のすべてに言えることです。

例えば、ジャガイモで考えてみます。

普段から食材として使用するジャガイモの芽には、毒性成分のソラニンが含まれています。

生産者も芽が出た状態のものは、出荷しません。

お店でも芽が出た状態では販売していません。

お店で購入して家庭で保管しているうちに芽が出ることもあると思いますが、保管しているうちに芽が出た場合には、家庭では、その芽を食べないように調理する際に、取り除いて食材としているはずです。

つまり、みえジビエでも生産現場だけではなく、捕獲、解体処理、加工、流通、販売、調理等の範囲をフードチェーンとして、食の安全に取り組もうということです。

ただし、野生の鹿や猪の肉をジビエとして扱う場合には、具体的な食の安全の取組が分からないと思います。

そこで、マニュアルで、衛生管理や品質管理等の取組事項を示すことで、みなさんも実際に取り組むことができ、その結果、安全で安心して、みえジビエの鹿肉や猪肉を美味しく食べてもらえるようなフードチェーンとしての食の安全が確保されることにつながります。

第Ⅱ章
みえジビエの
食の安全・安心に向けて

Ⅱ-1 みえジビエが食の安全にこだわる理由

ジビエの食の安全について考えてみると「昔から野生の鹿や猪の肉は食べられているから大丈夫。」「自然の中で育った鹿や猪の肉なので大丈夫。」等が思い浮かびます。あるいは、ジビエの安全面を強調することにより、消費者から今までは安全では無かったのかと、かえって不信感を招く恐れがあると思うかもしれません。

牛肉は、厳格な衛生管理や品質管理が行われているので、安全で安心な食材と広く認識されていますが、ジビエとなると、牛肉と同じ肉類にも関わらず、魚介類という天然物だから大丈夫というように考えられることがあります。

しかし、実は、この考え方は、食の安全から考えると大きな誤認です。

そのため、誤認していることに気づかず、生産する側が「天然物だから安全。」という説明だけで販売しようとしても、その説明では多くの消費者に受け入れられず、結果として、鹿肉や猪肉が売れないケースにつながる 경우가多くあります。

そこで、改めてジビエの食の安全を考えてみると、自分の生産するジビエの食の安全性がどこまで客観的に確保されているのだろうか、おのずと疑問がわいてくると思います。

人によっては、食の安全への取組を実行することで、1円でも高く売れるのかと思う人もありません。食の安全に取組まないことには、そもそもジビエが売れることにつながりません。

消費者の立場で考えず、衛生管理をないがしろにしているとすれば、それは残念ながら、食材を生産しているのではなく、お金になれば良いという自分本位の考えであると言わざるを得ません。

人間が豊かで安全で安心な暮らしをするためにも必要な食、この食を提供しているのは自分であるという自覚を持つと、おのずと食の安全への取組は、必要と考えることができると思います。

つまり、食の安全は、私たちが暮らしていくために、必要不可欠なことなのです。

様々な食材による食中毒は、今も発生していますし、ときには人の生命を奪うような重篤な食中毒も発生しています。

当然のことですが、みえジビエは、食材であることを最優先に考え、人に危害を与えることがないように、特に衛生管理に細心の注意をはらい、三重県の魅力ある食材として、また、安全で安心な食材として、消費者に胸を張って、誇れるように取組まず。

Ⅱ-2 食の安全と食の安心は異なる

「食の安全・安心」や「食の安心・安全」という言葉は、一見すると同じように思えますが、実は「安全」が先か、「安心」が先か、という違いがあります。

どちらでも良いように思えますが、みえジビエは「食の安全・安心」の言葉にこだわります。

その理由として、安全が先にあるこそ、安心が成り立つとの考えからです。

つまり、安全は客観的な内容に裏付けされるものであり、安心というのは、人の感情に裏付けされるもので、安心感があるかどうかは、イメージに左右されます。

想像してみてください。

例えば、「知人」と「初めて会った人」から、自分の知らない野生きのこを分けてもらいました。

食べるときの安心感は「知人」と「初めて会った人」でも同じでしょうか。

やはり「初めて会った人」の方が不安に思うことでしょうか。

しかし、もう一度、想像してみてください。

知人は、野生きのこに関しては、まったくの素人です。

その一方で、初めて会った人は、野生きのこに詳しいエキスパートです。

いただいたきのこについて、その特徴を的確に説明することができます。

これを知って、どちらの人からもらった野生きのこが安心だと思えますか。

初めて会った人からもらった方が安全に思え、安心だと思いませんか。

このことから「安全」は客観的なことに裏づけされ、「安心」はイメージに左右されるということが理解できると思います。

つまり、「安全」があることで、「安心」につながります。

ジビエの衛生面に不安感を持つ人に、いくら「自然のものだから安全」、「昔から食べているから安全」と唱えても不安感は払拭できませんが、衛生面の取組内容を客観的に示すことで、不安感が払拭され安心につながります。

どれだけ熱心に安心を唱えても安全面が成り立つものではなく、熱心に安全面に取り組むことで、安心が成り立ちます。

みえジビエは、具体的な衛生管理や品質管理の取組に基づき、各作業を行うことで、客観的に食の安全の確保を図り、消費者の安心感、つまり、信頼を得ています。

みえジビエに関わるみなさんは、食の「安全」と「安心」は、異なることを十分に認識したうえで、取組を進めていくことが重要です。

Ⅱ-3 生産現場から食卓まで

ジビエの食の安全を確保するためには、生産現場の取組だけでは限界があります。

例えば、ジビエを新鮮な状態で出荷したとしても、流通や販売段階で適切な保管方法や陳列方法でなければ鮮度が落ちたり、食中毒を起こす菌が増殖したりすることになります。

また、販売段階まで適切に保管されていたジビエでも、購入後の消費者が長時間常温で放置する等の不適切な保管方法や生食する等の不適切な料理方法で食べるとジビエの食の安全性は低下します。

ジビエでも捕獲から食卓まで一貫した食品安全マネジメントに取り組む必要がありますが、現実的に考えると同一事業者において、捕獲や生産現場から食卓までを一貫したジビエの食品安全マネジメントシステムに取り組むことは難しいと思われます。

しかし、同一事業者が管理しなくても、それぞれのところが一定の基準のもと、決められたルールを守ることで、捕獲から食卓まで一貫した食品安全マネジメントシステムに準じたシステムとなります。

そこで、みえジビエでは、捕獲、生産現場での取組を進め、それに、流通、加工、飲食、販売、消費までの取組を含めた全体のサプライフードチェーンとして、食品安全マネジメントシステムを準用したシステムに取り組めます。

具体的には、みえジビエの捕獲、生産、流通、加工、飲食、販売の事業者がそれぞれのテリトリーで、マニュアルに基づき、衛生管理や品質管理を実行し、消費段階では積極的に最良な保存方法や調理方法等の情報を提供することで、みえジビエの捕獲、生産から食卓まで全てを一貫したフードシステムとして、食の安全の確保に向けて取り組めます。

Ⅱ-4 生産や販売するには、ルールがある

ジビエやジビエの加工品の生産や販売を行う場合には、法律や都道府県の条例等で定められている必ず守らなければならないルールがあります。

例えば、ジビエを生産するときには、食品衛生法による食肉処理業のルールを守らなければなりませんし、販売するときには食肉販売業のルールを守られなければなりません。

また、販売品には決められた表示を行う等のルールも守らなければなりません。

これらのルールは、複雑で様々な内容となっており、関係者がすべてのルールを熟知することはとても大変なことです。

しかし「ルールは知らなくてもルールです。」

関係者自身が真剣に考えなければならないことは、「ルールを知らなかった」では済まされないケースも有り得るということです。

もちろん、すべてのルールを守るようにしていかなければなりません。特に気を付けなければならないのは、人に対して危害を与えないように決められたルールは、絶対に守ることです。

事業者のみなさんの中には、ルールを守っていないことで、罰則を受けることを心配されるかもしれません。

しかし、真っ先に考えなければいけないことは、罰則を受ける心配をするよりも、ルールを守っていなかったことによって、消費者に重篤な危害を与えること、また、信頼を裏切ることにつながる場合があることを最優先に心配しなければなりません。

コツコツと時間をかけて積み上げた信頼を失うことは簡単ですが、一度、裏切った消費者の信頼を回復するには大変な時間や労力を要します。

食の安全、食の安心といくら唱えようが、取組を行おうが、ルールを守っていなければ、一瞬にしてなくなってしまいます。

今後、食品衛生法等の関係法令が改正されたり、みえジビエの取組内容も変更したりするなど、決められた内容が変わる場合もあります。

今まで守っているから大丈夫ではなく、みえジビエの取組にあたり、自分が実行している取組は、決められたルールを守っているのか、定期的に確認する必要があります。

Ⅱ-5 トレーサビリティシステムの導入

仮にみえジビエを購入した消費者からクレームがあったとします。

クレームを受けて、その原因を記憶で探ってみたものの覚えがなく、その結果、原因が分からず、消費者に説明や改善策を具体的に示せないこととなります。

また、みえジビエを食べて食中毒になったと連絡があったとします。

連絡を受けて、どこで食中毒菌が付着したのか、何が原因で食中毒になったのか、記憶で探ってみたものの覚えがなく、その結果、原因が分からず消費者に説明や改善策を具体的に示せないこととなります。

このようになるのは、客観的な取組よりも主観的な取組を行っていること、事前確認や作業内容が一定していないこと、また、確認結果や取組内容を記録していないこと等が要因として考えられます。

そこで、万が一何かあったときの原因を突き止めるためのひとつの管理方法として、トレーサビリティシステムというものがあります。

トレーサビリティシステムとは、簡単に説明すると捕獲、解体処理、流通や販売等の履歴を関連づけて管理することで、捕獲から販売までの作業履歴を追跡できるシステムのことです。

このシステムに取り組むことで、何か問題があった場合には、その原因を追及することが可能になります。

例えば、消費者が家庭で調理して、みえジビエを食べて食中毒になった疑いが出てきたとします。

食中毒の原因と疑われているみえジビエの衛生管理内容が、個体の捕獲時までさかのぼり調べることができ、また、販売までのトレーサビリティシステムが導入済みであれば、販売時点まできちんと管理されていたかどうか確認することができるため、どこに原因があったのか、突き止めることが可能となります。

しかし、これらのトレーサビリティシステムは、捕獲、解体処理等の各工程が紐づいていなければ意味がありません。

つまり、いつどこで誰が捕獲したかが分かっても解体処理でそのデータが紐づいていないと、みえジビエに何かあったときに履歴を追跡できないこととなります。

捕獲、解体処理、流通、加工、販売、飲食等のそれぞれの事業者がきちんとデータを引き継ぐことが重要であり、そのうえで、一貫して情報を公開する必要があります。

みえジビエでは、食の安全確保として、トレーサビリティシステムの取組を進めることで、消費者の信頼を高め、かつ、自分の取扱うみえジビエを守ることもつながります。

Ⅱ－6 作業工程の積極的な公開

ジビエは、捕獲から消費されるまでの間にたくさんの工程がありますが、みえジビエでは、捕獲から消費までの各工程における取組内容等の情報を積極的に公開するようにします。

各工程の作業内容や個体等のチェック、処理状況等の情報を公開することで、消費者は、自分が消費するみえジビエについて、客観的に確認を行うことができます。

例えば、「誰が、どのような場所で、どのような方法で、どんな状態の野生の鹿や猪を捕獲したか」、「捕獲した個体に異常は無かったのか」、また、「解体処理時に衛生面でどのような取組が行われたのか」、「保管はどのように行われていたのか」、もちろん、「いつ出荷されたものか」も知ることができて、消費者からすると、みえジビエが客観的に安全であると判断する材料になります。

情報を公開するにあたり、事業者にとって都合の良い部分だけを公開しても消費者からの信頼は得られません。

また、不都合な部分を隠してその場はごまかせたとしても、後から分かった場合には、消費者の信頼を損なうことになります。

信頼を得るには地道な努力が必要ですが、失うことは簡単です。

みえジビエでは、捕獲や解体処理等の作業工程ごとに、履歴の積極的な情報公開に取り組むことで、信頼を高めます。

なお、情報の公開が適切に行えるように、消費者から問い合わせがあった場合には、いつでも速やかに公開できるように、日ごろから記録を整理しておく必要があります。

Ⅱ－7 作業履歴の積極的な公開

マニュアルにおけるみえジビエの作業履歴とは、捕獲、解体処理、保管、流通や販売等を含めた各作業内容や環境状態のことを言います。

履歴の情報公開にあたり、法令等に定められた内容以外は、事業者側で自由に選択できることとなります。

しかし、事業者側で自由に選択できるとは言え、消費者の信頼を確実に得るためには客観的なルールに基づき、できるだけ履歴情報を公開することが、消費者からの信頼を得ることにつながります。

みえジビエでは、より消費者からの信頼を得るために、食品衛生法等の関係法令に基づく内容に加え、三重県が独自に定めた品質管理や衛生管理の取組内容のうち、マニュアルに基づき、公開する内容を示しています。

みえジビエでは、隠すことなく、多くの情報を積極的に公開することにしていきます。

Ⅱ-8 マニュアルを生かす

ジビエを展開するにあたり、全国の自治体等が衛生管理や品質管理の基準等を独自に定め、積極的に食の安全への取組を進めています。

厚生労働省では「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を作成し、事業者の自発的な取組を推進しています。

しかし、全国のジビエの生産現場の実態としては、衛生管理や品質管理の取組内容にバラつきがあり、その内容のレベルにもバラつきがあるのが実態です。

三重県では、みえジビエを全国有数のブランドジビエとして、消費者に安全で安心な食材として提供するにあたり、全国でもトップクラスの衛生管理や品質管理の基準を定めています。

これもすべて消費者側に軸足をおき、より安全で安心なジビエを消費者に提供する義務があると考えているからです。

食の安全への取組は、やりすぎて批判されるものではありません。

みえジビエのマニュアルは、手間がかかる、面倒等と思われるかもしれませんが、みえジビエが、消費者から絶対的な信頼を得るためにもマニュアルに基づき、取り組んでいく必要があると考えています。

Ⅱ-9 みえジビエの登録制度を生かす

みえジビエとは、マニュアルや登録制度に基づき、生産された野生の鹿や猪の肉を言います。

しかし、実際にマニュアルに基づき、みえジビエとして衛生面や品質面の管理を適切に行い、生産や販売等を行っていても、消費者から見ると、マニュアルに基づいて生産された鹿肉や猪肉か、そうでない鹿肉や猪肉か、分からないという課題があります。

つまり、同じ店内の同じ場所に「みえジビエの商品」と「そうでないジビエの商品」が、並んで陳列されていても消費者は、見た目では分からないこととなります。

そこで、三重県では、マニュアルに基づき、みえジビエの生産等に取り組む施設及び事業者を登録する制度があります。

なお、登録制度では、登録事業者に限り、みえジビエの名称やロゴマークの使用を認めています。

そのため、みえジビエ、みえジビエ加工品、飲食店でのメニュー等にみえジビエの表記やロゴマークの表記があることで、消費者に「みえジビエ」ということを確実に伝えることができます。

「みえジビエ」の商標は、三重県が権利を保有していますので、たとえ、三重県内で捕獲、解体処理された野生の鹿や猪の肉であっても、登録制度に登録をしていない施設で生産されたものは、みえジビエの名称を名乗ることは、できません。

登録制度に登録するには、厳格な審査をクリアする必要がありますが、登録されることで、消費者から大きく信頼を得ることにつながります。

消費者からすると、商品ラベルやメニュー名に「みえジビエ」の表記や「みえジビエのロゴマーク」の表記があることで、選択時の参考になります。

そのことで、消費者が安心してみえジビエ料理を食べたり、また、ジビエ加工品の購入する際のみえジビエ加工品の選択につながることが期待できます。

第Ⅲ章

みえジビエの食の安全管理と 品質管理に向けて

Ⅲ－１ 食の安全安心確保と品質確保における参考システム

みえジビエの食の安全安心確保や品質確保に向けて取組を進めるにあたり、各現場で、それぞれ独自に考えていくとなると、時間的にも作業的にも非常に大変です。

また、各現場が独自に考えた結果、衛生面の重要管理事項が抜けたりすると、せっかくの取組が意味をなさないことも考えられます。

そのため、既存のシステムを参考にすると、時間短縮や事務作業の軽減が図れ、かつ、より安全なシステムが構築できます。

そこで、みえジビエの食の安全安心の確保にむけて、参考にしたいシステムがあります。

まず、そのひとつが、国際標準規格である「ISO9001」という品質管理マネジメントシステムです。

このシステムは、品質管理を行うためのものですが、みえジビエでも消費者を意識して、ニーズを把握し、その要求に応えることや考え方等を参考にすることで、みえジビエの品質が高まります。

次に食の安全面からは、「HACCP」というシステムです。

HACCP システムでは、より安全な食品を生産するため、生産にかかる前に危害要因などを分析するようになっています。

その考え方等を参考にすることで、みえジビエの食の安全性が高まります。

最後に食の安全への取組を行う際のシステムとして、ISO9001と同様、国際標準規格として定められている「ISO22000」という食品安全マネジメントシステムです。

みえジビエは、野生の鹿や猪の肉を食品とするため、みえジビエの生産現場にISO22000 そのものをあてはめるのは難しいかもしれませんが、みえジビエの品質を高め、食の安全性を確保するうえで、大変参考になるシステムです。

なお、ISO22000 は、前述したISO9001とHACCPシステムのふたつを合体したシステムと同様のものと考えられますので、このシステムを利用することにより、食の安全と品質への取組としては最高の水準のものとなります。

マニュアルでは、みえジビエの食の安全と品質を最高レベルで、確保していくためのシステムベースとして、ISO22000の考え方を取入れています。

ただし、みえジビエに携わる人が、みえジビエの食の安全や品質への取組に対し、理解をしやすいようにみえジビエの生産等の現場の実践的な内容に併せて、ISO22000を三重県で独自に解釈したところやISO22000に定められている流れなどに一部従っていないところもあります。

そのため、マニュアルで提案している「みえジビエフードシステム」は、三重県独自のシステムとなります。

Ⅲ－2 ISO

(International Organization for Standardization)

ISO（アイ・エス・オーもしくはイソと呼びます）は、「商品とサービスの国際的な交換を容易にし、知識・科学・技術・経済に関する活動において、国際的な交流を助長するため、国際的な規模の標準化とこれに関するさまざまな活動を発展・促進すること」を目的に1947年に非政府機関としてロンドンで設立されました。

国際標準化機構では、様々な分野で国際標準規格を定めており、2005年9月には、新たに食品の原料から消費までの安全性を確保するための管理方法等を中心にした食品安全マネジメントシステム規格（ISO22000）が、設けられました。

マニュアルでは、このISO22000の食品安全マネジメントシステムの考え方を参考に、三重県が独自にみえジビエにおける食の安全や品質の取組のシステム化をしています。

Ⅲ－3 HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCP（ハサップまたはハセップと呼びます）とは、身体的な危害を招く要因がどこにあるかを分析し、その危害を防止するための対策を講じていきます。

この分析は、加工品で言えば、原材料、添加物、作業工程毎に分析を行いながら進めますが、みえジビエの生産場面においては、捕獲場所や捕獲方法等の条件が異なり、必ずしも毎回同様の作業が繰り返されるとは限りませんので、食品工場のようにすべて定まった工程になりません。

しかし、みえジビエの捕獲、解体処理等の工程を大きく捉えれば、毎回同様の施設等で、同じ作業工程を繰り返していることとなります。

そこで、マニュアルでは、危害の発生が懸念される工程等を特定し、その想定される危害発生要因を分析することにより、その発生を未然に防止することは可能と考えています。

※危害＝身体的危害を招く要因、具体的には、病原菌などの生物学的危害、ダニ避けなどの化学的危険、硬質物質（鉛弾、刃先など）などの物理的危険がある。

※危害発生要因＝危害を発生させる要因、具体的には、衛生管理取扱不適、機械・施設取扱不適などをいう。

Ⅲ-4 顧客

ジビエとして、自分が捕獲や解体処理した野生の鹿や猪の肉は、どこかで食材として食べられていますので、まずは、自分が関わった肉を誰が食べるのかということ意識しなければ、何も生まれてきません。

一言で顧客は消費者と言ってしまうえば簡単ですが、マニュアルでいう顧客とは、消費者のなかでもより具体的な企業や人のことをいいます。

ジビエの部位、ミンチ等の加工状況等により、出荷先が異なる場合があると思います。販売店に出荷しているのであれば、販売店関係者である卸売業者や仲卸業者、量販店のバイヤー等が顧客として捉えられますし、直売であれば直接消費者を顧客として捉えることになります。加工品の原料として供給されるのであれば、加工企業を顧客として捉えることができます。

また、特定の顧客に供給している場合、例えば、飲食店に直接納めているのであれば、飲食店や飲食店のお客様を顧客として捉えることができます。

捕獲や解体処理の現場以外には、流通、加工、販売、飲食等の現場においても、誰が買うのか、どこに納品するのか、どんなシチュエーションで料理の食材に使用するのか等、場面により、考え方は様々です。

それでも出荷形態や提供方法などで「顧客は誰か」を考え、より明確にし意識することが食の安全への取組だけではなく、経営改善などを図るうえでも、重要なポイントになってきます。

そこで、みえジビエでは、捕獲、解体処理、販売等の場面において、出荷形態や出荷先、利用先等にできるだけ詳しく分けて、誰が購入しているのか、誰が食べるのか自分なりに書き出して整理を行ってみます。

もし、自分が捕獲、解体処理したみえジビエを、全部卸業者に出荷している場合には、どんなところで販売されているか、どんなところで消費されているのか等、推測をしながら書き出します。

まずは、自分の生産物の顧客は誰なのか、自分自身で明確に理解できたら、今度はそのニーズを把握することが、次の行動につながっていきます。

Ⅲ-5 作業工程管理による生産

みえジビエの衛生管理や品質管理を確実にを行うためには、みえジビエの生産工程別に管理の方法や基準等を決めて、取り組む必要があります。

そのためには、まず、ジビエを生産する作業の流れを工程として書き出して整理してみます。

工程というと難しく考えてしまいがちですが、単純に作業内容として考えてみると整理しやくすなります。

例えば、捕獲の方法、止め刺しや放血の方法、解体処理の方法等、また、その作業に使用する道具などを書き出し、その工程にはどんな作業が含まれていて、どんな服装をしなければいけないのか等を書き出して整理します。

はじめは、できるだけ具体的に細かく工程を分けることで、各工程においてどんなことが悪影響を与えるのか等の危害要因やリスクが分かりやすくなります。

そうすれば、あとはその悪影響を受けないように各工程で対策や管理を行うようにすることで、おのずとみえジビエの品質が向上してくることになります。

Ⅲ-6 みえジビエの品質保証

ジビエは、保管状態により、肉の状態が大きく変化するため、最終消費者に対し、ジビエのそのものの品質を保証するには、捕獲、生産段階から販売段階までを一体として管理していかなければ、捕獲や解体処理の現場だけでは難しいものがあります。

しかし、最終消費者に対し、捕獲や解体処理に携わる者が自信を持って、自らが関わったジビエの作業履歴を保証することはできません。

そこで、みえジビエでは、肉そのものの品質保証という考え方ではなく、生産物の作業方法の保証に重点を置きたいと考えます。

衛生面や品質面を確保するために、どのような取組を行っているかを証明することで、最終消費者に対し、作業保証を行うこととなります。

ただし、この作業方法の保証も記録等の客観的な資料があつてこそ、できることとなります。

このような保証を行うことで、消費者の信頼も高まり、販売面で有利に働き、みえジビエに携わる関係者の経営の安定化にもつながるものと考えます。

Ⅲ-7 工程を管理、運営するための ISO22000 の活用

ISO22000 では、規格が定められていますが、ジビエの生産現場は、それぞれ条件が異なる自然で生育する野生の鹿や猪を捕獲、解体処理を行っていますので、その規格のすべてをジビエの現場にあてはめることは難しいと考えられます。

しかし、みえジビエでは、食の安全の取組を進めるうえでは、経営視点からの取組も必要と考え、ISO22000 にすべてあてはめることは難しくても、みえジビエでは、「経営者の責任」、「安全な製品の計画及び実現」等の考え方をできるだけ取り入れていくことにしています。

このことで、さらに適切に各作業工程を管理、運営することにつながるものと考えます。

Ⅲ－8 危害防止の衛生管理手法 HACCP システム 7 原則 12 手順

ジビエにどのような危害要因があるかを分析し、その危害要因に対する防止策や対応策を実施することで、ジビエの食の安全性が高まります。

そこで、HACCP システムの 7 原則 12 手順に基づき、みえジビエの場合の基本的な危害防止の衛生管理手法を示します。

◆手順 1：HACCP チームの編成

みえジビエの捕獲者、解体処理者、場合によっては、組合や団体の方針に基づき、みえジビエの専門知識と生産技術がある者、場合によっては、専門家のアドバイザーを含めチームを編成し、みえジビエへの適用範囲（生産から出荷まで、生産から販売まで等）や HACCP を実施する目的（食の安全の確保）等を設定します。

なお、チームではなくても一人でもかまいませんが、手順 2 以降で抜け落ちることを防ぐためにもできるだけ従業員等を含めて、一緒に考えるようにします。

◆手順 2：みえジビエ説明書の作成

みえジビエに対する記載をします。

獣種及び部位、捕獲場所、解体処理施設場所、容器・包装の形態、保存方法等の安全情報をはじめとする説明書を作成します。

◆手順 3：みえジビエの消費目的、消費者の確認

みえジビエが、どのように消費されるのか、加工品の原材料となるのか、料理の食材になるのか等、その消費目的と消費者を特定します。

◆手順 4：作業工程表の作成

みえジビエを生産するための捕獲からみえジビエの出荷に至るまでの主たる作業工程を一覧表にまとめます。

なお、作業工程一覧表では、できるだけ捕獲や解体処理等の作業内容や使用道具等を併せて表記して、各作業工程と結びつけ、両者の関係を明確にします。

◆手順 5：作業工程表の現場確認

作成した作業工程一覧表が実際の現場と一致しているか確認します。

作業工程表は、危害分析の基礎となりますので、特に食品衛生上、重要な作業工程や内容等が抜けていないか、確認します。

◆手順 6・原則 1：危害分析の実施

各作業工程等で考えられる機械・器具、従業員、包装、保管等も含めて、安全性に関わる危害をすべて挙げ、その危害分析要因を洗い出し、重要性を判断します。

危害分析にあたっては、作業工程に関わる危害の列挙、列挙された危害に対する法的規制の有無、起こった場合の重篤性、その発生頻度の評価を行います。

◆手順 7・原則 2：重要管理点（CCP）の決定

食品安全危害の発生を防いだり、除去、許容水準まで減少させるために、特に厳重に管理する工程や作業手順、操作、段階を特定します。

◆手順 8・原則 3：管理基準の設定

管理基準を科学的、もしくは、客観的な根拠に基づいて設定します。

設定された CCP の管理上許容できる基準の範囲を決定し、明確にします。

なお、管理方法にて、CCP（重要管理点）の設定以外については、オペレーション PRP（OPRP）、一般的衛生管理プログラム（PP）で管理を行います。

※CCP＝特に厳重に管理する必要がある、そこをコントロールすることで危害の発生を防止できる手順、操作、段階

※OPRP＝安全で衛生的な食品取扱環境を整備することを目標として、特定の工程や危害要因を管理し、PP では行わないモニタリングと検査を実施

※PP＝生産環境における衛生管理要件とその基準を示したもの

◆手順 9・原則 4：重要管理点（CCP）のモニタリング方法の設定

重要管理点（CCP）の管理基準が守られているか、正しくコントロールされていることを確認するために、また、検証時に使用できる正確な記録をつけるために観察、測定等を行います。このような監視をモニタリングと言います。

具体的に、誰が、いつ、観察・測定を行うのか定め、モニタリングの結果を、定めた様式に記録します。

◆手順 10・原則 5 改善措置の設定

改善措置とは、CCP におけるモニタリングの結果、管理基準を超えた場合、CCP が適切にコントロールされていないことが認められたときに講じる措置をいいます。

あらかじめ管理基準を超えた場合の措置を決めておくことは、速やかな改善措置の着手が可能になり、安全性を保証できない、みえジビエの管理を行うことにつながります。

◆手順 11・原則 6：検証方法の設定

検証とは、衛生管理が HACCP プランに従って行われているかどうか、HACCP プランに修正が必要かどうかを判別するために行われる方法、手続きを言います。

HACCP プランの有効性を評価し、HACCP システムが適切に機能しているかを確認するために実施します。

モニタリングが、CCP の管理状態の確認を目的にしているのに対し、検証は、HACCP システム全体を検討することを目的にしています。

◆手順 12・原則 7：記録の保存と文書化

正確な記録を保管することは、HACCP システムの本質に関わることであり、作業工程管理が HACCP の原則に基づき、プランに規定したとおりに実施された証拠となります。

Ⅲ－9 ISO22000 を取入れた作業工程管理手法

ISO22000 では、安全な製品の計画及び実現という規格がありますが、これをみえジビエで考える場合には「精肉」を製品として考えます。

なお、ISO22000 の安全な製品の計画及び実現にあたっては、HACCP プランの作成を行うようになっていきますので、HACCP システムの 7 原則 12 手順に基づき、危害分析・重要管理点（CCP）の特定・管理基準の設定、モニタリング方法設定・改善措置設定・検証方法設定・記録の保存文書化と進めていきます。

例えば、食中毒の原因である大腸菌であれば、熱に弱く 60℃以上で死滅が著しいという試験データから、食品工場では製品を殺菌工程を通じて危害を防止することもできますが、みえジビエの生産場面では、清潔な作業服を着用する、はく皮の作業道具を消毒して使用する等を行っても、野生の鹿や猪を直接殺菌せずに精肉にするため、自然界に存在する大腸菌を完全に管理することは困難です。

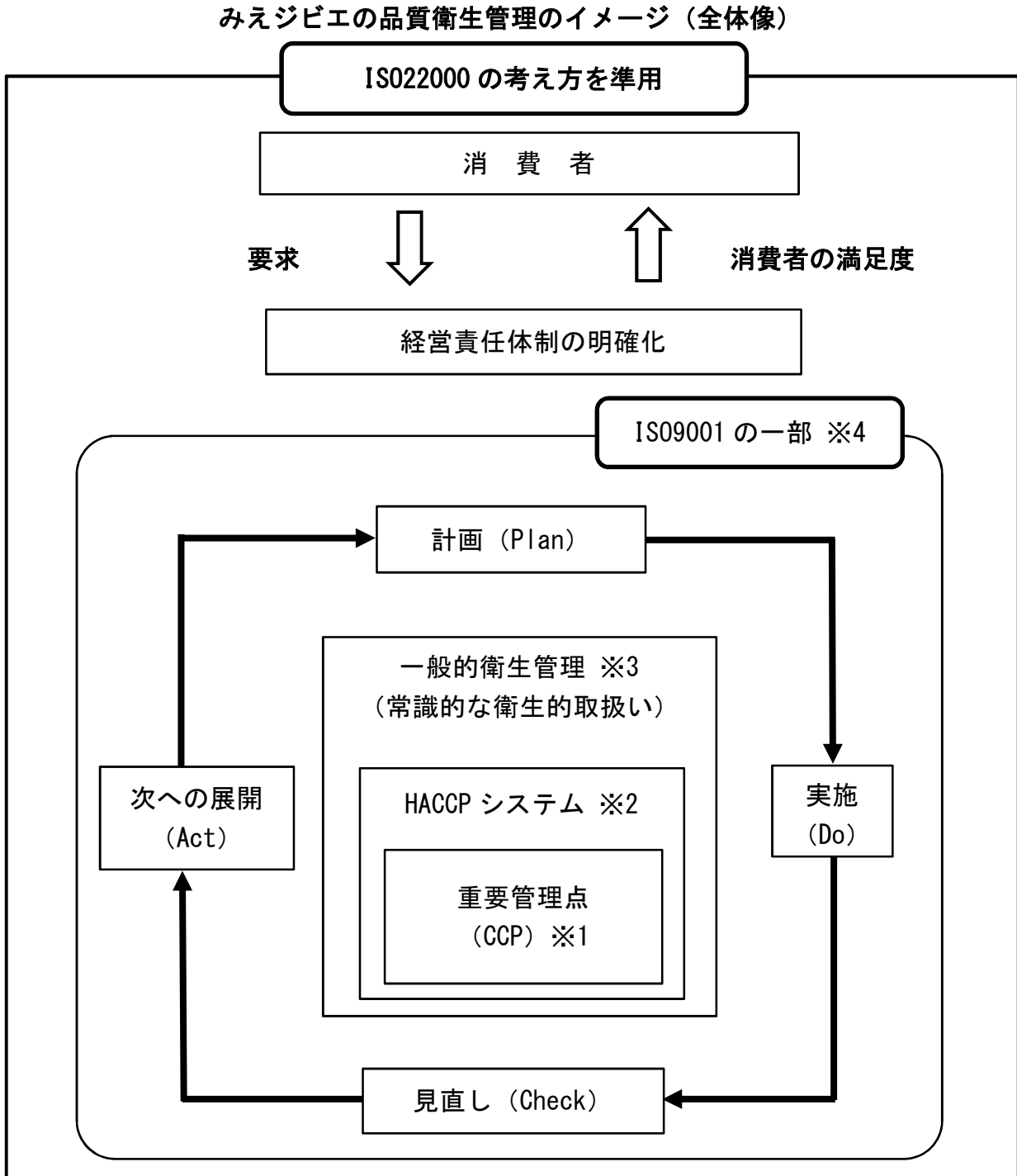
しかし、それでも各作業内容や作業環境等に注意することで、最大限の管理はできることとなります。

そのためにも、各工程での衛生的な取扱いについては、HACCP システムの構築の考え方を一部取り入れ、各工程で可能な範囲で危害発生を未然に防止するようにします。

多くの HACCP システム関係文献等では、その記述の中心は微生物制御におかれています。みえジビエの食の安全については、作業環境に応じ制御する対象をそれぞれに定めることと考えています。

Ⅲ-10 みえジビエにおける品質衛生管理のイメージ

みえジビエにおける食品マネジメントシステム（ISO22000）を準用した品質衛生管理の全体イメージは、次の図のとおりです。



※1：重要管理点＝HACCP システムでの最大の管理ポイント

※2：HACCP システム＝人の健康を害する危害を予防する仕組み

※3：一般的衛生管理（衛生上望ましい条件）＝常識的な衛生的取扱い

※4：ISO9001 の一部＝経営全体に及ぶ仕組み

Ⅲ-11 消費者満足（顧客満足）

事業者は、消費者の満足度を考えるときに認識しなければならないことがあります。

それは「生産・販売等の事業者の思う満足度」と「消費者の考えている満足度」には必ず差があるということです。

もちろん、事業者は消費者の満足度そのものを調べていることもあると思いますが、併せて取り組まなければならないことがあります。

それは、消費者の満足度を調べる仕組や方法をより良いものにしていくことです。

消費者の満足度を調べるだけなら試食による消費者調査を実施して、消費者の意見を聞いたり、販売所に出向いて直接消費者から聞いたりする等、実施すれば良いのですが、単に満足度を調べても仕方ありません。

もちろん、満足度を調べることも重要ですが、消費者ニーズも把握する必要があります。

それでも消費者の満足度やニーズを把握するだけでは、意味がなく、消費者ニーズを反映することで、初めて消費拡大や価格の上昇など経営の安定化等につながりません。

つまり、消費者の満足度やニーズを把握しても反映させることを考えないと、調査そのものが無駄な労力になってしまいます。

そのためには、事業者で消費者の満足度やニーズを調べる仕組や方法を検討することが必要です。

既に他の事業者が消費者調査を実施しているのであれば、一緒に実施することを検討したり、消費者ニーズの把握方法について、今の仕組や方法が一番良いのか等を同じみえジビエの関係者や関係団体等で連携を図り、さらに議論を深めていくことで、仕組や方法がより効果的なものになります。

消費者調査等で得られた情報を分析し、事業者、企業や団体としての理念、基本方針等を自らの生産するみえジビエに反映させるような仕組を考えていきます。

消費者のニーズは絶えず変化していきます。

時代や社会にあった「消費者のニーズを意識すること」から始まり「消費者のニーズに合うみえジビエの提供」を絶えず行い続けることが大切です。

こうしたことを実施するための仕組や方法を作っておけば、より安定した経営基盤の築きにつながるようになります。

Ⅲ－12 経営者としての理念・品質方針・品質目標への反映

事業者は、消費者（顧客）満足を測る仕組、経営者の理念（ビジョン）への反映の仕組を利用して、経営者としての理念・品質方針・品質目標を明らかにします。

しかし、みえジビエの現場では、ものづくり企業のように複雑な対応ができない場合もありますが、自らの生産するみえジビエや、加工、販売等の関係する分野で、みえジビエに対して理念・品質方針・品質目標を決めることはできます。

自らの生産するみえジビエや加工品、提供する料理等の品質目標等を明らかにすることで、作業員、スタッフ、関係事業者が共通の意識や認識を持って、生産作業や管理作業等に従事することができるため、消費者に提供するみえジビエや加工品等の品質向上につながります。

これは、組合や団体等にも同様のことが言えます。

組合や団体内で共通の品質目標などを明らかにすることで、組合員や団体が共通の意識や認識を持って、生産や業務を行うことにつながり、さらに組合や団体で出荷するみえジビエや加工品の品質向上につながります。

そのためには、品質に取り組む理念を示し、理念に基づいた品質方針を設定し、品質方針に沿って品質目標を立てて生産を行っていきます。

なお、品質目標は、品質方針達成のために、具体的な目標とします。

例えば、

（基本理念）：「みえジビエにおける食の安全・安心の信頼確保」

（品質方針）：当団体は、「みえジビエにおける食の安全・安心の信頼確保」を基本理念として、組合員全員が顧客のニーズに応えるべく、みえジビエの生産に取り組めます。

（品質目標）：この品質方針を達成するために、みえジビエフードシステムの登録を受け、みえジビエフードシステム品質・衛生管理マニュアルに基づき、みえジビエの生産を行い、消費者の安全と安心の信頼確保のために積極的に作業履歴を公開します。

というような内容を文章として明確化して、宣言します。

Ⅲ-13 みえジビエの各現場での PDCA サイクルについて

PDCA（ピーディーシーエー）サイクルというのは、次に説明する英語の頭文字からとったものですが、これだけでは何のことか分からないと思います。

簡単に説明すると「計画を立てて、実施し、実施した反省点などを振り返り、次の計画につなげる仕組」のことです。

この仕組は、みえジビエの捕獲、解体処理、流通、販売、加工、料理などの現場のどんなことにも応用できます。

難しく考えがちですが、私たちは、日常の生活でのこの仕組を取入れています。

例えば、新商品が発売され直ぐに購入したら、初期不良で苦労したので、次の新商品は、発売後、様子を見て購入する等、これらも PDCA サイクルの考え方となります。

つまり、この仕組みを基に何事も考えてみると良い方向に改善されることが多くなります。

そこで、みえジビエや加工品等の衛生管理や品質管理の向上、美味しいみえジビエ料理などにつなげるためにも積極的に取組む必要があります。

① ビジョン（方向性）

生産者（場合によっては、組合や団体）が、自分の生産するみえジビエの品質に取り組むビジョン（経営理念なり方向性）を定め、従業員全員に示すことで共通の認識を持ちます。

②計画（Plan：プラン）

ビジョンに基づき、目標を設定し、必要な経営資源（組織、人、施設、設備等）を検討し、定めます。

また、必要な経営資源については、みえジビエを生産するために必要な施設・機械、従業員などの人として考えます。

③実行（Do：ドゥー）

ビジョン、品質目標、経営資源が決まれば、次にみえジビエを消費者に提供するための仕組みの検討（計画）を行い、文書化し、運用し、記録します。

④チェックと対策（Check：チェック）

品質に取り組む仕組が予定していた効果をあげているかをチェックし、必要に応じて分析、是正措置、予防措置を定めます。

⑤次への展開（Action：アクション）

品質に取り組む仕組みを改善し、次のビジョン（方向性）に展開します。

では、この PDCA をみえジビエの解体処理の現場にあてはめた例をあげてみます。
まず、自分が生産するみえジビエをどうしたいのか、ビジョンを考えます。

①ビジョン＝肉の変色部分が無いようにするため、変色部分の完全トリミング

次に、決めたビジョンにしたがって、ひとつの作業計画を立てます。

②計画 (Plan) ＝肉の変色部分を全方向から目視して確認

計画を立てたら、次は実行です。

③実行 (Do) ＝解体処理作業時に、計画に基づき実行

実行後、その結果を検証します。

**④チェックと対策 (Check) ＝ (チェック) ロース肉は、変色無し。
モモ肉の一部に変色有り。**

(対策) モモ肉が重なっていて、目視確認が不十分であったため、丁寧に確認する。

このような検証内容であるとしたら、同じことを繰り返さないように、次回の作業計画を立てます。

**⑤次への展開 (Action) ＝次回の解体処理作業では、モモ部位に変色があった箇所
の重なり部分を複数方向からも目視確認する。**

あとは③の実行、④チェックと対策、⑤次への展開・・・というように、切れ目無く実行し、改善していきます。

この仕組みを PDCA サイクルと言います。

すでに、みえジビエの現場において、この PDCA という言葉を意識しなくてもこの仕組みを自然に考え実行していると思います。

例えば、ある場所で野生の鹿を捕獲するためにワナを仕掛けたが、空振りに終わったので、次は違う場所にワナを仕掛けた等、これらはすべて PDCA サイクルの仕組みとなります。

今度は、この実行していることをきちんと記録するようにすれば、より効果的な改善策につながりますし、食の安全を考えるとこの仕組みにより、実行していくことで、レベルアップしていくことにつながります。

Ⅲ-14 第三者認証のシステムについて

全国各地でジビエの取組が進められていますが、ジビエの関係者が「私が取り扱うジビエは、安全で安心です。」と言っても、ビジネスとしては通じません。

また、客観的な根拠がないにも関わらず「あなたが取り扱うジビエは、安全で安心です。」と言われているとしたら、これは、相手先に安心感を与えているだけことであり、必ずしも安全を担保（保証）しているものではありません。

つまり、客観的な根拠がなく「私が取扱うジビエは、安全で安心です。」、「あなたが取扱うジビエは、安全で安心です。」ということは、第三者からみた考え方ではなく、取引先同士（販売者と消費者）の信用つながりとなります。

ISO システムでは、第三者が認証する制度があり、このうち ISO22000 では「食品安全マネジメントシステム」を認証する「ISO22000 認証取得」というものがあります。

ISO22000 システムの認証を受けることによって、安全な生産物を生み出すシステムがあるという保証を取得することになります。

そこで、ISO22000 システムの考え方を取り入れて、さらにみえジビエの現場独自のリスクマネジメントを行うシステムとして、三重県では独自にマニュアルを策定し、「ISO22000 認証取得」の代わりに三重県の登録制度への登録を推進しています。

この三重県の登録制度に登録することにより、登録者の作業手順等を三重県が検証することになるため、第三者が認証する制度として考えることができます。

こうした仕組みの考え方を少しでもみえジビエや関連する事業者の経営の中に取り入れることで、みえジビエの食の安全が進み、消費者の信頼を得られるシステムが構築できるようにしています。

ISO22000 認証を取得するまでに至らなくても登録制度への登録を行うことにより、みえジビエに携わる関係者の経営の大きなステップアップにつながるものと考えます。

Ⅲ－15 資源の運用

「資源」という言葉は、マニュアルでは「人や設備も含めた経営全体のすべての要素」として、考えます。

(1) 人的資源（教育訓練・力量向上）

人的資源とは、みえジビエの生産や品質管理システムを構築、運用していくために必要な能力をもった人材のことです。

この人材とは、解体処理者だけではなく、捕獲者、流通及び加工に携わる者や調理する料理人等となります。

いずれにしてもみえジビエの生産、衛生管理や品質管理、調理等に携わる人です。

それぞれの分野において、みえジビエに携わる人には、情報や技術がありますので、これらの情報や技術を含めて人的資源となります。

しかし、最初から誰もこれらの情報や技術を持っているものではありません。

そこで、人的資源の能力の把握、教育・訓練などを実施し、能力の向上を図っていく必要があります。

みえジビエに関係する経営者は、後継者や従業員に対し、どのくらいできるかを念頭におき、作業等の仕方を教え、教育・訓練等を実施することになりますが、第三者から能力の根拠を求められたとき、口頭での教育・訓練等では十分な力量がある証明にはなりませんので、記録をもって証拠を残しておきます。

例えば、みえジビエに対する知識や技術力をみえジビエに関する研修会等に参加した資料等を残しておきます。

また、捕獲者、解体処理者、料理人、みえジビエの話をする人は、登録制度による登録を受けることで、一定の能力があることの証拠になります。

こうした記録や資料を保存したり、登録制度に登録することで、第三者からみえジビエについて尋ねられたときに「きちんと取り扱っています。」、「私は、知っています。」と言うことではなく「みえジビエの登録制度に登録された者が管理しています。」、「みえジビエの登録制度に登録されている者です。」と答えられ、証明できるようにします。

つまり、このような客観的な証明を行うことは、第三者からの信頼を得られやすくなることにつながるだけでなく、みえジビエを生産する技術や知識の向上につながり、確実に衛生・品質管理できることにつながります。

(2) 施設等の明確化と維持

みえジビエに関係する施設といえば、解体処理の建物が思い浮かびますが、捕獲道具、精肉用機械・器具、加工用機械・器具、調理器具のほか、照明、電話・パソコン等もすべて含めて考えます。

法人などの場合には、確定申告用に「固定資産（管理）台帳」や細かい資材等は「消耗品費」、「小道具費」等の勘定科目で整理されていると思います。

何が、自分のみえジビエに関する施設に該当するのか、整理したうえで維持管理を適正に実行します。

(3) 作業環境の整備

作業環境の整備とは、作業場や調理場等の整理整頓というイメージがありますが、広い意味で環境を整えることを言います。

みえジビエの生産における環境とは、生産するための環境条件に限らず、解体処理、加工、出荷や調理するまで保管する環境等を含めて考えます。

また、環境整備は、施設の管理だけではなく、みえジビエの生産場面等での異物混入の管理、一般的な衛生管理等も含めて考えます。

(4) みえジビエに対する要求事項の明確化

自分が、生産したみえジビエや取扱うみえジビエに求められていることは何なのかを明確にし、要求されていることは何なのかを分かりやすい表現で考えます。

①顧客が規定した要求事項

例えば、飲食店へのお荷を出荷規格と考えれば、特別に要請された場合は、その規格等が該当します。

②顧客は明示していないが、黙っていても当たり前なこと

例えば、みえジビエが腐敗してないこと。

③みえジビエに関する法令規制事項やルールの遵守

例えば、食品衛生法、マニュアルの遵守。

④企業や組合として必要と判断する追加要求事項

例えば、統一する出荷形態や出荷方法を明らかにしていくこと。

また、これらの要求されていることを常に見直ししていくことで、顧客の要求を満たしているか、確認することにもつながります。

さらには、顧客とのコミュニケーションを図るための方法を明確にしておくことも行い、自分が生産するみえジビエや取扱うみえジビエに求められている要求は何かを明らかにし、併せてそのコミュニケーションの方法を明らかにしておくことが大切です。

(5) 作業資材の検証

作業資材の検証とは、みえジビエの捕獲、解体処理、加工、販売、調理等の資材として、ワナ、檻、フードスタンプ、刃物、消毒液などを購入し、使用する場合に「検証」を行うことです。

ただし、「検証」とは、みえジビエに関係する現場では「受入確認」と理解します。

作業資材を購入した場合は、目視確認や資材説明書、使用保証書により確認し、第三者に説明できるように、その作業資材を説明できる保証書等の書類等を一緒に保存しておきます。

ときには、正常に使用できるか効果や動作等の検査を行って、第三者に説明できるようにしておくことも必要です。

また、資材の内容物が不明なものや使用方法が正しく分からない資材等については、その含まれる内容物や使用方法などを購入先や製造先に問い合わせ記録しておき、書類として残しておきます。

メーカーや資材販売店等から勧められるままに、原材料、機械・器具、資材等を購入し使用するのではなく、自ら良否を判断する能力の向上にもなりますので、こうした意識を持ち、受入確認を実行します。

(6) みえジビエ等の識別及び管理・保管

みえジビエの各作業の過程において使用する資材等を識別して保管を行ったり、出荷できるもの（適合品）と出荷できないもの（不適合品）に区分して、管理・保管を行います。

例えば、みえジビエや加工品は、冷蔵庫などに保管し、使用する各機械や器具等については、建物内等に配置や格納をします。

道具や移動式機械等は、移動の際に非汚染区域と汚染区域で二重に使用しないように区分を行ったり、非汚染区域と汚染区域のものを間違えて使用することがないように配置場所を明確に定め、ラベルなどで使用エリアを明記しておきます。

みえジビエは、良好な状態のものや加工品に限り出荷し、もし、腐敗しているものや異物混入が認められたもの、変色がある肉等の不適合品があれば、取り除く措置を講じます。

こうして考えていくと、既にみえジビエや加工品の場面においては、識別した状態での管理、保管が行われていると思われそうですが、あとは、確認や管理状況等を記録しておくようにします。

(7) 監視機器及び測定機器の管理

みえジビエの生産や販売等の場面では、聞き慣れない言葉だと思えます。

これについて、例をあげて説明をします。

例えば、みえジビエのロース部位を 100g の単位で、出荷や調理等を行う場合に秤を使用して、100g の計量を行うとします。

しかし、この秤自体が未調整のため、95g の重さを 100g と表示するように誤差が生じていた場合には、100g として図った生産物の重量が、実は 95g であり、5g の量目不足を生じることになります。

そこで、出荷物等の計量前には、100g 等のあらかじめ決まった重量のものを使用し、秤で計測することで、きちんと秤が 100g を示せば、秤の異常による量目不足を防ぐことができます。

みえジビエそのものの重量を管理することも必要ですが、その管理するための機器等に誤差が生じていた場合には、いくらみえジビエそのものの管理ができていたとしても根本的に管理ができていないことになります。

普段の生産工程で使用する道具や機器等についても適切な維持管理を行わなければ、全体の管理に影響を及ぼすことになりますので、きちんと道具や機器等の管理を行うようにします。

(8) 内部監査（自己点検）

内部監査とは、「ルールどおりシステムが動いているのか、効果的に動いているのか」ということを第三者が監査するのではなく、自ら自己点検することです。

みえジビエの食の安全安心への取組を行おうとすると通常の作業以外にも食の安全確保にむけての作業や管理項目等があり、これらが適正に機能しているのかチェックする必要があります。

監査というと、内部の不都合をチェックすることと考えてしまいがちですが、内部を良くするための自己点検として考えます。

例えば、異物混入の管理分野の自己点検例として、「金属片が紛れ込まないような作業環境作りの点検を行う」と考えます。

できれば点検を行う者は、書類の記入間違いや作業の思い違いを防ぐためにも、その書類を記入したり、作業を実施したり、使用した者以外の者があたるのが適当となりますが、実際の生産現場では一人で生産作業や書類の記入を行っている場合も多くあると思われます。

そこで、自分で点検しても良いのですが、さらに良くするための点検ということで、点検作業を関係する企業や団体があれば、当該職員に依頼する等、外部に依頼する方法も考えるようにします。

(9) 不適合なみえジビエの管理

不適合なみえジビエの管理とは、みえジビエとして出荷や販売、また、食材として使用することが好ましくない状態のものを管理することを言います。

つまり、自分が生産したみえジビエや製造した加工品、また、取扱うみえジビエや加工品、みえジビエ料理等が顧客に適切な状態で提供（販売）できるのか、提供（販売）できないのか、判断できるようになっているかということです。

また、みえジビエでは、筋肉部以外の出荷を認めていませんので、内臓等の筋肉部以外の部位は、不適合なみえジビエの管理として考えます。

単独で出荷するジビエとして、それぞれの事業者が「出荷、提供（販売）できるもの」と「出荷、提供（販売）できないもの」に判断するとすれば、その基準は、それぞれの事業者で異なります。

そこで、みえジビエは、各事業者が統一した判断基準を持つことで、みえジビエとして管理します。

例えば、各事業者が統一の重要管理点（CCP）を「内臓摘出」、管理基準を「止め刺し後、30 以内に内臓摘出を行うこと」とすれば、もし、このような状態に反した場合には、出荷や提供（販売）ができません。

重要管理点は、すべての工程の中から必要な工程に定めます

つまり、重要管理点を客観的に定め、検証することで、出荷できない肉や原料に使用できない肉の管理が行えることとなります。

もし、出荷できない肉や原料に使用できない肉が生産された場合には、その時の内容や証拠書類を含めて記録を残しておきます。

(10) 是正措置

みえジビエや加工品で、管理上に何か問題があったら、二通りの是正措置を行います。

ひとつは、みえジビエや加工品が食中毒菌に、深刻な状態で汚染されたこと等により、肉や商品自体が出荷できないものになったという「生産物に関わる不適合」です。

生産物に関わる不適合であれば、その措置は HACCP システムでの改善措置にあるように出荷停止し、該当するみえジビエやみえジビエ加工品の回収を行います。

もうひとつは、チェックせずに次の工程に進んで、問題が発生した「システムの問題」です。

もし、システム自体が、悪い仕組みであったのならシステム自体を変えていくこととなります。

同じ間違いを繰り返すような場合は、どこかに原因があるはずです。

例えば、金属探知機を使用することが、作業従事者に徹底されておらず、使用したことをチェックするシステムがない、また、使用したとの思いこみで間違いを起こしたが、それをチェックするシステムがない場合には、チェックシステムの構築を行っていくこととなります。

いずれにしろ、大切なことは、

- ・どこに原因があったのかを特定し、措置をとる。
- ・今後、起こらないようにするには、どうしたらいいのか。
- ・是正措置の記録を残す方法。

これらを考えて決めておきます。

(11) 予防措置

みえジビエや加工品の衛生管理や品質管理のシステムに問題があり、対策や改善することを是正措置とすれば、予防措置とは、今は問題が無いけれども将来のことを考えて、事前に問題が発生しないように考えておく仕組みのことです。

例えば、衛生面や品質面の予防措置の仕組みがより良いものになることで、それだけ、みえジビエや加工品の生産時の危害リスクが回避されることになり、みえジビエや加工品の衛生面や品質面が向上することとなります。

各作業において危害分析や工程別の管理で、未然に危害を防止するようにします。

(12) 改善への取組

みえジビエや加工品をビジネスとして展開するための社会環境は、みえジビエ独自のルールのほか、食品衛生法や JAS 法が改正される等、次々と変化しています。

消費者ニーズも多種多様であり、そのニーズに対応して、みえジビエや加工品に係る現場でも日々継続的に改善を行っていく必要があります。

(13) 文章・記録管理

みえジビエの食の安全性を証明するためにも文書・記録の管理が強く求められています。

そこで、みえジビエに関係する現場で積極的に文書や記録を残すことは、顧客の信頼を得ることにつながり、また、文章や記録を残すことで、万が一のトラブルの場合には、第三者に証明できる証拠書類になります。

文書と記録の違いは、文書は作ったり訂正ができますが、記録は作ったり訂正が通常できないということです。

なお、記録とは、紙に書き残したものだけではなく、写真やサンプル、品質証明書、成分分析表等も記録となります。

記録を訂正すれば事実改ざんを行ったと疑われることになり、その結果、信頼性を損なうことにも繋がりがねません。

実際には、みえジビエに関係する事業者ごとに記録の内容等は異なりますので、それぞれの現場に応じた文書や記録を残しておけば良く、また、その様式は様々でかまいませんが、一定の文書や記録のルールを決める必要があります。

企業や団体等でまとめて文書や記録を残す場合には、お互いが消費者ニーズや安全性についてチェックするポイント等を話し合い、できるだけ内容の充実した所定の記録様式を決めることで、一人で考える時間の削減ができたり、消費者等から説明を求められた場合に、不都合な部分の記録を改ざんしたと疑われるリスクが軽減されます。

いずれにしても現場がルールを決めるにあたって、重要なポイントがあります。

重要なポイントとしては、

- ① 何が重要で、何が必要なのかを考える。
- ② 次のステップのために見直し・検証を行い、新たな取組を追加する。
(追加だけでなく取りやめも含む。)
- ③ 第三者への説明が書類等でできる。

と考えられます。

文書や記録の保存にあたり、保存期間は、みえジビエに関係する現場やその消費用途等によって異なります。

出荷先や消費者等から説明が求められると想定される期間、また、自分の取り扱うみえジビエや加工品の品質確認を行う必要があると想定される期間等を考慮し、それぞれに応じた適切な保存期間を定めなければなりません。

特に記録に関しては、たとえ、記録をしていても保存期間が不十分であり、説明資料として用意できなければ、その記録をしていなかったことと同じこと、また、管理していても記録がなければ、それは管理していないことと同じこととなります。

これらのことを生産現場では十分に認識して、記録の管理を行うことが必要です。

なお、みえジビエに関する文書や記録の保存年数は、過去の検証を行うことも踏まえて最低でも3年が必要と考えていますが、この3年の保存期間は、消費者に対する説明等の資料として想定した場合です。

注文伝票や支払伝票等の経理関係の文書や記録等の書類、行政に関する書類等は、その対応に必要な期間保存するものとします。

また、経営計画や商品開発に関する書類、行政文書の書類等は、5年を目途に保存するようにします。

第Ⅳ章
みえジビエフードシステム
衛生・品質管理について
～基本的な考え方～

IV-1 マニュアルの基本的な考え方

マニュアルは、三重県内で捕獲した野生の鹿や猪をより安全安心で良質なみえジビエや加工品として消費されるように、捕獲から消費まで一貫したフードシステムとして管理することを目的に作成しています。

マニュアルでは、食品衛生法等の関係法令に定められた事項のほか、衛生管理や品質管理の向上に必要な捕獲方法、みえジビエとして利活用できる個体の選別、とさつや解体処理の方法、関係する設備・機具の設置に関する事など、人的危害リスク管理に必要な基準や取組等を三重県が独自に定めています。

さらに、できるだけ分かりやすいように、最初に管理項目ごとに取組内容を示し、その後、工程ごとに【取組事項】、【確認事項】、【記録事項】の3つに分け、それぞれにおいて実行することを箇条書で示しています。

現場でマニュアルに基づく取組を行うにあたり、取組事項、確認事項、記録事項に漏れがないようにするため、工程ごとに管理記録簿を示していますので、実際に現場で取り組む際には、各管理記録簿に基づき、確認や記録を行うことで、マニュアルの内容が、履行できているか、分かるようにしています。

なお、各工程では、マニュアルに基づいた服装、道具や機器類の管理、作業内容等を行っているか確認しますが、例えば、確認時の服装はOKであっても実際の作業服装が違っていたら、せっかくの衛生管理や品質管理の取組が意味をなしません。

そこで、作業前に確認した結果、OKであれば、当然、その状態で作業を行うものとし、また、事前に確認した結果をきちんと記録するようにします。

マニュアルの内容には、必ず守るものとしての「遵守すべき内容」と、みえジビエをより安全で安心して食するために「できるだけ守るように努める内容」に分かれるものがありますが、たとえ、できるだけ守るように努める内容であっても積極的に取り組んでください。

また、各管理記録簿は、遵守すべき内容を基に示していますので、マニュアル以上に取り組む場合には、必要に応じて、適宜、管理記録簿に項目等を加え、記録を行ってください。

みえジビエの衛生管理や品質管理をマニュアルだけの取組に止めるのではなく、マニュアルを熟知したうえで、さらに衛生管理や品質管理の向上を図るため、より積極的に改善を行っていき、併せて、マニュアルの取組内容の作業自体の精度を向上させていく努力が必要です。

IV-2 関係法令

鹿肉や猪肉をみえジビエとして流通させるためには、捕獲から販売までの関係者が関係法令を十分理解し、特に下記の法令等を遵守する必要があります。

【法律】

- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号以下「鳥獣保護法」という。）
- 鳥獣による農林産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成 19 年法律第 134 号、以下「鳥獣被害防止措置法」という。）
- 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号、以下「動物愛護管理法」という。）
- と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
- 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 137 号、以下「景品表示法」という。）

【条例・規則】

- 食品衛生の措置基準等に関する条例（平成 12 年 3 月 24 日三重県条例第 8 号）
- 三重県食品衛生規則（平成 12 年 3 月 31 日三重県規則第 36 号）
- 三重県食の安全・安心の確保に関する条例（平成 20 年 6 月 23 日三重県条例第 33 号）

IV-3 みえジビエの基本的な食の安全の取組

(1) 異物混入

みえジビエは、自然の中で生息している鹿や猪を捕獲し、食肉として利活用しているため、捕獲時の銃弾混入に注意をします。

たとえ、ワナで捕獲した場合でも鹿や猪に過去に被弾した銃弾が体内に残存している可能性を否定できませんので、同じように銃弾混入に注意をします。

そのほか、刃物、道具・機器類等が腐食していて、その腐食片の混入や道具・機器類等のボルトが外れて混入する等の注意をします。

もちろん、生産に関する作業工程以外に、加工、流通や調理等の工程でも、それぞれの工程で異物混入の可能性がありますので、十分に注意します。

いずれにしても食べたときに異物が混入していたとなれば、その異物によっては、消費者に甚大な危害を与える恐れがあり、このことを、捕獲者、解体処理者ばかりでなく、加工、流通、販売、調理人等のみえジビエに携わる全員が、認識しておく必要があります。

例えば、鉛玉や刃物類の破片等の硬質物質が混入したまま、消費者がみえジビエを食べたことで、口内にケガをしたり、歯を欠いてしまうかもしれません。

また、皮の破片や体毛等が混入していると衛生的な問題や感情的な問題が発生するかもしれません。

捕獲者からすると野生の鹿や猪を銃器で捕獲をすれば、銃弾の使用は当たり前で、そもそも銃弾の混入対策をすること自体に意味がなく、対策もできないと考えるかもしれません。

しかし、万が一にも銃弾が混入していた肉を食べた消費者を、その理屈で納得させることは難しいものです。

そこで、銃器による捕獲をする際には、ライフル銃、散弾銃でも銃弾をスラッグ弾に限定することで、細かい銃弾が混入するリスクを回避でき、そうすることで、腹部に被弾するリスクが軽減されることにつながり、衛生面での管理が行いやすくなります。

また、複数の工程で、目視や触感による銃弾の混入検査を行うことで、みえジビエに異物としての銃弾が混入するリスクは大幅に軽減されます。

さらに、出荷までに銃弾の検出可能な金属探知機で検査を行うことにより、異物としての銃弾の混入は皆無になります。

このように、これらの異物を含め、異物混入がないように、防止や除去に積極的に取り組むことで、みえジビエの食の安全性を高め、消費者の信頼を得ていきます。

(2) 異物混入対策

異物混入がないように、できる限り次のような事前対策を行います。

捕獲時に銃弾の混入を防ぐため、捕獲方法を可能な限りくくりワナや檻にします。

止め刺しや放血、解体処理等の作業に使用する刃物類が破損した場合の破片の混入を防ぐため、刃先が欠けやすいカッターナイフ等ではなく、ナイフ、包丁等の刃先が破損しにくい刃物類を使用します。

また、ひび割れや変形等が認められる刃物類を使用しません。

と体の運搬時には、と体に想定外のものの混入を防ぐため、と体と接触するような状態で、釘や針金の破片等の異物となりうるものを積み込みません。

作業者の体毛、髪の毛、唾液等の混入を防ぐため、作業服装は、清潔な長袖、長ズボン、帽子、マスク、手袋を着用し、作業前には、上着等に粘着ローラーを使用して、付着物を除去します。

帽子は、作業者の髪の毛が混入しないように、もみあげを含めて髪の毛や耳を完全に覆えるものを着用します。

作業時の服装は、できるだけボタンやファスナーが付いていないものを着用するようにしますが、ボタンやファスナーが付いているものを着用する場合には、作業前にボタンやファスナーの金具等が外れそうになっていないことを確認し、修理が必要であれば、必ず修理をしてから作業を行います。

作業上着のポケットの中は、空にしておき、さらに、ポケットから出した小物類が混入しないように、小物類は、密閉できる袋や箱などにまとめて置きます。

作業時の道具や機器類は、作業前に塗装の状態、ボルトのゆるみや破損部分の有無の確認等の保守点検を行い、保守点検等で不適切な箇所が見つかった場合には、必ず修理や撤去等の対処を行った後、道具や機器類を使用します。

作業時に髪の毛や体毛、ホコリ等の異物を拡散させる可能性のある扇風機等の風力を直接作業場所にあてないようにします。

ダニ、ナメクジやハエ等の生物については、生産場所や作業場所などの周囲の環境を含め、日頃から清潔にし、できるだけ侵入や生育しない環境作りを行います。

また、ダニ、ナメクジやハエ等を駆除するために殺虫剤を使用しません。

解体処理作業時等に煙草を吸いながらや飲食しながら作業を行うと本人が意図せずに煙草や食べ物が混入する恐れがありますので、煙草を吸いながらや飲食しながらの作業は行いません。

(3) 異物混入検査

どんなに異物混入の事前対策をしても、異物が混入する可能性がありますので、出荷までに金属探知機による検査を実施します。

しかし、異物には、金属探知機でも検出できないサイズの金属片が混入している可能性のほか、ビニール類、プラスチック類、髪の毛、ホコリ等、金属探知機では検出できないものがあります。

そのため、金属探知機の検査だけに頼らず、必ず、複数方向からの目視確認、触感でも異物混入検査を実施します。

(4) 異物混入時の対応

みえジビエの生産現場で混入すると思われる異物としては、銃弾、刃物類の破損部、道具や機器類の部品等の固形物、ダニ、ナメクジ、ハエ等の生物、ペンキ等の液状の物、作業員、鹿や猪の体毛等が想定されます。

もし、異物混入を見つけた場合、鉛玉や刃物類の破損部等の固形物であれば、その異物を完全に除去することが可能なため、その異物を完全に取り除きます。

また、ダニ、ナメクジ、ハエ等の生物が混入している場合や生産物が損傷により変色していたり、病害虫の被害を受けている場合は、被害部分だけではなく、当該被害部分の部位ごと取り除く等、他の部位に完全に影響がないところまで取り除きます。

液状のもの、粉状のもの、腐敗の影響がどこまで影響あるか分からない場合には、その部位の全部を取除き、場合によっては、と体全体を廃棄します。

(5) 感染症

感染症といってもあまり実感がないと思いますが、例えば、みえジビエの捕獲や解体処理時に体調不良の作業員が作業を行うことで、思わぬ感染症の原因となる病原菌を生産物に付着させてしまうかもしれません。

ネズミ等の動物が媒体になって、また、不衛生な取扱によって、使用道具や機器類等が病原菌で汚染され、知らずにその汚染された環境で作業を行い、病原菌が肉に付着し、消費者に重篤な危害を与えるかもしれません。

これらが原因となる危害は、ジビエを生食しなければ大丈夫だろう、加工品にするときに熱を加えるから大丈夫だろうと考えてしまいがちですが、ジビエや加工品がどのように消費されているか、予測がつかない場合も多々あります。

そこで、少しでも危害要因を取り除き、みえジビエや加工品の食の安全性を高めるためにも、解体処理等の作業現場で感染症対策に取り組む必要があります。

(6) 作業時の服装 —感染症対策から考える—

各作業時における服装は、清潔な長袖、長ズボン、それに、帽子、履物、靴下、マスク、手袋を着用しますが、特に精肉等の非汚染区域での作業時は、作業専用のものを着用する必要があります。

なお、捕獲、止め刺し及び放血、内臓摘出、はく皮、脱骨等の作業ごとに決めた清潔な服装を着用し、個体の血液、糞尿等で汚れた場合には、速やかに清潔なものに交換します。

作業者の汗や体毛が混入することを防止するために長袖、長ズボンを着用するようにしますが、季節や作業内容により、長袖、長ズボンでは、作業者の体温を適度に保つことができなくなり、作業者の体調を損なうと判断される場合には、無理をして着用する必要はありません。

なお、解体処理時に肉に直接接触する作業を行う場合には、作業室内を 18℃以下に保ち、長袖、長ズボン等を着用したうえで、作業専用の白衣を着用します。

作業専用の白衣等は、と体の血液や糞尿等で汚染されていない清潔なものとし、もし、と体の血液や糞尿等で汚染された場合には、速やかに清潔なものとの交換します。

トイレ等で作業室内から外出、また、白衣を直用したまま、非汚染区域と汚染区域を行き来することはしません。

マスクや手袋、衛生キャップ等の消耗品を使用する場合は、作業ごとに新しいものを使用します。

手袋は、合成樹脂製のものを使用します。

なお、分割、脱骨、精肉工程等で肉に直接接触する作業を行う場合には、食肉加工用に適したビニール製等の手袋を使用します。

(7) 出血を伴う傷口の対策

作業者に傷があるかどうかを確認し、もし、ひっかき傷（うっすらと出血したことが見られる傷）、すり傷、傷口が開いた腫れ物、瘡蓋（かさぶた）等がある場合には、生産物、道具や機器類等に血液が付着したり、瘡蓋が混入したりしないように処置を行います。

人や動物の傷口には、黄色ブドウ球菌が存在している可能性が高くなり、対策をしないままで作業を行うと、食中毒を発生させるリスクが高まります。

具体的な処置としては、作業時に、傷口が外部と直接接触しないように、防水性の絆創膏で完全に傷口を覆う、防水性の包帯で覆う等を行い、さらに長袖や長ズボン等で覆い、作業中は、常に傷口の処置が適正に維持されているか注意を怠りません。

(8) 体調不良時の対策

作業者が発熱（37.5℃以上）している場合、または、嘔吐や下痢等の体調不良の症状がある場合は、作業を行いません。

なお、体調不良の場合には、体調が回復しても一時的なものかもしれませんので、自己診断をせずに、速やかに医師による診断を受けるようにします。

(9) 大腸菌類等の細菌対策

各作業の前後、トイレを使用した後、汚染物を触った後等には、石鹼を使用して、衛生的な手洗いを実施します。

なお、手洗いの際には、特に手のしわの間、親指の付け根、手のふくらみ、指先、手首、爪と皮膚の間、甘皮の部分などをきちんと洗うようにします。

以下に、具体的な衛生的な手洗いを行うタイミングを示しますが、これ以外にも必要に応じてこまめに衛生的な手洗いを実施します。

- ① 作業前・作業の変わり目
- ② 解体処理施設等の施設内のクリーンエリア（非汚染区域）の入室前
- ③ 手袋着用前、手袋を外した後
- ④ トイレの後
- ⑤ 微生物の汚染源になる恐れがある道具、機器類等に触れた後
- ⑥ 携帯電話、お金等普段の日常生活で使用したものに触れた後
- ⑦ 廃棄物処理の後

なお、捕獲時等の野外における作業時には、身近に手洗いをできる環境がない場合が多いため、そのような場合にはアルコール消毒で対応します。

（溪流等の水で手洗いした場合であっても、必ずアルコール消毒を行います。）

衛生的な手洗いの方法としては、

予備洗い→石鹼で洗う→流水で流す→乾燥（清潔なタオル等を使用）

の順で丁寧に行います。

手洗い後は、ペーパータオルや清潔なタオル等で、完全に水分をふき取り後、アルコール消毒を行います。

なお、直接肉に触れる作業を行う場合には、手袋の着用後、手袋の上からアルコール消毒を行います。

※手洗い時の参考



(10) 機械・器具・施設内等の清掃（異物混入、感染症共通）

各作業に使用する道具や機器類の清掃は、作業時の付着物等からの雑菌の繁殖を防ぎ、道具や機器類が破損した場合、その破損した部品等が、異物として混入することを防ぐために作業の終了後、速やかに行います。

清掃は、水道水、消毒水、消毒用エタノール（エチルアルコール）を使用し、行いますが、洗浄後の汚水等が、生産物、清掃した道具や機器類等にかからないように洗浄後の汚水の処分にも注意します。

清掃後、殺菌処理として、直接肉に触れる道具や機器類等については、次亜塩素酸ナトリウムや83℃以上の温湯で確実に消毒を行い、精肉作業等で肉に直接触れる刃物類は、消毒後、清殺菌保管庫で保管します。

(11) 捕獲個体

みえジビエとして、利活用する野生の鹿や猪は、自然の中で生息しているため、どんなものをエサにしているかわかりません。

もしかしたら、社会的に有害とされている物をエサにしているかもしれません。

そこで、エサが消化器官に残存している可能性があるため、捕獲時に個体の腹部が被弾し、消化器系が損傷、または、損傷している可能性が高い個体は、みえジビエとして利活用しません。

個体の病気や生産物の衛生面等を考慮し、止め刺し前に死亡しているもの、個体の脱毛が激しい、下痢により臀部周辺が著しく汚れている、内臓変色や腫瘍等が認められるもの等については、みえジビエとして利活用しません。

なお、個体等のチェック事項は、マニュアルの表1に取りまとめています。

(12) 水

水は、みえジビエの工程においては、様々な場面で使用しますが、自然水や使用後の汚水は、病原微生物や有害重金属に汚染されている可能性があります。その汚染水を使用すると直接的あるいは間接的な汚染原因になり、被害を広める媒体になります。

そこで、これらの危害リスクを回避するため、作業に使用する水は、上水道水を使用します。

上水道を使用するようにしていても給水施設の管理が不十分な場合、微生物汚染の原因となる可能性がありますので、配管、貯水施設等の給水施設の管理を十分に行い、併せて、貯水施設へのそ属昆虫（特にねずみ）等の侵入防止対策を行います。

(13) 作業や保管の施設環境（周囲の環境を含む）

捕獲個体の保管場所や解体処理作業を行う施設等、また、それらの施設の周囲の環境が良好であることは、みえジビエの食の安全を確保するうえで、重要となります。

解体処理施設やと体を保管する場所が、化学物質汚染等による化学的危険や微生物等の生物学的危険等の要因や潜在的な汚染の危険性がないか確認し、危険性が想定される場合には、作業や保管を行いません。

と体の保管には、直射日光が当たらない、高温にならない、外部から遮断されている等の周囲からの影響がないところを選びます。

また、と体は、付近住民や来訪者等への感情に配慮し、捕獲や解体処理関係者以外の目に触れない場所で保管します。

なお、と体を一時的に水槽等で保管する際には、と体全体を水に浸すと、と体全体が汚染されるリスクがありますので、上水道水を流したままの流水とし、頭部から臀部に向けて水が流れるようにしてください。

（想定例 1）

そ属昆虫類（特にねずみ等）の食害等により、捕獲個体への微生物汚染の危険性がある場合には、周囲に波板を埋設する等、そ属昆虫類が施設内に侵入しないようにしておきます。

（想定例 2）

貯蔵施設や一時保存施設については、特に食品である生産物を保管する場所であることから衛生的に保つとともに、そ属昆虫類の侵入防止措置を的確に行います。

以上は想定例ですが、施設や周囲の環境等によって全て条件は異なりますので、普段からその周囲状況ごとに注意を払っておくことが大切です。

第Ⅴ章
みえジビエフードシステム
衛生・品質管理について
～実践編～

V-1 みえジビエの衛生管理、品質管理に取り組む前に

ジビエや加工品の衛生管理や品質管理を行うにあたり、捕獲から消費までを同一者が管理を行うのが理想ですが、どの食材にも言えるように、生産から消費までを同一者の監督のもとで、現実的には管理を行うことは難しいこととなります。

ジビエでも捕獲と解体処理、加工と販売等の部分的なところは、同一事業者が管理を行っても、捕獲、解体処理、加工、流通、販売等を経て、消費者に届くまで、同一者が一貫して管理することは、限られた地域や小規模レベルの話であれば、可能だと考えられますが、みえジビエは、全国に展開していることから、同一事業者が管理することは困難だと考えます。

しかし、捕獲から販売までの各事業者が連携して、生産や取扱等の履歴を管理することで、同一事業者でなくても管理は一貫したものになると考えられます。

最近では、生産や販売等の分野が異なる事業者ごとに、それぞれの取組をデジタルデータで共有管理するシステムもありますが、まずは、それぞれの事業者が、それぞれの分野で基本的な衛生管理や品質管理の取組をしっかりと行ってこそ、初めて意味があるものになります。

つまり、食の安全の取組の第一ステップとなる捕獲や解体処理の現場において、肝心の衛生管理や品質管理ができてないと、流通以降の現場がどんなに取組んでも意味がありません。

マニュアルでは、食の安全への取組の第一ステップとなる捕獲や解体処理の現場が、確実に衛生管理や品質管理に取り組めるように具体的な取組内容を中心に定め、流通以降の現場においては、食品衛生法等の関係法令で詳細に規定されていることを踏まえて、みえジビエとして取扱う場合における補間的な取組内容を中心に定めています。

衛生管理の基本的な考え方は、各工程に共通したものとなりますので、たとえ、工程ごとの取組として記述していなくても、マニュアル全体の内容を熟知し、より衛生面や品質面が高まるように、実行できる内容は、積極的に現場での導入を進めてください。

また、マニュアルを熟知するだけでは、本当に実践したかどうか、作業員自身も第三者も確認できません。

そこで、具体的な取組内容ごとに、作業行動をチェックする表を作成し、各工程において、それらをチェックすることで、マニュアルの内容に基づいているか、分かるようになります。

「自分だけしても仕方がない」から「自分だけでもやる」という気持ちを持って、一歩ずつでも食の安全に取り組むことで、一歩一歩の足音が消費者からの信頼の足音に聞こえてくるはずですよ。

なお、登録制度への登録要件としては、この実践編に基づき、各工程作業に取り組む必要があります。

V-2 野生の鹿や猪を捕獲するために必要な許可

野生の鹿や猪は、いつでも自由に捕獲することはできません。

捕獲するためには、狩猟免許が必要になるほか、捕獲許可として、狩猟者登録や有害鳥獣捕獲許可が必要になります。このことは、捕獲期間や捕獲方法等が関係する法令等で定められています。

なお、関係する法令等が、改正されている場合もありますので、実際に野生の鹿や猪を捕獲しようとする前には、適正な捕獲行為であるか、関係機関まで問い合わせてください。

(1) 狩猟による捕獲

狩猟により、野生の鹿や猪を捕獲するには、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（通称：鳥獣保護法）」に基づく、狩猟免許及び狩猟者登録等が必要になります。

なお、野生の鹿や猪の狩猟期間は、三重県では、11月1日から翌年3月15日までとなります。

狩猟免許及び狩猟者登録等の狩猟に関することは、最寄りの県の農林（水産）事務所にお問い合わせください。

(2) 有害鳥獣駆除による捕獲

有害鳥獣駆除により、野生の鹿や猪を捕獲するには、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（通称：鳥獣保護法）」に基づく、狩猟免許が必要になるほか、有害鳥獣捕獲を実施する該当市町から有害鳥獣捕獲許可を受ける必要があります。

なお、野生の鹿や猪の有害鳥獣駆除の許可要件は、市町によって異なります。

有害鳥獣駆除の許可等に関することは、有害鳥獣駆除を実施しようとする市町にお問い合わせください

狩猟に関することは、最寄りの県の農林（水産）事務所にお問い合わせください。

V-3 野生の鹿や猪の肉を食肉とするために必要な許可等

野生の鹿や猪の肉を自家消費の目的以外で、食肉として解体処理、または、販売を行うためには、食品衛生法等による関係法令に基づき、許可を受ける必要があります。

なお、関係法令等が改正されている場合もありますので、実際に取り組もうとする前には、関係機関まで問い合わせてください。

(1) 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

野生の鹿や猪を食肉として解体処理（自家消費のために処理する場合を除く）を行う場合には、食品衛生法第 52 条第 1 項の規定による食肉処理業の基準に適合し、営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

食肉処理業の施設基準等の詳細は、解体処理施設を建築しようとする場所の最寄りの保健所（四日市市は、市の保健所）にお問い合わせください。

(2) 施設・設備の衛生管理

三重県では、食品衛生法の規定に基づき、食品衛生の措置基準等に関する条例により、営業施設における公衆衛生上、講ずべき措置に関して必要な基準や営業施設規準（施設等の衛生管理基準）を定めています。

この基準は、食肉処理業をはじめすべての営業施設に適用されます。

施設基準等の詳細は、解体処理施設を建築しようとする場所の最寄りの保健所（四日市市は、市の保健所）にお問い合わせください。

V-4 みえジビエの解体処理施設に必要な設備

野生の鹿や猪を食肉として流通させる場合、食品衛生法に基づく施設基準や施設等の衛生管理基準に適合する必要がありますが、そのほか、三重県農林水産部では、みえジビエの解体処理施設として、次の施設構造や設備等の基準に適合するものと定めます。

(1) 上水道施設

受入れ後のと体の洗浄区域及び施設内の各作業室で、上水道水が使用できるように上水道設備を整備します。

(2) と体の洗浄区域

受入れ後のと体を上水道水で、十分に泥等の汚れを洗浄できるような区域を整備します。

なお、洗浄区域は荷受室と共用でもかまいませんが、その他の施設内区画と区別され、その他の施設内の区画を汚染しない構造にします。

(3) と体の懸吊（けんちょう）設備

内臓摘出作業やはく皮作業を衛生的かつ効率的に行うために、当該作業専用のと体の懸吊設備（懸吊ハンガー）を整備します。

なお、個体の大きさ等により、懸吊した状態よりも作業台を使用した方が効率的な作業が行え、衛生管理も十分にできる場合に限り、内臓摘出作業に「V型台」を使用します。

ただし、V型台は、「ステンレス製」もしくは「と体が接触する面が防水処理されたもの」に限ります。

また、V型台を使用する場合は、内臓摘出作業のみに使用し、はく皮作業には、使用しません。

(4) 解体処理施設内の構造

はく皮以降の作業で、直接肉を扱う作業として、枝肉、分割、脱骨、細切り等の肉の処理を行う室内の「床面」及び「床からの高さ1.5m」までは、コンクリートや防水処理済資材等による構造、防水処理等を行い、洗浄後の汚水等が浸透しないような防水対応の構造にします。

また、コンクリート構造の場合もコンクリートをそのままの状態でなく、表面をモルタル仕上げや防水処理を行った構造にするようにします。

なお、撥水処理は、防水処理ではないため、資材や加工方法の選択の際に間違えないようにしてください。

(5) 解体処理施設内の窓

分割、脱骨、細切り等の肉の処理を行う室内には、原則、開閉可能な窓は設けないようにしますが、もし、開閉可能な窓を設けている場合には、作業中はもちろんのこと、原則、作業時間外であっても開放しません。

なお、やむを得ず換気等で窓を開放したい場合には、網戸を設置してある場合に限りませんが、当該網戸の網目以下の昆虫等の侵入や網を破りねずみ等が侵入するリスクを回避するために施設関係者の監視のもと、作業時間外でのできるだけ短時間の開放にとどめます。

また、網戸の編目のサイズについては、できるだけ、細かい仕様とし、破損していないものを使用します。

(6) 消毒設備

直接肉部に接触する刃物類、容器類、使用台等は、確実に消毒できるように、次亜塩素酸ナトリウムを使用後、上水道水を使用した流水で流し、水分を十分に切ってください。

なお、洗浄の際には、洗浄後の汚水や汚物が周囲に飛散、拡散しないように、十分に注意します。

特に刃物類のうち、解体処理に使用する刃物類は、消毒後、水分を十分に切った状態で、殺菌保管庫を使用して、殺菌・保管します。

その他の器具等は、非汚染箱や非汚染区域で、保管します。

解体処理施設の室内には、「83℃以上の温湯」の供給可能な煮沸式消毒設備（給湯設備、電気ポット等）を整備し、解体処理の作業に使用する刃物類の刃の部分に適宜当該温湯につける等、衛生管理を行います。

(7) 室温調整設備

脱骨、細切り等の肉の加工を行う室内の温度は、18℃以下に保たれるようにエア・コンディショナー等の空調管理機器を整備します。

なお、扇風機は、人毛や髪の毛、ホコリ等の異物が風力により、肉や器具等に付着するリスクがあるため、使用しません。

(8) 冷蔵設備

枝肉や包装前の精肉等が、4℃以下で保存できる冷蔵設備を整備します。

(9) 凍結設備

包装後のブロック肉やミンチ等の加工肉が、-15℃以下で保管できる凍結設備を整備します。

V-5 みえジビエの食の安全性の確保

(1)加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について

鹿肉や猪肉に限らず、すべての食材には、その取扱いによって食中毒を起こすリスクがありますが、衛生的な管理をすることにより、そのリスクを大幅に軽減することができます。

そこで、鹿肉や猪肉を喫食する場合にも細菌やウイルス、寄生虫等による食中毒の危険性がありますので、食中毒リスクを回避するためにもみえジビエを生食したり、生食での提供、筋肉部以外の喫食や提供を行わないでください。

過去に、県外では、野生の鹿の肉を生食したり、生肉調理後の器具の未洗浄により、E型肝炎ウイルス（HEV）による食中毒（急性肝炎）の発生事例が報告されています。

また、その他の食中毒菌対策と同じように、肉や加熱済加工品の中心部まで十分に火が通るよう加熱処理を行うほか、肉を調理するまな板や包丁を専用に用意する、野菜等の生食するものとまな板や包丁等を共用する場合は、十分に洗浄・殺菌を行うようにします。

【参考1】

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

【参考2】

食中毒を防ぐために必要な加熱温度と加熱時間の目安

菌・ウイルス名	温 度	時 間
腸管出血性大腸菌（O157）	75℃	60 秒
ノロウイルス	85～90℃	90 秒以上

※低温調理法は、その調理温度帯により、菌は死滅せず、また、逆に増殖してしまうリスクがありますので、調理する際には、その温度にも十分に注意してください。

なお、みえジビエの調理方法として、肉の表面は、75℃で60秒の加熱、肉の中心部は、原則「75℃で60秒」の加熱もしくは「63℃以上で30分」としています。

(2) 解体処理作業時の時間と冷却による食中毒防止の取組について

捕獲した個体は、特に夏場などの気温が高い季節には腐敗しやすくなるため、食中毒防止の観点から、また、肉の臭みが生じにくくなる等、品質面の観点から、速やかに止め刺し及び放血の作業を行い、解体処理施設への搬入時間を短縮し、できるだけ早くと体の温度を下げる必要があります。

マニュアルでは、止め刺し及び放血の作業時間制限、解体処理施設への搬入時間、保管温度等を定めています。

各工程の取組事項において、時間や温度等を示していますが、主たるものをまとめると以下のとおりとなります。

- ◆止め刺し後、放血は1分以内に開始すること。
- ◆放血終了後、1分以内にと体の体温を計測すること。
- ◆止め刺し後、解体処理施設への搬入は、60分以内（4月～10月）、または、90分以内（11月～3月）に行うこと。
ただし、保冷車を使用するなど、4℃以下の冷蔵環境で個体を搬送する場合は、120分以内（時期を問わず）に行うこと。
- ◆解体処理施設に搬入後、30分以内に内臓摘出を完了させること。
- ◆止め刺し後、24時間以内に枝肉、または、精肉の状態にし、4℃以下の冷蔵環境で保管すること。
なお、24時間以内に4℃以下の冷蔵環境で保管できなかった枝肉や精肉については、みえジビエや加工品の原料として取扱わないこと。

(3) 処理・流通における安全性の確保について

鹿肉や猪肉を食肉として処理・流通させるためには、捕獲から流通までのすべての段階で「食材」としての意識を持って取り扱う必要があります。

解体処理施設における処理を衛生的に行うのはもちろんのこと、野生の鹿や猪を捕獲する時点から、食肉の安全・安心の確保に配慮した取扱いを徹底してください。

みえジビエや加工品の品質面の管理から、捕獲時の動きによる白色汚濁等の変色（通称：やけ肉）が見られる部位、うっ血や不十分な放血等により、血塊等が見られる部位等については、十分にトリミングを行い、出荷しないように品質管理を徹底してください。

なお、捕獲から解体処理までの間に「表1」のいずれかに該当する場合には、個体（と体）をみえジビエとして、絶対に利活用しないでください。

表 1 個体（と体、枝肉、精肉等）の確認項目

整理番号	<p>該当条件 (各項目の条件のいずれかに合致する場合には、利活用しないこと)</p> <hr/> <p>利活用しない理由等</p>
(1)	<p>◆止め刺し前に、既に死亡しているもの ◆死亡原因が不明なもの ◆銃による狙撃で即死したもの</p> <hr/> <p>※止め刺しによる方法で死亡した場合であっても、放血が不十分と判断される場合は、臭みの強い肉等の品質面のリスクがあります。 ※ワナ（くくり罠、檻等）にかかっている状態で、止め刺し前に死亡している場合は、体温があっても十分に放血ができず、臭みの強い肉等の品質面のリスクがあります。 ※即死した場合は、十分な放血ができず、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>
(2)	<p>◆野生の鹿、または、猪に人畜共通の重大な感染症が、確認された地区で捕獲したもの</p> <hr/> <p>※感染症より、人に重大な健康被害を与えるリスクがあります。 ただし、捕獲個体の当該感染症検査が陰性であれば、利活用は可能です。</p>
(3)	<p>◆銃による捕獲で腹部、または、臀部に被弾したもの ◆腹部や臀部が損傷しているもの（捕獲方法を問わず）</p> <hr/> <p>※胃や腸等の消化器官の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌等により、食肉が汚染されているリスクがあります。 また、胃や腸等の消化器官の内容物の臭いが付着し、食肉の品質が損なわれるリスクがあります。 ※ライフル銃弾、または、スラッグ弾を使用して捕獲した場合でも腹部や臀部に被弾した場合も同様です。</p>
(4)	<p>◆散弾（銃弾）で狙撃されたもの</p> <hr/> <p>※銃弾の鉛玉が体内に残り、異物混入のリスクがあります。 ※腹部や臀部を損傷しているリスクがあります。</p>
(5)	<p>◆転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しいもの</p> <hr/> <p>※血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>

<p>(6)</p>	<p>◆外見上、次のような状態が認められるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 顔面、その他に異常な形（奇形）を有するもの ・ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの ・ 脱毛が、激しいもの ・ 痩せている度合いが、著しいもの ・ 大きな外傷や皮下に膿を含む膿瘍が、多く見られるもの ・ 化膿部位が、見られるもの ・ 皮膚に炎症、かさぶたが見られるもの ・ 目ヤニが著しく付着しているもの ・ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）が見られるもの ・ 下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの ・ 前駆、後駆、前足や後足等に麻痺があるもの ・ 腹部や臀部が表皮以上に深く損傷しているもの（引掻き傷程度は、除く） ・ その他、異常な状態が見られるもの
	<p>※感染症より、人に重大な健康被害を与えるリスクがあります。 ただし、捕獲個体の当該感染症検査が陰性であれば、利活用は可能です。</p>
<p>(7)</p>	<p>◆止め刺しで、刃物類の作業を3回以上行ったもの</p> <p>※血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>
<p>(8)</p>	<p>◆止め刺し後、1分以内に放血を開始していないもの</p> <p>※血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>
<p>(9)</p>	<p>◆体温が高いもの</p> <p>※放血後、1分以内に「接触体温計」、または、「非接触体温計」で体温を測り、<u>鹿で40℃以上、猪で42℃以上</u>の体温が確認された場合は、人に重大な健康被害を与える細菌やウィルスなどに感染しているリスクがあります。 ※体温測定は、腹部、直腸測定、足の付け根等で計り、原則、測定数1回としますが、規定体温以上が測定された場合は、最初の体温測定数値は含まず続けて3回測定した平均を測定体温として判断してください。</p>
<p>(10)</p>	<p>◆止め刺し後、60分以内(4月～10月)、または、90分以内(11月～3月)に解体処理施設に搬入できないもの ただし、保冷車を使用し、4℃以下の冷蔵環境でと体を搬送できる場合は時期を問わず120分以内に解体処理施設へ搬入できないもの</p> <p>※腐敗等による衛生面や臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>

(11)	<p>◆捕獲工程以降、すべての工程において、ダニ等を駆除するために殺虫剤等の薬剤を使用したもの</p>
<p>※肉に殺虫剤が付着する等の衛生面のリスクがあります。</p>	
(12)	<p>◆とさつ場所から解体処理施設までの運搬時間、運搬中の気温や運搬状況等から解体処理施設へ搬入するまでに品質が低下し、食用に適さないと判断されるもの</p>
<p>※腐敗等による衛生面や臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>	
(13)	<p>◆内臓や筋肉等に次のような異常が認められるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異常な形（奇形、大きさ）を有するもの ・変色、斑点が見られる等の本来の色と異なるもの ・腫瘍、膿瘍、結節があるもの ・異常な硬さや著しい出血があるもの ・関節が異常に腫れているもの ・血液に変色、粘性があるもの ・リンパ節の形状、大きさ、硬さ、臭いがあるもの ・腹部、胸部に異常に水が溜まっているもの ・筋肉部の中まで寄生虫が侵入しているもの ・その他、異常な状態が見られるもの
<p>※人畜共通の病気等より、人に重大な健康被害を与えるリスクがあります。</p>	
(14)	<p>◆止め刺し後、24時間以内に個体の温度を4℃以下の冷蔵環境で保管できなかったもの</p>
<p>※腐敗等による衛生面や臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>	
(15)	<p>◆解体処理施設に搬入してから30分以内に内臓摘出が完了できなかったもの</p>
<p>※内臓摘出が遅れることで、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>	
(16)	<p>◆解体処理の過程で、消化器官や膀胱を傷つけ、肉に消化器官の内容物や糞尿が付着したもの</p>
<p>※病原菌や食中毒菌等により、汚染されたリスクがあります。 また、消化器官の内容物や糞尿の臭いが、肉に付着して、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>	

<p>(17)</p>	<p>◆と体、枝肉、精肉等に次のような状態が認められるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 外見上に腐敗している状態が見られるもの ・ 腐敗臭がしているもの ・ 傷んでいるもの ・ うっ血や血塊のあるもの ・ 捕獲前の激しい動きによるやけ肉（白色や黄土色に変色している肉） <hr/> <p>※取扱いや保管状態等により、と体等が傷んだり、腐敗することで、衛生面や肉に臭みがある等の品質面のリスクがあります</p> <p>※うっ血や血塊がある肉、やけ肉は、臭みのある肉やパサつきがある等の品質面のリスクがあります。</p> <p>そのため、うっ血や血塊のある部位、やけ肉の部位は、完全にトリミングを行うことができない場合には、みえジビエとして扱いません。</p>
<p>(18)</p>	<p>◆捕獲現場で、止め刺し及び放血以外の解体処理（内臓摘出やはく皮等）が、行われているもの</p> <hr/> <p>※病原菌や食中毒菌等により、汚染されているリスクがあります。</p>
<p>(19)</p>	<p>◆三重県外で捕獲されたもの</p> <hr/> <p>※みえジビエは、三重県内で捕獲された野生の鹿や猪となりますので、みえジビエの規定を満たしません。</p>
<p>(20)</p>	<p>◆みえジビエハンター以外が、止め刺し、または、放血を行ったもの</p> <hr/> <p>※みえジビエは、みえジビエハンターが止め刺し及び放血を行うものとしていきますので、みえジビエの規定を満たしません。</p>
<p>(21)</p>	<p>◆みえジビエ解体処理者以外が、解体処理を行ったもの</p> <hr/> <p>※みえジビエは、みえジビエ解体処理者が解体処理を行うものとしていきますので、みえジビエの規定を満たしません。</p>
<p>(22)</p>	<p>◆みえジビエ登録施設以外で解体処理されたもの</p> <hr/> <p>※みえジビエは、登録制度により登録された解体処理施設で解体処理を行うものとしていきますので、みえジビエの規定要件を満たしません。</p>
<p>(23)</p>	<p>◆その他、マニュアル、登録制度に基づいていないもの</p> <hr/> <p>※みえジビエの規定要件を満たしません。</p>

(4) 肉の品質確保について

みえジビエは、徹底的に肉の品質面にこだわります。

そこで、衛生面で問題がない肉であっても、うっ血や血塊がある肉、損傷により変色している肉、捕獲前の激しい動きによるやけ肉（白色や黄土色に変色している肉）等のそれらの変色部はすべてトリミング（除去）します。

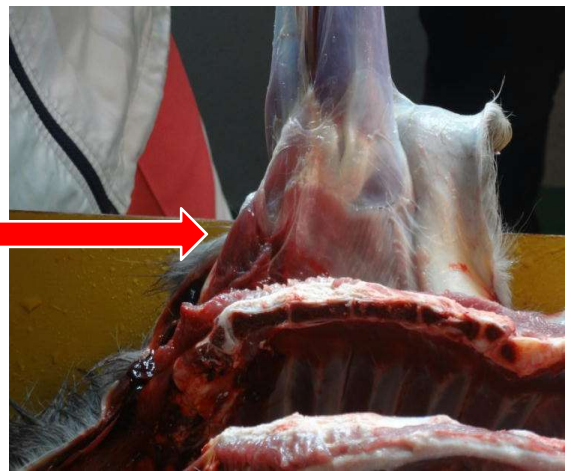
なお、やけ肉は、パサついている肉になるため、料理の食材にしたとき、料理のできあがり悪影響を与える可能性がありますので、みえジビエとしては、提供しません。

<参考>

うっ血、血塊

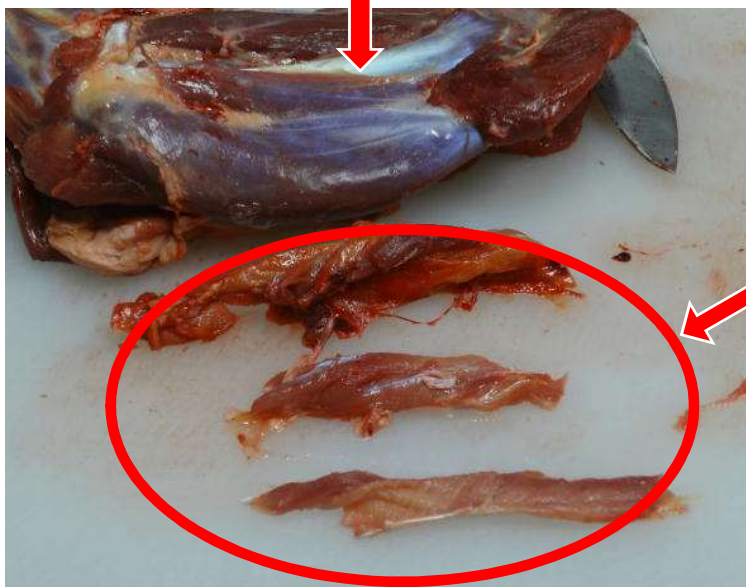


損傷の激しい部分



正常な部分

正常な肉



やけ肉
肉が黄土色や濁った白色
などに変色している

V-6 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

安全安心で良質なみえジビエの流通のためには、まず、みえジビエとなる野生の鹿や猪を適切に捕獲し、解体処理を行う必要があります。

そのため、捕獲者と解体処理業者の両者がそれぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、互いに意思疎通を図りながら連携して取組むことが重要です。

(1) みえジビエの工程区分

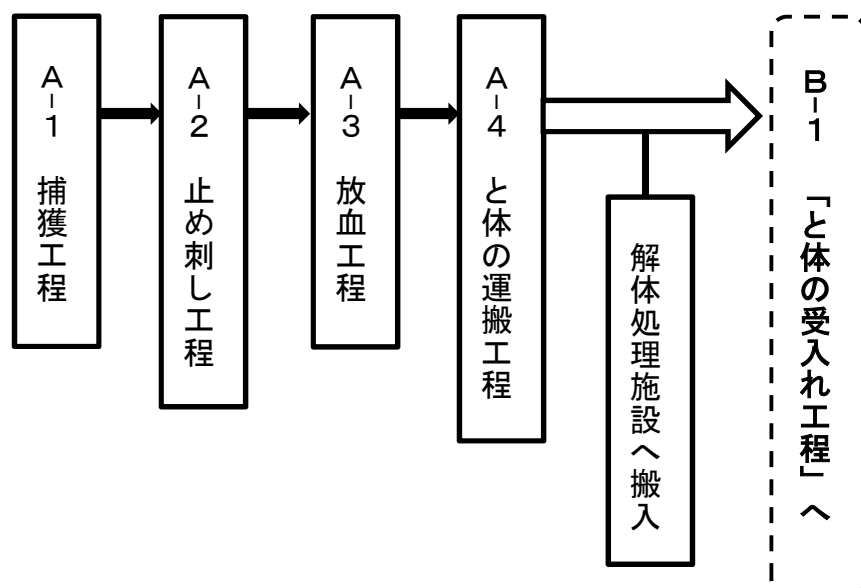
野生の鹿や猪をみえジビエとして消費するまでの工程は、複数のパターンがありますが、大きく「捕獲」、「1次処理（枝肉まで）」、「2次処理（精肉まで）」、「流通・販売・消費」に分けられ、さらに細かい工程になると考えます。

みえジビエの工程は、マニュアルで示しているものを標準としますが、さらに細かく区分する場合には、事業者において、別にフローチャートを作成し、第三者に説明できるように危害分析や管理を行ってください。

なお、みえジビエでは、各工程をマニュアルに規定する以外で入れ替えすることは、認めませんので注意してください。

(A) 捕獲【捕獲～みえジビエ解体処理施設への搬入まで】

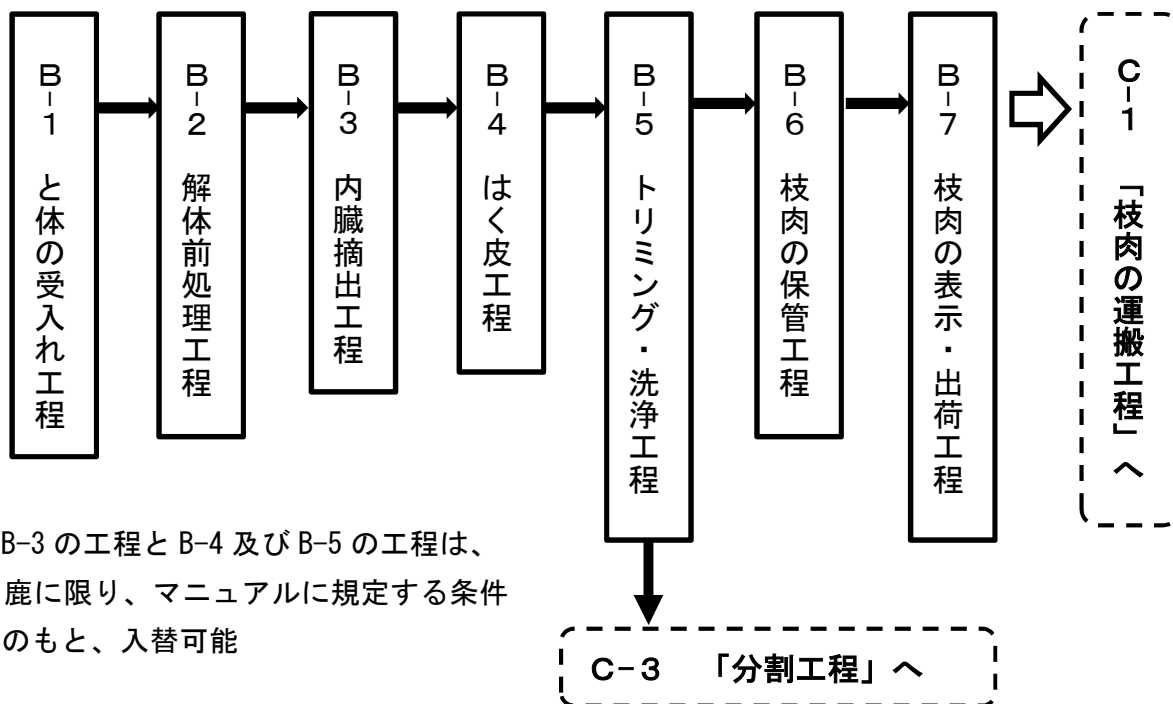
三重県内で捕獲した野生の鹿、または、猪を、みえジビエハンターが、止め刺し及び放血を行います。



(B) 1次処理【と体の受入れ～枝肉出荷まで】

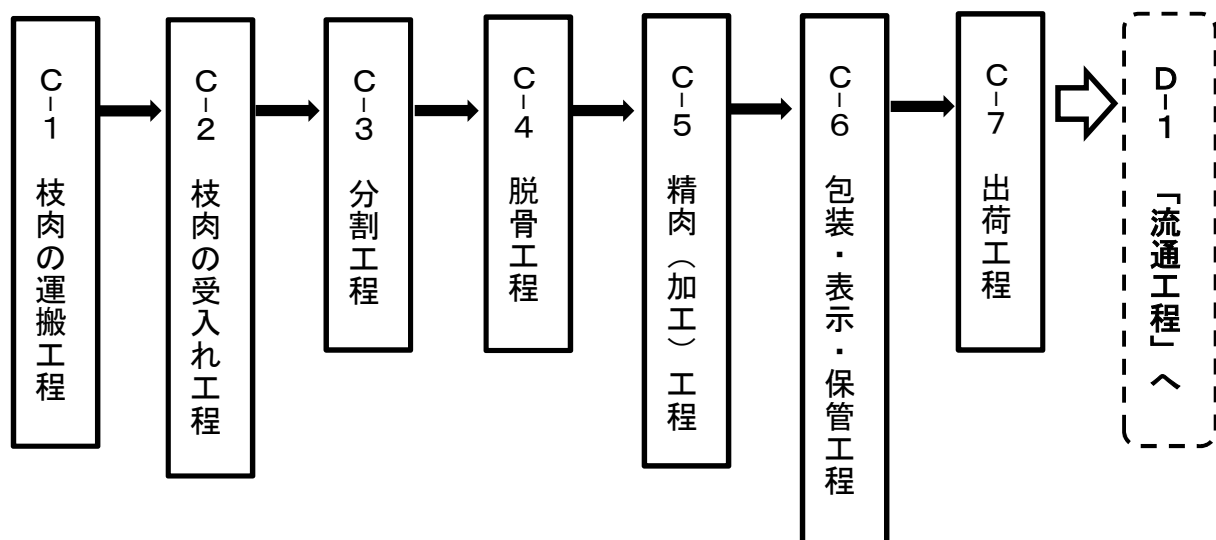
みえジビエの解体処理は「みえジビエ解体処理施設」で「みえジビエ解体処理者」が行います。

※枝肉化後、同施設で引き続き分割工程を行う場合には、B-6、B-7、C-1、C-2の工程は必要ありません。



(C) 2次処理【枝肉の受入れ～出荷まで】

みえジビエの解体処理は「みえジビエ解体処理施設」で「みえジビエ解体処理者」が行います。

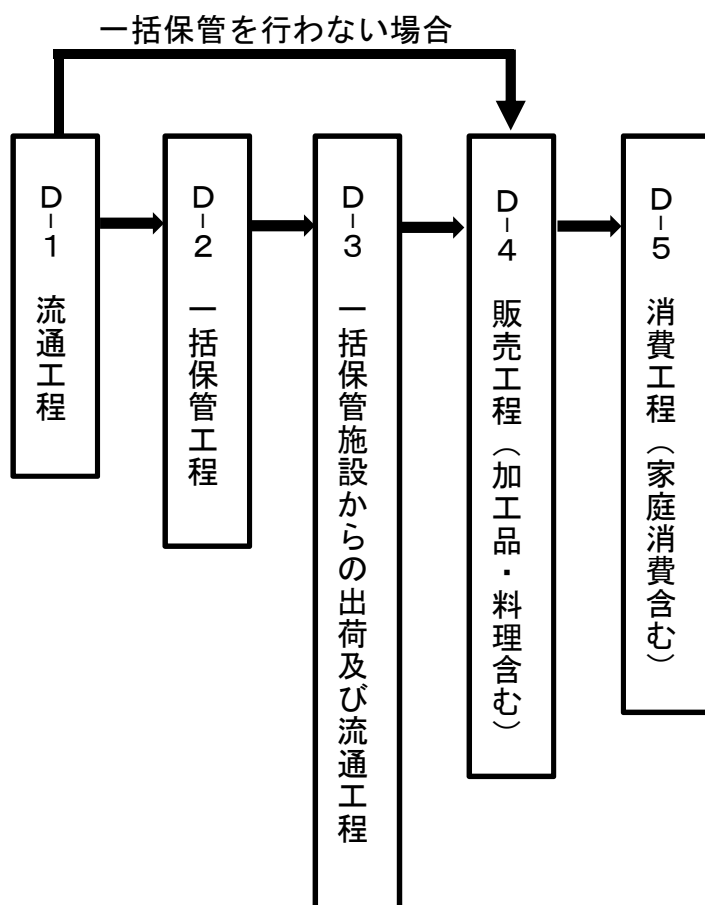


(D) 流通・販売・消費【流通～消費まで】

みえジビエや加工品の販売、みえジビエ料理を販売において、みえジビエの買えるお店・みえジビエの食べられるお店、その他、三重県農林水産部フードイノベーション課が認めた場合に限り、みえジビエの商標及びロゴマークが使用できます。

なお、みえジビエの買えるお店やみえジビエの食べられるお店等では、お客様に対して、適切なみえジビエの情報等を伝えられるように、みえジビエマスターが対応できるように努めます。

※みえジビエ解体処理施設が、みえジビエの買えるお店として、顧客（消費者）に販売する場合には、D-2、D-3の工程は、必要ありません。



V-7 各工程のチェックポイントと記録すること。

1 捕獲工程

みえジビエの個体の捕獲工程における取組事項等を以下のとおりに示します。

【取組事項】

(作業者への野生生物による健康被害防止について)

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用すること。
- (2) 個体を触る場合には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 捕獲作業時のルールに基づいた服装（帽子、ジャンパー、腕章等）をすること。
- (4) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(捕獲状況等について)

- (1) マニュアルのV-2に基づき、適正な捕獲許可等を受けて捕獲を行うこと。
- (2) 捕獲方法は、原則、ワナ猟（くくり罠、檻等）とすること。
ただし、地形等の条件により、ワナ猟による捕獲が困難な場合には、ライフル銃、または、散弾銃（スラッグ弾の使用に限る）で行うこと。
なお、銃器による捕獲を行う場合には、頭部周辺を狙撃すること。
- (3) 捕獲する個体にできる限り苦痛を与えないこと。
- (4) 捕獲は、みえジビエハンターが行うこと。
ただし、捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、次の要件をすべて満たす場合に限り、みえジビエの個体として利活用を行うことができる。
 - ① マニュアルに基づき、捕獲すること。
 - ② 捕獲個体を生きた状態で、止め刺し及び放血作業者に引渡すこと。
 - ③ 捕獲作業の内容記録を止め刺し及び放血作業者に引継ぐこと。
- (5) みえジビエ解体処理施設に搬入するまで、内臓摘出等の解体処理作業を行わないこと。
- (6) 捕獲個体にダニ駆除等の殺虫剤を使用しないこと。
なお、本工程以降においても個体（と体含む）殺虫剤は使用しないこと

(個体の状態について)

- (1) マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。
- (2) 捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、個体の状態確認を止め刺し及び放血作業者が行うこと。

(個体管理番号について)

- (1) 捕獲個体に対し、個体管理番号を割振ること。
- (2) 個体管理番号の割振りができなかった個体は、みえジビエとして利活用しないこと。

(記録について)

- (1) 捕獲作業者は、捕獲工程の内容を捕獲工程管理記録簿に記録し、複写したものを止め刺し及び放血作業者に引継ぐこと。
- (2) 記録者以外が、原則、確認すること。
なお、確認は、みえジビエハンター、または、みえジビエ解体処理者が行い、直接確認できない内容については、作業者への聞取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号について）

個体管理番号をマニュアルの規定に基づき、割振りしているか、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認すること。
- (2) 個体に触る場合には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 捕獲作業時のルールに基づいた服装（帽子、ジャンパー、腕章等）をしているか、確認すること。
- (4) 作業者の傷口の有無を確認し、作業者に傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること

（捕獲状況等について）

- (1) 捕獲作業者、みえジビエハンター登録番号（登録者のみ）、狩猟免許の区分及び有効期限、捕獲許可の区分（狩猟・有害駆除）、捕獲方法（ワナの種類、銃器の種類）を確認すること。
- (2) 捕獲場所（可能な限り字まで）、捕獲確認日時（ワナ猟の場合は、個体がワナに掛かっているのを確認した日時、銃器の場合は、銃器により捕獲した日時）、捕獲確認時の天候及び気温を確認すること。
- (3) 捕獲した個体にできるだけ苦痛を与えなかったか、確認すること。
- (4) 捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。
 - ① マニュアルに基づき、捕獲していること。
 - ② 捕獲個体を生きた状態で、止め刺し及び放血作業者に引渡ししていること。
 - ③ 捕獲作業の内容を止め刺し及び放血作業者に引継げていること。
- (5) ワナのうち、くくり罠による捕獲であれば、個体へのワナの掛かった部位、銃器による捕獲の場合は、使用銃弾及び個体への被弾部位を確認すること。
- (6) 内臓摘出等の解体処理作業を行っていないか、確認すること。

（個体の状態について）

- (1) 獣種（鹿・猪）、性別、推定年齢を確認すること。
- (2) マニュアルの表1に基づき、確認すること。
- (3) 捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、個体の状態を止め刺し及び放血作業者が確認すること。

(記録について)

- (1) 捕獲工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 捕獲工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

(個体管理番号について)

捕獲個体に対し、個体管理番号を次に基づき、割振りして記録すること。

※みえジビエ個体管理番号の割振り規定

- ・ 捕獲年月日＋みえジビエハンター登録番号＋捕獲年月日の捕獲頭数順番号
- ・ 捕獲年月日とは「捕獲個体の止め刺し年月日」とすること。
- ・ 捕獲年月日は、西暦末尾2桁＋月（2桁）＋日（2桁）とすること。
例）2019年11月1日に捕獲した場合には「191101」となる。
- ・ みえジビエハンター登録番号は、3桁とすること。
なお、捕獲作業をみえジビエハンター以外の者が行い、止め刺し作業をみえジビエハンターが行う場合には、止め刺し作業を行うみえジビエハンターの登録番号とすること。
例）みえジビエハンター登録番号第1号の場合には「001」となる。
- ・ 捕獲年月日当日の捕獲頭数順番号は、1桁とすること。
例）2019年11月1日に、猪1頭を止め刺し後、鹿2頭を止め刺したら、
猪が「1」、鹿は「2」と「3」となる。
- ・ 個体管理番号は、全10桁とすること。

※個体管理番号の割振り方の例

(注) みえジビエハンター登録番号を第1号に想定した場合。

例1) 2019年11月1日に鹿を1頭止め刺した場合の個体管理番号は、
「1911010011」となる。

解説： 「1911010011」 = 19 は、西暦末尾2桁（2019年）
「1911010011」 = 1101 は、捕獲月日（11月1日）
「1911010011」 = 001 は、みえジビエハンター登録番号（第1号）
「1911010011」 = 1 は、同日の止め刺し頭数（1頭目）

例2) 2019年11月15日に鹿を2頭止め刺し後、猪を1頭止め刺した場合の
猪の個体管理番号は、「19111150013」となる。

解説： 「1911150013」 = 19 は、西暦末尾2桁（2019年）
「1911150013」 = 1115 は、捕獲月日（11月15日）
「1911150013」 = 001 は、みえジビエハンター登録番号（第1号）
「1911150013」 = 3 は、同日の止め刺し頭数（3頭目）

例3) 2019年12月3日に箱ワナ(檻)で、猪を3頭捕獲した場合の
個体管理番号は、止め刺し順に割振る。

- 1 頭目の止め刺し個体＝個体管理番号「1912030011」
- 2 頭目の止め刺し個体＝個体管理番号「1912030012」
- 3 頭目の止め刺し個体＝個体管理番号「1912030013」

※鹿、猪別には、頭数は割振りしないので、注意すること。

同じ日に、鹿1頭、猪1頭を止め刺した場合は、個体管理番号の
止め刺し頭数は、1、2となる。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 個体に触る場合には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 捕獲作業時のルールに基づいた服装(帽子、ジャンパー、腕章等)をしているか、確認結果を記録すること。
- (4) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(捕獲状況等について)

- (1) 捕獲作業者名、みえジビエハンターの登録番号(登録者のみ)、狩猟免許の区分及び有効期限、捕獲許可の区分(狩猟・有害駆除)、捕獲方法(ワナの種類、銃器の種類)を記録すること。
- (2) 捕獲場所(可能な限り字まで)、捕獲確認日時(ワナ猟の場合は、個体がワナに掛かっているのを確認した日時、銃器の場合は、銃器により捕獲した日時)、捕獲確認時の天候及び気温を記録すること。
- (3) 捕獲した個体にできるだけ苦痛を与えなかったか、確認結果を記録すること。
- (4) 捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、当該要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。
- (5) ワナのうち、くくり罠による捕獲であれば、個体へのワナの掛かった部位、銃器による捕獲の場合は、使用銃弾及び個体への被弾部位の確認結果を記録すること。
- (6) 内臓摘出等の解体処理作業を行っていないか、確認結果を記録すること。

(個体の状態について)

- (1) 獣種(鹿、または、猪)、性別、推定年齢を記録すること。
- (2) マニュアルの表1に基づき、確認結果を記録すること。

- (3) 捕獲作業者が、みえジビエハンター以外の場合には、個体の状態を止め刺し及び放血作業者が、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 捕獲工程の内容を捕獲工程管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

2 止め刺し及び放血工程

みえジビエの個体の止め刺し工程及び放血工程における取組事項等を以下のとおり示します。

工程としては、止め刺し工程と放血工程に区分されますが、止め刺し後、ただちに放血作業を行うこと、また、衛生管理及び品質管理の取組事項が共通して管理する必要があることを考慮し、マニュアルでは、止め刺し工程と放血工程を一体として管理します。

【取組事項】

（作業員への野生生物による健康被害防止について）

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

（作業員の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 止め刺し及び放血作業時のルールに基づいた服装（帽子、ジャンパー、腕章等）をすること。
- (4) 作業員の傷口対策を十分に行うこと。

（作業員の体調について）

- (1) 作業員の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合は、作業に従事しないこと。
- (2) 作業員に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 刃物類の使用前後の原形が異なっていないこと。
- (4) 複数の個体の止め刺し及び放血作業を続けて行う場合には、使用する刃物類を個体ごとに洗浄及び消毒して使用するか、または、複数の刃物類を個体ごとに交換して使用すること。
- (5) 必要以上に個体の開口部に触れないようにすること。

(と体の状態について)

マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(止め刺し及び放血方法等について)

- (1) 止め刺し及び放血作業は、同一者が行うこと。
- (2) 止め刺し及び放血作業は、みえジビエハンターが行うこと。
- (3) 止め刺し及び放血作業は、公衆衛生及び環境に配慮した場所で行うこと。
- (4) 止め刺し及び放血の際には、できる限り個体に苦痛を与えないようにすること。
- (5) 止め刺しを確実に行った後、1分以内に放血を開始すること。
- (6) 放血は、個体の頭部を下にし、首の付け根の頸動脈を刃物類で完全に切断し、個体の心臓が動いている間に行い、放血が認められなくなるまで十分に行うこと。
- (7) 放血を行うための刃物類による作業は、最大2回までとすること。
ただし、頸動脈以外から放血が必要と判断される場合には、必要最小限の刃物類の作業回数に止めること。
- (8) 放血のための切開部は、できるだけ小さくし、衛生的に取扱うこと。
- (9) 銃器による捕獲で胸部に被弾した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に放血すること。
- (10) 放血終了後、1分以内に「接触体温計」、または、「非接触体温計」で、と体の体温を測定し、鹿で40℃未満、猪で42℃未満の体温のと体に限り、利活用すること。
なお、接触体温計を用いた場合は、と体の直腸内、腹部、足の付け根等で体温測定を行、非接触体温計を用いた場合には、と体の腹部、足の付け根等のと体の体毛の薄い部分で体温測定を行うこと。
もし、規定体温以上が測定されたと体は、最初の体温測定数値は含まず、続けて3回測定した平均を測定体温とすること。
- (11) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカーする等の処理を行うこと。
- (12) 止め刺し及び放血作業者は、みえジビエ解体処理者と情報交換を行い、止め刺し方法や放血方法の改善を検討する等、常に連携協力すること。
- (13) 止め刺し部位、放血部位を把握すること。

(記録について)

- (1) 止め刺し及び放血作業者は、止め刺し及び放血工程の内容を止め刺し及び放血工程管理記録簿に記録し、複写したものを当該個体の捕獲工程管理記録簿（複写）と併せてと体の運搬者に引き継ぐこと。
- (2) 記録者以外が、原則、確認すること。
なお、確認は、みえジビエハンター、または、みえジビエ解体処理者が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号について）

個体管理番号をマニュアルの規定に基づき、割振りしているか、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 止め刺し及び放血作業時のルールに基づいた服装（帽子、ジャンパー、腕章等）をしているか、確認すること。
- (4) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温を測定し、作業者の体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) 刃物類の使用前後の原形を確認すること。
- (4) 複数の個体の止め刺し及び放血作業を続けて行う場合には、使用する刃物類を個体ごとに洗浄・消毒しているか、または、個体ごとに交換しているか、確認すること。

（と体等の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（止め刺し及び放血状況等について）

- (1) 止め刺し及び放血作業者名を確認し、また、止め刺し及び放血作業は、同一者が行ったか、確認すること。
- (2) 止め刺し及び放血作業を行ったみえジビエハンター名及びみえジビエハンター登録番号を確認すること。
- (4) 止め刺し及び放血作業の場所（可能な限り字まで）を確認すること。
- (5) 止め刺し及び放血作業は、公衆衛生及び環境に配慮した場所で行ったか、確認すること。
- (6) 止め刺し作業日時、放血作業開始日時、放血作業終了日時を確認すること。
- (7) 止め刺しを確実に行った後、1分以内に放血を開始したか、確認すること。

- (8) 放血は、個体の頭部を下にし、首の付け根の頸動脈を刃物類で完全に切断し、個体の心臓が動いている間に行い、放血が認められなくなるまで十分に行ったか、確認すること。
- (9) 放血を行うための刃物類による作業は、最大2回までとしたか、確認すること。また、頸動脈以外からの放血を行った場合には、必要最小限の刃物類の作業に止めたか、確認すること。
- (10) 放血のための切開部は、できるだけ小さくなるようにし、衛生的に取扱ったか、確認すること。
- (11) 銃器による捕獲で胸部を狙撃した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に放血したか、確認すること。
- (12) 放血終了後、1分以内に「接触体温計」、または、「非接触体温計」を用いて、規定された部位で、と体の体温を測定し、鹿で40℃未満、猪で42℃未満の体温であるか、確認すること。
- (13) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカ―する等の処理を行ったか、確認すること。
- (14) 止め刺し部位、放血部位を確認すること。

（記録について）

- (1) 止め刺し及び放血工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 止め刺し及び放血工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。
- (3) と体の捕獲工程管理記録簿、止め刺し及び放血工程管理記録簿をと体の運搬者に引き継いだか、確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号について）

止め刺し及び放血個体の個体管理番号を当該個体の捕獲管理記録簿から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 止め刺し及び放血作業時のルールに基づいた服装（帽子、ジャンパー、腕章等）をしているか、確認結果を記録すること。
- (4) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 刃物類の使用前後の原形の確認結果を記録すること。
- (4) 使用する刃物類を個体ごとに洗浄及び消毒しているか、または、複数の刃物類を個体ごとに交換しているか、確認結果を記録すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（止め刺し及び放血方法等について）

- (1) 止め刺し及び放血作業者が、同一者であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 止め刺し及び放血作業者名及びみえジビエハンター登録番号を記録すること。
- (3) 止め刺し及び放血作業場所（可能な限り字まで）を記録すること。
- (4) 止め刺し及び放血作業は、公衆衛生及び環境に配慮した場所で行ったか、確認結果を記録すること。
- (5) 止め刺し作業日時、放血作業開始日時、放血作業終了日時を記録すること。
- (6) 止め刺しを完全に行った後、1分以内に放血を開始したか、確認結果を記録すること。

- (7) 放血は、個体の頭部を下にし、首の付け根の頸動脈を刃物類で完全に切断し、個体の心臓が動いている間に行い、放血が認められなくなるまで十分に行ったか、確認結果を記録すること。
- (8) 放血を行うための刃物類による作業は、最大2回までとしたか、確認結果を記録すること。
また、頸動脈以外からの放血を行った場合には、必要最小限の刃物類の作業に止めたか、確認すること。
- (9) 放血のための切開部は、できるだけ小さくなるようにし、衛生的に取扱ったか、確認結果を記録すること。
- (10) 銃器による捕獲で胸部を狙撃した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に放血したか、確認結果を記録すること。
- (11) と体の体温を測定した体温計種別（接触体温計、または、非接触体温計）、と体の体温の測定結果及び測定部位を記録し、鹿で40℃未満、猪で42℃未満の体温であるか、確認結果を記録すること。
- (12) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカする等の処理を行ったか、確認結果を記録すること。
- (13) 止め刺し部位、放血部位を記録すること。

（記録について）

- (1) 止め刺し及び放血工程の内容を止め刺し及び放血工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

3 と体の運搬工程

みえジビエのと体の運搬工程における取組事項等を以下のとおり示します。

【取組事項】

（作業者への野生生物による健康被害防止について）

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

（作業者の服装等について）

- (1) と体の積み下ろし時には、清潔な長袖、長ズボンを着用していること。
- (2) と体の積み下ろし時には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

（現場から解体処理施設への運搬時間について）

と体をみえジビエ解体処理施設へ搬入する時間は、次のとおりとすること。

なお、現場から解体処理施設へ搬入する時間は、みえジビエの品質に大きく影響を及ぼすことから解体処理施設への搬入時間を可能な限り短縮すること。

- ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）とすること。
- ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）とすること。
- ③冷蔵保冷車を使用する等の10℃以下の冷蔵保冷環境状態でと体を搬送できる場合は、120分以内（時期を問わず）とすること。

（運搬方法等について）

- (1) 運搬作業者は、マニュアルに基づき、と体の運搬ができる者であること。
- (2) 運搬中は、と体の血液等が運搬車両から流失しないようにすること。
- (3) 運搬中は、と体を覆い、直射日光が当たらないようにし、また、外部者の目に触れないようにすること。
- (4) 運搬中に、と体が荷台で可動しないようすること。
- (5) 運搬作業は、と体が傷まないようにできる限り、丁寧に扱うこと。
- (6) 捕獲個体を生体のまま、みえジビエ解体処理施設へ搬入する場合は、搬送用の小型檻等を使用すること。
- (7) 運搬作業者、運搬時の天候、気温、運搬車両種別（通常車、冷蔵保冷車）、運搬時の冷蔵温度、みえジビエ解体処理施設への到着時間を把握しておくこと。
- (8) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカーする等の処理が行われていること。

- (9) みえジビエの品質向上に役立てるために、運搬者は、搬入したと体の状態を搬入先のみえジビエ解体処理施設関係者と一緒に行うこと。

(道具や機器類等について)

運搬に使用する車両のと体を積込む場所（荷台等）、運搬道具や機器類は、清潔なものを使用すること。

(と体の状態について)

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、運搬を行わないこと。

(記録について)

- (1) 運搬作業者は、と体の運搬工程の内容をと体の運搬工程管理記録簿に記録し、当該と体の捕獲工程管理記録簿、止め刺し及び放血工程管理記録簿と併せて解体処理施設の受入者に引き継ぐこと。
- (2) 記録者以外が、原則、確認すること。
なお、確認は、みえジビエハンター、または、みえジビエ解体処理者が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（作業者の服装等について）

- (1) と体の積み下ろし時には、清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認すること。
- (2) と体の積み下ろし時には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（現場から解体処理施設への運搬時間について）

と体をみえジビエ解体処理施設へ搬入する時間が、次のとおりであるか、確認すること。

- ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）である。
- ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）である。
- ③冷蔵保冷車を使用する等の10℃以下の冷蔵保冷環境状態でと体を搬送したので120分以内（時期を問わず）である。

（運搬方法等について）

- (1) 運搬中に、と体の血液等が運搬車両から流出しなかったか、確認すること。
- (2) 運搬中は、と体を覆い、直射日光が当たらないようにし、外部者の目に触れないようにしているか、確認すること。
- (3) 運搬中にと体が、荷台で可動しないようにしているか、確認すること。
- (4) 運搬作業で、と体を丁寧に扱ったか、確認すること。
- (5) 捕獲個体を生体のまま、運搬する場合は、小型檻の使用等により、個体が暴れないようにしているか、確認すること。
- (6) 運搬時の天候、気温、運搬車両種別（通常車、冷蔵保冷車）、運搬時の冷蔵温度、みえジビエ解体処理施設への到着時刻を確認すること。
- (7) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカする等の処理が行われているか、確認すること。

（道具や機器類等について）

運搬に使用する車両のと体を積込み場所（荷台等）、運搬道具や機器類等は、清潔であるか、確認すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表1に基づき、確認すること。

(記録について)

- (1) と体の運搬工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) と体の運搬工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。
- (3) 運搬を行ったと体の捕獲工程管理記録簿、止め刺し及び放血工程管理記録簿、と体の運搬工程管理記録簿をと体の搬入先のみえジビエ解体処理者に引き継いだか、確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号について）

個体管理番号を止め刺し及び放血工程管理記録簿から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) と体の積み下ろし時には、清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) と体の積み下ろし時には、消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（現場から解体処理施設への運搬時間について）

と体をみえジビエ解体処理施設へ搬入する時間が、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。

- ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）であること。
- ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）であること。
- ③保冷車を使用する等の保冷状態でと体を搬送したので120分以内（時期を問わず）であること。

（運搬方法等について）

- (1) 運搬中に、と体の血液が運搬車両から流出しなかったか、確認結果を記録すること。
- (2) 運搬中は、と体を覆い、直射日光が当たらないようにし、外部者の目に触れないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (3) 運搬中に、と体が荷台で可動しないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (4) 運搬作業で、と体を丁寧に扱ったか、確認結果を記録すること。
- (5) 捕獲個体を生体のまま、運搬する場合は、小型檻の使用等により、個体が暴れないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (6) 運搬者名、運搬時の天候、気温、運搬車両種別、運搬時の保冷状況、みえジビエ解体処理施設への到着時刻を記録すること。
- (7) と体の脚等の部分に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）の装着や個体管理番号をマーカする等の処理が行われているか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

運搬に使用する車両のと体を積込み場所（荷台等）、運搬道具や機器類等は、清潔であるか、確認結果を記録すること。

(と体の状態について)

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) と体の運搬工程の内容をと体の運搬工程管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

4 解体処理施設へ搬入する前に(解体処理施設等の状態確認)

みえジビエの解体処理作業は、食肉処理業の許可を受けた施設のうち、マニュアルに基づき、整備された施設で、かつ、登録制度に登録されている「みえジビエ解体処理施設」に限ります。

しかし、みえジビエ解体処理施設として登録されている施設であっても、施設の室内、道具や機器類等の状態が適切に管理されていて、正常に機能しなければなりません。

そこで、みえジビエ解体処理施設として、稼働するための取組事項等を以下のとおり示します。

【取組事項】

(許可等について)

- (1) 食肉処理業の許可期限が有効であること。
- (2) 食肉販売業の許可期限が有効であること。
- (3) みえジビエ解体処理施設の登録期間が有効であること。
- (4) みえジビエ解体者の登録期間が有効であること。

(施設周辺の環境について)

施設の周囲に汚染される要因がないこと。

(施設の構造について)

- (1) 清掃されていること。
- (2) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内は、床面からの高さ1.5mまで、コンクリート構造、または、防水処理済みの構造であること。
- (3) 貯水施設のそ属昆虫対策の金網等に破損や隙間がなく、対策目的を果たしていること。
- (4) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内に開閉可能な窓を設けている場合は、マニュアルで別に示す基準に基づき、管理していること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内の照明は、割れても飛散しにくいLEDライト、蛍光灯を使用するか、または、蛍光灯飛散防止用カバー、チューブ等を使用する等の飛散防止対策を行うこと。

(道具や機器類等について)

- (1) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内の空調管理機器が、正常に稼働すること。
- (2) 冷蔵設備(4℃以下での冷蔵機能)が、正常に稼働すること。
- (3) 冷凍設備(-15℃以下での冷凍機能)が、正常に稼働すること。

- (4) 上水道の設備が、正常に稼働すること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を殺菌する殺菌保管庫（器）が、正常に稼働すること。
- (6) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を 83℃以上の温湯で殺菌できる機器が、正常に稼働すること。
- (7) 洗浄機、金属探知機、懸吊ハンガー、秤、そのほか解体処理に必要な道具や機器類が、正常に稼働すること。

（衛生管理消耗品について）

- (1) 消毒水、または、消毒用エタノールの在庫があること。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムの在庫があること。
- (3) 食品衛生検査用キットの在庫があること。

（施設全般について）

- (1) マニュアルに基づき、みえジビエ解体処理施設として必要な設備等が、正常に稼働すること。
- (2) マニュアルに基づき、衛生検査を実施していること。

（記録について）

- (1) 解体処理施設等の状態確認者は、確認結果をみえジビエ解体処理施設管理記録簿に記録すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）とすること。
- (3) みえジビエ解体処理施設管理記録簿は、当該解体処理施設で保存すること。

【確認事項】

（許可等について）

- (1) 食肉処理業の許可期限を確認すること。
- (2) 食肉販売業の許可期限を確認すること。
- (3) みえジビエ解体処理施設の登録有効期限を確認すること。
- (4) みえジビエ解体処理者及び登録有効期限を確認すること。

（施設周辺の環境について）

施設の周辺に汚染原因が発生していないか、確認すること。

（施設の構造について）

- (1) 清掃されているか、確認すること。
- (2) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内は、床面からの高さ 1.5m までのコンクリート構造、または、防水処理済みの構造であるか、確認すること。
- (3) 貯水施設のそ属昆虫対策のための金網等に破損や隙間がないか、確認すること。
- (4) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内に開閉可能な窓を設けている場合は、マニュアルに基づき、開閉管理されているか、確認すること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内の照明は、割れても飛散しにくい LED ライト、蛍光灯を使用するか、または、蛍光灯飛散防止用カバー、チューブ等を使用する等の飛散防止対策を行っているか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内内の空調管理機器が、正常に稼働するか、確認すること。
- (2) 冷蔵設備（4℃以下での冷蔵機能）が正常に稼働するか、確認すること。
- (3) 冷凍設備（-15℃以下での冷凍機能）が正常に稼働するか、確認すること。
- (4) 上水道の設備が正常に稼働するか、確認すること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を殺菌する殺菌保管庫（器）が正常に稼働するか、確認すること。
- (6) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を 83℃以上の温湯で殺菌できる機器が、正常に稼働するか、確認すること。
- (7) 洗浄機、金属探知機、懸吊ハンガー、秤、そのほか解体処理に必要な道具や機器類が正常に稼働するか、確認すること。

（衛生管理消耗品について）

- (1) 消毒水、または、消毒用エタノールの在庫があるか、確認すること。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムの在庫があるか、確認すること。
- (3) 食品衛生検査用キットの在庫があるか、確認すること。

(施設全般について)

- (1) マニュアルに基づき、みえジビエ解体処理施設として必要な設備等が、正常に稼働するか、確認すること。
- (2) マニュアルに基づき、衛生検査を実施しているか、確認すること。

(記録について)

- (1) みえジビエ解体処理施設管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) みえジビエ解体処理施設管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。
- (3) 解体処理施設等の状態確認者は、みえジビエ解体処理施設管理記録簿を当該解体処理施設で保存したか、確認すること。

【記録事項】

（確認日時等について）

解体処理施設の状態等の確認及び記録日時を記録すること。

（解体処理施設について）

- (1) 解体処理施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 解体処理施設の所在地を記録すること。

（許可等について）

- (1) 食肉処理業の許可期限を記録すること。
- (2) 食肉販売業の許可期限を記録すること。
- (3) と体の受入れを行うみえジビエ解体処理施設の登録有効期限を記録すること。
- (4) と体の受入れをみえジビエ解体処理者名及びみえジビエ解体処理者登録有効期限を確認すること。

（施設周辺の環境について）

施設の周辺に汚染原因が発生していないか、確認結果を記録すること。

（施設の構造について）

- (1) 清掃されているか、確認結果を記録すること。
- (2) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内は、床面からの高さ 1.5m までのコンクリート構造、または、防水処理済みの構造であるか、確認結果を記録すること。
- (3) 貯水施設のそ属昆虫対策のための金網等に破損や隙間がないか、確認結果を記録すること。
- (4) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内に開閉可能な窓を設けている場合は、マニュアルに基づき、開閉管理されているか、確認結果を記録すること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内の照明は、割れても飛散しにくい LED ライト、蛍光灯を使用するか、または、蛍光灯飛散防止用カバー、チューブ等を使用する等の飛散防止対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業室内内の空調管理機器が、正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (2) 冷蔵設備（4℃以下での冷蔵機能）が正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (3) 冷凍設備（-15℃以下での冷凍機能）が正常に稼働するか、確認結果を記録すること。

- (4) 上水道の設備が正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (5) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を殺菌する殺菌保管庫（器）が正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (6) 分割、脱骨、加工等の肉を直接触る作業で使用する刃物類を 83℃以上の温湯で殺菌できる機器が、正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (7) 洗浄機、金属探知機、懸吊ハンガー、秤、そのほか解体処理に必要な道具や機器類が正常に稼働するか、確認すること。

（衛生管理消耗品について）

- (1) 消毒水、または、消毒用エタノールの在庫があるか、確認結果を記録すること。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムの在庫があるか、確認結果を記録すること。
- (3) 食品衛生検査用キットの在庫があるか、確認結果を記録すること。

（施設全般について）

- (1) マニュアルに基づき、みえジビエ解体処理施設として必要な設備等が、正常に稼働するか、確認結果を記録すること。
- (2) マニュアルに基づき、衛生検査を実施しているか、確認結果を記録すること。

（記録について）

- (1) みえジビエ解体処理施設等の状態確認結果をみえジビエ解体処理施設管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

5 と体の受入れ工程

みえジビエ解体処理施設で、みえジビエのと体の受入れ工程における取組事項等を以下のとおり示します。

【取組事項】

（作業員への危害リスク回避について）

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

（作業員の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 作業員の傷口対策を十分に行うこと。

（作業員の体調について）

- (1) 作業員の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業員に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（現場からの解体処理施設への運搬時間について）

と体をみえジビエ解体処理施設へ搬入する時間は、次のとおりとすること。

なお、規定の時間内にみえジビエ解体処理施設へ搬入できなかったと体は、みえジビエのと体として受入れしないこと。

- ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）とすること。
- ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）とすること。
- ③保冷車を使用する等の4℃以下の冷蔵環境でと体を搬送できる場合は、120分以内（時期を問わず）とすること。

（と体の状態について）

マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエのと体として受入れしないこと。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。

(3) 作業時の必要以外には、と体の開口部に触れないようにすること。

(と体の受入れ作業等について)

- (1) と体の受入れ作業は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が行うこと。
- (2) と体に長時間直射日光や雨水等があたらないようにすること。
- (3) と体が傷まないようにできる限り丁寧に扱うこと。
- (4) と体の獣種（鹿、または、猪）、性別、推定年齢を確認すること。
- (5) と体の重量を計測（大物等で重量を計測できない場合には、推定でも可）すること。
- (6) と体の受入れ作業者は、受入れしたと体の検証等を運搬者で行うこと。
- (7) 受入れしたと体の状態を止め刺し及び放血作業者と情報交換を行い、止め刺し方法や放血方法の改善を検討する等、常に連携協力を行うこと。
- (8) と体の受入れの可否は、みえジビエとしての衛生面や品質面を考慮し、妥協することなく、みえジビエ解体処理者が最終判断を行うこと。
- (9) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理しておくこと。
- (10) と体の受入れ作業終了後は、速やかに解体前処理を行うこと。

(記録について)

- (1) と体の受入れ作業者は、と体の受入れ工程の内容をと体の受入れ工程管理記録簿に記録し、複写したものを当該と体の捕獲工程管理記録簿（複写）、止め刺し及び放血工程管理記録簿（複写）、と体の運搬工程管理記録簿（複写）、みえジビエ解体処理施設管理記録簿と併せて、と体を受入れしたみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録内容を確認すること。
なお、確認者は、みえジビエハンター、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号について）

個体管理番号をマニュアルの規定に基づき、割振りしているか、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温を測定し、作業者の体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（現場からの解体処理施設への運搬時間について）

- (1) 受入れと体の止め刺し日時、と体の受入れ日時（解体処理施設への到着時間）を確認すること。
- (2) と体が次の規定の時間内にみえジビエ解体処理施設へ搬入されたか、確認すること。
 - ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）とすること。
 - ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）とすること。
 - ③保冷車を使用する等の保冷状態でと体を搬送できる場合は、120分以内（時期を問わず）とすること。

（と体の状態について）

マニュアルの表1に基づき、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) 作業時の必要以外にと体の開口部に触れないようにしたか、確認すること。

（と体の受入れ作業等について）

- (1) と体の受入れ施設及びみえジビエ解体処理施設であるか、確認すること。
- (2) と体の受入れ業者及びみえジビエ解体処理者であるか、確認すること。
- (3) 受入れ時の天候を確認し、と体に長時間直射日光や雨水等が当たらないようにしたか、確認すること。
- (4) と体が傷まないようにできる限り丁寧に扱ったか、確認すること。

- (5) と体の獣種（鹿、または、猪）、性別、推定年齢を確認すること。
- (6) と体の重量を確認すること。
なお、大物等で重量を計測できない場合には、推定重量とすること。
- (7) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理したか、確認すること。

（記録について）

- (1) と体の受入れ工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) と体の受入れ作業を行ったと体の捕獲工程管理記録簿、止め刺し及び放血工程管理記録簿、と体の運搬工程管理記録簿、みえジビエ解体処理施設管理記録簿、と体の受入れ工程管理記録簿と併せて、紛失しないように、と体を受入れしたみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) と体の受入れ工程管理記録簿の記録者及び記録内容の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号について）

受入れと体の個体管理番号を当該と体の運搬管理記録簿から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（現場からのと体の受入れ時間について）

- (1) 受入れと体の止め刺し日時、と体の受入れ日時（解体処理施設への到着時間）を記録すること。
- (2) と体が次の規定の時間内にみえジビエ解体処理施設へ搬入されたか、確認すること。
 - ①止め刺し後、60分以内（4月～10月）とすること。
 - ②止め刺し後、90分以内（11月～3月）とすること。
 - ③保冷車を使用する等の保冷状態でと体を搬送できる場合は、120分以内（時期を問わず）とすること。

（と体の状態について）

マニュアルの表1に基づき、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 作業時の必要以外にと体の開口部に触れないようにしたか、確認結果を記録すること。

（と体の受入れ作業等について）

- (1) と体の受入れ施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) と体の受入れ者名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

- (3) 受入れ時の天候を記録し、と体に長時間直射日光や雨水等があたらないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (4) と体が傷まないようにできる限り丁寧に扱ったか、確認結果を記録すること。
- (5) と体の獣種（鹿、または、猪）、性別、推定年齢を記録すること。
- (6) と体の重量を記録すること。
なお、大物等で重量を計測できない場合には、推定重量を記録すること。
- (7) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理したか、確認結果を記録すること。

（記録について）

- (1) と体の受入れ工程の内容をと体の受入れ工程管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) と体の受入れ作業を行ったと体の捕獲工程管理記録簿、止め刺し及び放血工程管理記録簿、と体の運搬工程管理記録簿、みえジビエ解体処理施設管理記録簿、と体の受入れ工程管理記録簿と併せて、と体を受入れしたみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

6 解体前処理工程

みえジビエのと体の解体前処理工程における取組事項を以下のとおり示します。

【取組事項】

（作業者への野生生物による健康被害防止について）

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) と体ごとに洗浄、消毒等を行うこと。
- (4) 作業時の必要以外には、と体の開口部に触れないようにすること。
- (5) 洗浄水は、上水道水を使用すること。

（解体前処理作業等について）

- (1) 解体前処理作業は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が行うこと。
- (2) 作業日時を把握しておくこと。
- (3) 衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

- (4) 止め刺し口や放血口が、洗浄時に汚染される可能性があるため、止め刺し口や放血口がと体の糞尿や地面等に直接接触しないようにすること。
- (5) と体洗浄区域で、上水道水を使用し、と体の体面を頭部から臀部にかけて、水が流れるように十分に洗浄すること。
- (6) と体の臀部の洗浄後の水が、止め刺し部や放血した開口部を汚染しないように取扱い、と体の洗浄後は十分に水気を切ること。
- (7) と体に長時間直射日光があたらないように配慮すること。
- (8) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (9) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理しておくこと。
- (10) 複数のと体の解体前処理作業は、別のと体の洗浄汚水が掛からないように、同時に行わず、個々に行うこと。

(記録について)

- (1) 解体前処理作業者は、解体前処理工程の内容を解体前処理工程管理記録簿に記録し、と体の解体前処理作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録内容を確認すること。
なお、確認は、みえジビエハンター、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号について）

個体管理番号をマニュアルの規定に基づき、割振りしているか、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温を測定し、作業者の体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) と体ごとに洗浄、消毒等を行ったか、確認すること。
- (4) 作業時に、必要以上にと体の開口部に触れないようにしたか、確認すること。
- (5) 洗浄水は、上水道水であるか、確認すること。

（解体前処理作業等について）

- (1) 解体前処理施設及びみえジビエ解体処理施設であるか、確認すること。
- (2) 解体前処理作業員及びみえジビエ解体処理者であるか、確認すること。
- (3) 作業日時を確認すること。
- (4) 衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。
- (5) と体の洗浄時に、止め刺し口や放血口がと体の糞尿や地面等に直接接触しないようにしたか、確認すること。
- (6) と体洗浄区域で、上水道水を使用し、と体の体面を頭部から臀部にかけて、水が流れるように十分に洗浄したか、確認すること。
- (7) と体の臀部の洗浄後の水が、止め刺し部や放血した開口部を汚染しないように取扱い、と体の洗浄後は十分に水気を切ったか、確認すること。
- (8) と体に長時間直射日光があたらないようにしているか、確認すること。
- (9) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。

- (10) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理しているか、確認すること。
- (11) 複数のと体の解体前処理作業を同時に行わなかったか、確認すること。

（記録について）

- (1) 解体前処理工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 解体前処理作業を行ったと体の解体前処理工程管理記録簿をと体の解体前処理作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 解体前処理工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号について）

解体前処理を行うと体の個体管理番号をと体の受入れ工程管理記録簿から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖、長ズボンを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) と体ごとに洗浄、消毒等を行ったか、確認結果を記録すること。
- (4) 作業時に、必要以上にと体の開口部に触れないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (5) 洗浄水は、上水道水であるか、確認結果を記録すること。

（解体前処理作業について）

- (1) 解体前処理施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 解体前処理作業名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。
- (3) 作業日時を記録すること。
- (4) 衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) と体の洗浄時に、止め刺し口や放血口がと体の糞尿や地面等に直接接触しないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (6) と体洗浄区域で、上水道水を使用し、と体の体面を頭部から臀部にかけて、水が流れるように十分に洗浄したか、確認結果を記録すること。
- (7) と体の臀部の洗浄後の水が、止め刺し部や放血した開口部を汚染しないように取扱い、と体の洗浄後は十分に水気を切ったか、確認結果を記録すること。

- (8) と体に長時間直射日光があたらないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (9) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (10) と体の個体管理番号が分かるように、と体に個体管理番号を記録したラベル（荷造りラベル等）等をと体と紐づけて管理しているか、確認結果を記録すること。
- (11) 複数のと体の解体前処理作業を同時に行わなかったか、確認結果を記録すること。

（記録等について）

- (1) 解体前処理作業者は、解体前処理作業の内容を解体前処理管理記録簿に漏れなく適正に記録したか、確認結果を記録すること。
- (2) 解体前処理作業者は、解体前処理管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

7 内臓摘出工程

みえジビエのと体の内臓摘出工程における取組事項を以下のとおり示します。

【取組事項】

(内臓摘出工程とはく皮工程の作業順について)

内臓摘出工程後、はく皮工程とするが、はく皮工程を先に行う場合には、次の要件をすべて満たす場合に限り、はく皮工程後、内臓摘出工程とすること。

- ① マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取り組めること。
- ② 獣種は、鹿に限ること。
- ③ と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④ はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行うこと。
- ⑤ はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行うこと。
- ⑥ ①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

(作業員への野生生物による健康被害防止について)

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

(作業員の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にすること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (6) 作業員の傷口対策を十分に行うこと。

(作業員の体調について)

- (1) 作業員の体温を測定し、体温が37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業員に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(道具や機器類等について)

- (1) 消毒済みの清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、作業終了後、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに清掃及び消毒を行うこと。
- (6) と体の開腹に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (8) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。
- (9) 作業には、懸吊ハンガー、または、V 型台を使用すること。
ただし、V 型台を使用する場合には、と体を置く面は、防水加工を行っているものに限り使用すること。
なお、別の規定により、はく皮工程を先に行う場合には、懸吊ハンガーで作業を行うこと。
- (10) 洗浄水は、上水道水を使用すること。

(と体の状態について)

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(内臓摘出作業等について)

- (1) 内臓摘出作業は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が行うこと。
- (2) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。
- (3) と体の内臓物が別のと体を汚染しないように、複数のと体の内臓摘出作業を同時に行わないこと。
- (4) 内臓摘出作業とはく皮作業を同時に行わないこと。
- (5) と体の受入れ後、30 分以内に内臓摘出作業を完了させること。
- (6) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (7) と体を懸吊した状態で行えるようにあらかじめと体の四肢を切除して、アキレス腱を露出させること。
なお、V 型台を使用し、懸吊ハンガーではく皮作業を行う場合には、内臓摘出作業後、速やかに四肢を切除し、アキレス腱を露出させること。

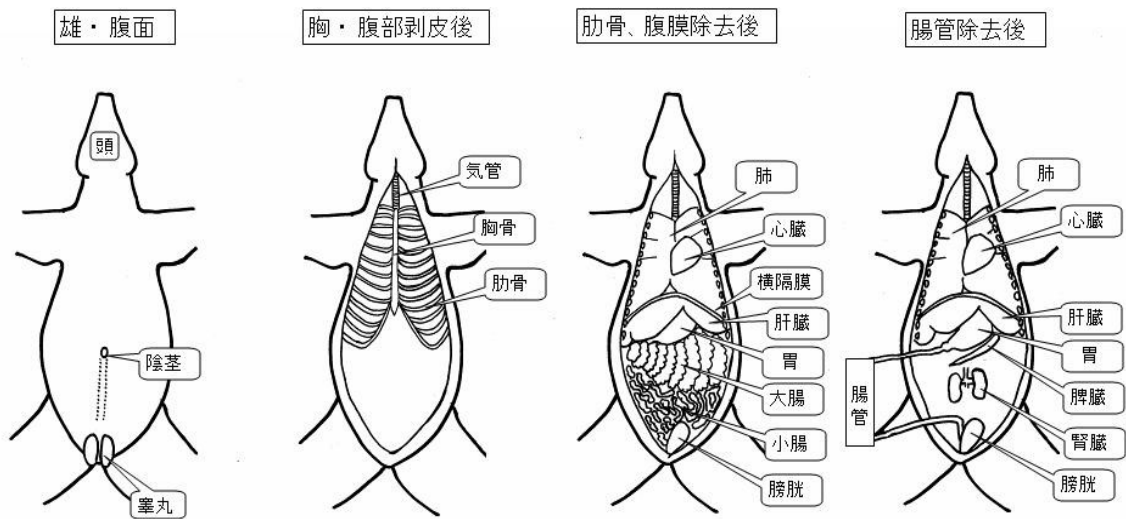
- (8) 内臓摘出作業前に、食道・気道及び直腸（肛門部）をしっかりと結さつすること。
- (9) 結さつは、紐やゴム、結束バンド等を使い、消化器官の内容物が漏れないようにしっかりとすること。
- (10) と体の消化器官や膀胱を損傷しないこと。
なお、と体の消化器官及び膀胱を損傷した場合には、みえジビエのと体として利活用しないこと。
- (11) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出しすること。
- (12) と体の体表の被毛による汚染を防ぐため、と体に刃物類で最初に必要最小限の切開を行ったあと、いったん刃物類を83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で確実に消毒したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開すること。
- (13) 内臓摘出作業の際に、と体の血液や内臓等の廃棄物は、できる限りと体や施設の床面及び壁面等に接触しないように、と体から直接廃棄物専用箱等に収納するようにすること。
- (14) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにすること。
- (15) 喫煙や間食をしながら、作業を行わないこと。
- (16) 作業中は、常に目視による異物混入検査を実行すること。
- (17) と体の受入れ日時を把握すること。
- (18) 内臓摘出作業開始時刻及び内臓摘出作業終了時刻を把握すること。

（記録について）

- (1) 内臓摘出作業者は、内臓摘出工程の内容を内臓摘出工程管理記録簿に記録し、と体の内臓摘出作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録内容を確認すること。
なお、確認は、みえジビエハンター、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

《参考》イノシシの内臓の配置

(注意：解体の順序を示したものではありません。)



《参考》刃物類の刃の入れ方（刃を手前に向けて、中から外に切開していきます。）



《参考》鹿のアキレス腱を露出し懸吊ハンガーに吊るした様子



【確認事項】

（内臓摘出作業とはく皮作業の作業順について）

内臓摘出工程の前に、はく皮工程を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ① マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取り組めること。
- ② 獣種は、鹿であること。
- ③ と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④ はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行えること。
- ⑤ はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行えること。
- ⑥ ①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温を測定し、作業者の体温が37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、使用后、部品の紛失、破損等がないか、確認し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに清掃及び消毒を行ったか、確認すること。

- (6) と体の開腹に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (8) 所定の配置場所に配置しているか、確認すること。
- (9) 作業は、懸吊ハンガー、または、V 型台（と体を置く面の防水加工済み）を使用するか、確認すること。
- (10) 洗浄水は、上水道水であるか、確認すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（内臓摘出作業等について）

- (1) 内臓摘出作業施設及びみえジビエ解体処理施設であるか、確認すること。
- (2) 内臓摘出作業員及びみえジビエ解体処理者であるか、確認すること。
- (3) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。
- (4) 複数のと体の内臓摘出作業を同時に行わなかったか、確認すること。
- (5) 内臓摘出作業とはく皮作業を同時に行わなかったか、確認すること。
- (6) と体の受入れ後、30 分以内に内臓摘出作業を完了したか、確認すること。
- (7) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (8) 内臓摘出作業前は、あらかじめと体の四肢を切除して、アキレス腱を露出させたか、確認すること。
なお、V 型台を使用し、懸吊ハンガーではなく皮作業を行う場合には、内臓摘出作業後、速やかに四肢を切除し、アキレス腱を露出させたか、確認すること。
- (9) 内臓摘出作業前に、食道・気道及び直腸（肛門部）をしっかりと結さつしているか、確認すること。
- (10) 結さつは、紐やゴム、結束バンド等を使ったか、確認すること。
- (11) と体の消化器官や膀胱を損傷しなかったか、確認すること。
- (12) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出したか、確認すること。
- (13) と体に刃物類で最初に必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開したか、確認すること。
- (14) と体の血液、内臓等の廃棄物は、できる限りと体や施設の床面や壁面等に接触しないように、と体から直接廃棄物専用箱等に収納したか、確認すること。

- (15) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしているか、確認すること。
- (16) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (17) 作業中は、常に目視による異物混入検査を実施したか、確認すること。
- (18) と体の受入れ日時を確認すること。
- (19) 内臓摘出作業開始時刻及び内臓摘出作業終了時刻を確認すること。

(記録について)

- (1) 内臓摘出工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 内臓摘出工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 内臓摘出工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（内臓摘出作業とはく皮作業の作業順について）

内臓摘出作業前にはく皮作業を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取り組めること。
- ②獣種は、鹿に限ること。
- ③と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行うこと。
- ⑤はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行うこと。
- ⑥①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

（個体管理番号について）

と体の個体管理番号を当該と体の解体前処理工程管理記録簿から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、または、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、作業者の体温が37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 消毒済みの清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認結果を記録すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。

- (4) 使用前後の状態を比較し、使用后、部品の紛失、破損等がないか、確認結果を記録し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに清掃及び消毒を行ったか、確認結果を記録すること。
- (6) と体の開腹に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (8) 所定の配置場所に配置しているか、確認結果を記録すること。
- (9) 作業には、懸吊ハンガー、または、V型台（と体を置く面の防水加工済み）を使用したか、確認結果を記録すること。
- (10) 洗浄水は、上水道水であるか、確認結果を記録すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（内臓摘出作業等について）

- (1) 内臓摘出作業施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 内臓摘出作業名及びみえジビエ解体処理者登録登録番号を記録すること。
- (3) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 複数のと体の内臓摘出作業を同時に行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (5) 内臓摘出作業とはく皮作業を同時に行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (6) と体の受入れ後、30 分以内に内臓摘出作業を完了したか、確認結果を記録すること。
- (7) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (8) 内臓摘出作業で、懸吊ハンガーを使用する場合には、あらかじめと体の四肢を切除して、アキレス腱を露出させたか、確認すること。
なお、V型台を使用し、懸吊ハンガーではなく皮作業を行う場合には、内臓摘出作業後、速やかに四肢を切除し、アキレス腱を露出させたか、確認すること。
- (9) 内臓摘出作業前に、食道・気道及び直腸（肛門部）をしっかりと結さつしているか、確認結果を記録すること。
- (10) 結さつは、紐やゴム、結束バンドを使用しているか、確認結果を記録すること。
- (11) と体の消化器官や膀胱を損傷しなかったか、確認結果を記録すること。

- (12) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出したか、確認結果を記録すること。
- (13) と体に刃物類で最初に必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒（殺菌）したうえで、以降は、刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開したか、確認結果を記録すること。
- (14) と体の血液、内臓等の廃棄物は、と体や施設の床面や壁面等に接触しないように、と体から直接内臓物専用箱等に収納できるように作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (15) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしているか、確認結果を記録すること。
- (16) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (17) 作業中は、常に目視による異物混入検査を実行したか、確認結果を記録すること。
- (19) と体の受入れ日時を記録すること。
- (20) 内臓摘出作業開始時刻及内臓摘出作業終了時刻を記録すること。

(記録について)

- (1) 内臓摘出作業者は、内臓摘出作業の内容を内臓摘出工程管理記録簿に漏れなく適正に記録したか、確認結果を記録すること。
- (2) 内臓摘出作業者は、内臓摘出工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

8 はく皮及びトリミング並びに洗浄工程

みえジビエでは、と体のはく皮工程、トリミング・洗浄工程は、それぞれ別工程に区分していますが、実際の作業としては、はく皮作業中にトリミング・洗浄作業を行います。

そのため、はく皮工程と併せてトリミング・洗浄工程は、一体的に管理を行う必要があります。

そこで、はく皮工程、トリミング・洗浄工程（以下、「はく皮等工程」という。）における取組事項を併せて示します。

【取組事項】

（内臓摘出工程とはく皮工程の作業順について）

内臓摘出工程後、はく皮工程とするが、はく皮工程を先に行う場合には、次の要件をすべて満たす場合に限り、はく皮工程後、内臓摘出工程とすること。

- ①マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取組めること。
- ②獣種は、鹿に限ること。
- ③と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行うこと。
- ⑤はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行うこと。
- ⑥①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

（作業員への野生生物による健康被害防止について）

野生の鹿や猪の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在し、これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものがあるため、吸血の被害を受け、体調に異常を感じたらすぐに病院で診療を受けること。

（作業員の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にすること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (6) 作業員の傷口対策を十分に行うこと。

(作業者の体調について)

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒済みの清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、作業終了後、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに清掃及び消毒を行うこと。
- (6) と体の開腹に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (8) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。
- (9) 作業は、懸吊ハンガー、または、V型台を使用すること。
ただし、V型台を使用する場合には、と体を置く面は、防水加工を行っているものに限り使用すること。
なお、別の規定により、はく皮工程を先に行う場合には、懸吊ハンガーで作業を行うこと。
- (10) 洗浄水は、上水道水を使用すること。

(と体の状態について)

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(はく皮等作業等について)

- (1) はく皮等作業は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が行うこと。
- (2) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。
- (3) 別のと体の体皮が、別のと体後の表面を汚染しないように、複数のと体のはく皮等作業を同時に行わないこと。
- (4) はく皮等作業と内臓摘出作業を同時に行わないこと。

- (5) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (6) 直接肉部に接触する刃物類及び作業者の手指とと体の被毛とが、できるだけ接触しないように細心の注意を払うこと。
- (7) と体のはく皮後の部位にと体の体表の被毛、刃物類、作業者の手指や服装等が、できるだけ接触しないように細心の注意を払うこと。
- (8) はく皮後の部位が床面に接触する等、部分的に汚染された可能性がある場合は、その部位を大きく完全に切取り、切り取った部位はみえジビエとして出荷しないようにするとともにと体の切取り部を含めた部位を十分に上水道水で洗浄すること。
なお、汚染された部位が特定できない場合には、と体全部をみえジビエとして活用しないこと。
- (9) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出しすること。
- (10) と体の体表の被毛による汚染を防ぐため、刃物類で最初に必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開すること。
- (11) はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開し、と体に接触しないようにすること。
- (12) はく皮した皮は、テーブルに置いたり、床面に落としたりせずに、専用の容器箱等に入れて区別すること。
- (13) はく皮後、肉の銃創部、止め刺し部、放血切開部、変色部等は、肉の状態が正常な範囲までできるだけトリミングすること。
なお、枝肉の状態ですべて完全にトリミングができない場合には、分割工程において、トリミングを行うこと。
- (14) はく皮後の部位やはく皮等作業終了後の枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、道具や機器類等と接触しないようにすること。
- (15) はく皮後、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化器官内容物の付着しやすい胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去し、十分に上水道水で洗浄すること。
- (16) はく皮等工程終了後、枝肉や室内等を汚染しないところで、ブラシや粘着ローラー等を使用し、帽子、衣類等に付着したと体の体表の被毛を除去すること。
- (17) はく皮作業の開始日時及び終了日時を把握すること。
- (18) 枝肉の状態ですべて保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、5分以内に4℃以下、かつ、止め刺し後、24時間以内に4℃以下の冷蔵環境で保管すること。
- (19) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにすること。
- (20) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (21) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(個体管理番号について)

- (1) 枝肉化後、枝肉の個体管理番号が分かるように、枝肉自体に個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）の装着等を行うこと。
- (2) 枝肉化後、直ぐに分割以降の作業を行う場合には、当該枝肉の個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）を作業室内に掲示を行うこと。

(記録について)

- (1) はく皮等作業者は、はく皮等工程の内容をはく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿に記録し、はく皮等作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業者への聞き取りで確認すること。

《参考》ナイフの入れ方

(刃を手前に向けて、中から外に切開していきます。)



【確認事項】

（内臓摘出工程とはく皮工程の作業順について）

内臓摘出工程後、はく皮工程とするが、はく皮工程を先に行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ①マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取組めること。
- ②獣種は、鹿に限ること。
- ③と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行うこと。
- ⑤はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行うこと。
- ⑥①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温を測定し、作業者の体温が37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 洗浄及び消毒済みの清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、使用后、部品の紛失、破損等がないか、確認し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに消毒や清掃を行ったか、確認すること。

- (6) と体のはく皮等作業に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒（殺菌）しているか、確認すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (8) 所定の配置場所に配置されているか、確認すること。
- (9) 作業は、懸吊ハンガー、または、V型台（防水加工済み）を使用したか、確認すること。
- (10) 洗浄水は、上水道水であるか、確認すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（はく皮等作業等について）

- (1) はく皮等作業施設及びみえジビエ解体処理施設であるか、確認すること。
- (2) はく皮等作業員及びみえジビエ解体処理者であるか、確認すること。
- (3) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用したか、確認すること。
- (4) 複数のと体のはく皮等作業を同時に行わなかったか、確認すること。
- (5) はく皮等作業と内臓摘出作業を同時に行わなかったか、確認すること。
- (6) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (7) 直接肉部に接触する刃物類及び作業員の手指とと体の被毛とが、できるだけ接触しないように細心の注意を払ったか、確認すること。
- (8) と体のはく皮後の部位にと体の体表の被毛、刃物類、作業員の手指や服装等が接触しないように細心の注意を払ったか、確認すること。
- (9) はく皮後の部位が床面や壁面に接触する等、部分的に汚染された可能性がある場合は、その部位を大きく完全に切り取り、と体の切り取り部を含めた部位を十分に上水道水で洗浄したか、確認すること。
- (10) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出ししたか、確認すること。
- (11) と体の体表の被毛による汚染を防ぐため、刃物類で最初に必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒（殺菌）したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開したか、確認すること。
- (12) はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開し、と体に接触しないようにしたか、確認すること。
- (13) はく皮した皮は、テーブルに置いたり、床面に落としたりせず、専用の容器箱等に入れて区別したか、確認すること。
- (14) はく皮後、肉の銃創部、止め刺し部、放血切開部、変色部等は、肉の状態が正常な範囲までできるだけトリミングしたか、確認すること。

- (15) はく皮後の部位やはく皮等作業終了後の枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、道具や機器類等と接触しないようにしたか、確認すること。
- (16) はく皮後、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化器官内容物の付着しやすい胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去し、十分に上水道水で洗浄したか、確認すること。
- (17) はく皮等工程終了後、枝肉や室内等を汚染しないところで、ブラシや粘着ローラー等を使用し、帽子、衣類等に付着したと体の体表の被毛を除去したか、確認すること。
- (18) 止め刺し日時、はく皮作業の開始日時及び終了日時を確認すること。
- (19) 枝肉の状態で保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、5分以内に4℃以下、かつ、止め刺し後、24時間以内に4℃以下の冷蔵状態で保管したか、確認すること。
- (20) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしているか、確認すること。
- (21) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (22) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

（個体管理番号について）

- (1) 枝肉化後、枝肉の個体管理番号が分かるように、枝肉自体に個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）の装着等を行ったか、確認すること。
- (2) 枝肉化後、直ぐに分割以降の作業を行う場合には、当該枝肉の個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）を作業室内に掲示を行ったか、確認すること。

（記録について）

- (1) はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（内臓摘出工程とはく皮工程の作業順について）

内臓摘出作業前にはく皮作業を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取組めること。
- ②獣種は、鹿に限ること。
- ③と体の推定年齢が2才以下であること。
- ④はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行うこと。
- ⑤はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行うこと。
- ⑥①～⑤に規定する以外のはく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守すること。

（個体管理番号について）

と体の個体管理番号を当該と体の内臓摘出工程管理記録簿（場合により、と体の解体前処理工程管理記録簿）から転記すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、または、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（作業者の体調等について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、作業者の体温が37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 洗浄及び消毒済みの清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認結果を記録すること。

- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに消毒や清掃を行ったか、確認結果を記録すること。
- (6) と体のはく皮等作業に使用する刃物類は、使用の直前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒したか、確認結果を記録すること。
- (8) 所定の配置場所に配置されているか、確認結果を記録すること。
- (9) 作業には、懸吊ハンガー、または、V型台（防水加工済み）を使用したか、確認結果を記録すること。
- (10) 洗浄水は、上水道水を使用したか、確認結果を記録すること。

（と体の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（はく皮等作業等について）

- (1) はく皮等作業施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) はく皮等作業者名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。
- (3) 指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用したか、認結果を記録すること。
- (4) 複数のと体のはく皮等作業を同時に行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (5) はく皮等作業と内臓摘出作業を同時に行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (6) と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (7) 直接肉部に接触する刃物類及び作業者の手指とと体の被毛とが、できるだけ接触しないように細心の注意を払ったか、確認結果を記録すること。
- (8) と体のはく皮後の部位にと体の体表の被毛、刃物類、作業者の手指や服装等が接触しないように細心の注意を払ったか、確認結果を記録すること。
- (9) はく皮後の部位が他の枝肉、床、壁、道具や機器類等に接触しなかったか、確認結果を記録すること。
- (10) 部分的に汚染された可能性がある場合は、その部位を大きく完全に切り取り、と体の切り取り部を含めた部位を十分に上水道水で洗浄したか、確認結果を記録すること。

- (11) 刃物類をと体の体表に切り込む際は、切刃部分を体表から外側に向けて、刃先で切り込み、体中から外に切り出ししたか、確認結果を記録すること。
- (12) と体の体表の被毛による汚染を防ぐため、刃物類で最初に必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム等で確実に消毒したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開したか、確認結果を記録すること。
- (13) はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開し、と体に接触しないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (14) はく皮した皮は、テーブルに置いたり、床面に落としたりせずに、専用の容器箱等に入れて区別したか、確認結果を記録すること。
- (15) はく皮後、肉の銃創部、止め刺し部、放血切開部、変色部等は、肉の状態が正常な範囲までできるだけトリミングしたか、確認結果を記録すること。
- (16) はく皮後の部位やはく皮作業終了後の枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、道具や機器類等と接触しないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (17) はく皮後、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化器官内容物の付着しやすい胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去し、十分に上水道水で洗浄したか、確認結果を記録すること。
- (18) はく皮等工程終了後、枝肉や室内等を汚染しないところで、ブラシや粘着ローラー等を使用し、帽子、衣類等に付着したと体の体表の被毛を除去したか、確認結果を記録すること。
- (19) 止め刺し日時、はく皮等作業の開始日時及び終了日時を記録すること。
- (20) 枝肉の状態で保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、5分以内に4℃以下、かつ、止め刺し後、24時間以内に4℃以下の冷蔵環境で保管したか、確認結果を記録すること。
- (21) 扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしているか、確認すること。
- (22) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (23) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

（個体管理番号について）

- (1) 枝肉化後、枝肉の個体管理番号が分かるように、枝肉自体に個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）の装着等を行ったか、確認結果を記録すること。
- (2) 枝肉化後、直ぐに分割以降の作業を行う場合には、当該枝肉の個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）を作業室内に掲示を行ったか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) はく皮等作業者は、はく皮等作業の内容をはく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿に漏れなく適正に記録したか、確認結果を記録すること。
- (2) はく皮等作業者は、はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

9 枝肉の保管工程

みえジビエの枝肉保管工程における取組事項を以下のとおり示します。

ただし、枝肉化後、直ぐに分割工程以降の作業に取り組む場合には、枝肉の保管工程は、必要ありません。

【取組事項】

(枝肉保管施設及び枝肉保管作業者について)

枝肉の保管は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が作業を行うこと。

(作業者の体調について)

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(枝肉の状態について)

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物が除去すること。
- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (6) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (7) 上着のポケットの中を空にすること。
- (8) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(枝肉保管作業等について)

- (1) 枝肉の状態では保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、止め刺し後、24 時間以内に 4℃以下の冷蔵環境で保管すること。
- (2) 枝肉が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (3) 枝肉が、施設の床や壁、作業者の素手や服装等と接触しないようにすること。もし、接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったうえで保管すること。
- (4) 枝肉は、保管前に四肢周囲、胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には、上水道水で付着物を洗浄除去し、完全に水切りを行ったうえで、保管すること。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。
- (7) 枝肉を 4℃以下の冷蔵環境場所に保管した日時を把握すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、作業後、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (6) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。
- (7) ラベル等の消耗品が枝肉を汚染する原因とならないように消耗品を保管する場所は、外部から汚染されないような環境で保管すること。

(枝肉と個体管理番号の管理について)

枝肉には、個体管理番号を表記したラベル等を装着すること。

なお、直ぐに分割工程を行う場合には、枝肉の個体管理番号を作業室内に掲示等を行うこと。

(記録について)

- (1) 枝肉保管作業者は、枝肉保管工程の内容を枝肉保管工程管理記録簿に記録し、枝肉を保管するみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録内容を確認すること。
なお、確認は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（枝肉保管施設及び枝肉保管作業者について）

枝肉の保管は、みえジビエ解体処理施設で、作業は、みえジビエ解体処理者が行ったか、確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用しているか、確認すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (6) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (7) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (8) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（衛生的手洗いの実行について）

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

（枝肉保管作業等について）

- (1) 枝肉の状態で保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、止め刺し後、24 時間以内に 4℃以下の冷蔵環境で保管したか、確認すること。
- (2) 枝肉が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。

- (3) 枝肉が、施設の床や壁、作業者の素手や服装等と接触しなかったか、確認すること。
もし、接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認すること。
- (4) 枝肉は、保管前に四肢周囲、胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には、上水道水で付着物を洗浄除去し、完全に水切りを行ったうえで、保管したか、確認すること。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。
- (7) 枝肉を4℃以下の冷蔵環境場所に保管した日時を確認すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認すること。
- (7) ラベル等の消耗品は、外部から汚染されないような環境で保管しているか、確認すること。

(枝肉と個体管理番号の管理について)

枝肉には、個体管理番号を表示したラベル等を装着しているか、確認すること。

なお、直ぐに分割工程を行う場合には、枝肉の個体管理番号を作業室内に掲示等を行ったか、確認すること。

(記録について)

- (1) 枝肉保管工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 枝肉保管工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 枝肉保管工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（枝肉保管施設及び枝肉保管作業者について）

- (1) 枝肉の保管を行った施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 枝肉の保管作業を行った作業者名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (8) 作業者に傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（衛生的手洗いの実行について）

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(枝肉保管作業等について)

- (1) 枝肉の状態を保管する場合には、はく皮等工程（はく皮等工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程）の終了後、止め刺し後、24時間以内に4℃以下の冷蔵環境で保管したか、止め刺し日時を記録したうえで、確認結果を記録すること。
- (2) 枝肉が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (3) 枝肉が、施設の床や壁、作業者の素手や服装等と接触しなかったか、確認結果を記録すること。
もし、接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認結果を記録すること。
- (4) 枝肉は、保管前に四肢周囲、胸腔、腹腔周囲等の付着物の有無を確認記録したうえで、付着物がある場合には、上水道水で付着物を洗浄除去し、完全に水切りを行い、保管したか、確認結果を記録すること。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。
- (7) 枝肉を4℃以下の冷蔵環境場所に保管した日時を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損がないか、確認結果を記録すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (4) 使用前後の状態を比較したか、確認結果を記録したうえで、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。
- (7) ラベル等の消耗品は、外部から汚染されないような環境で保管しているか、確認結果を記録すること。

(枝肉と個体管理番号の管理について)

枝肉には、個体管理番号を表示したラベル等を装着したか、確認結果を記録すること。

なお、直ぐに分割工程を行う場合には、枝肉の個体管理番号を作業室内に掲示等を行ったか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 枝肉保管作業者は、枝肉保管作業の内容を枝肉保管工程管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) 枝肉保管作業者は、枝肉保管工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

10 枝肉の表示及び出荷工程

みえジビエの枝肉を出荷するための表示及び出荷工程における取組事項を以下のとおり示します。

ただし、枝肉化後、ただちに分割工程以降の作業に取り組む場合には、枝肉の表示及び出荷工程は、必要ありません。

【取組事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 個体管理番号が、適正に割振られていること。
- (2) 枝肉に個体管理番号が表示されていること。
- (3) 次の各工程管理記録簿が揃っていること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿

（枝肉の出荷先施設及び表示作業、出荷作業について）

- (1) 枝肉の出荷先は、みえジビエ解体処理施設とすること。
- (2) 枝肉の表示及び出荷作業は、みえジビエ解体処理者、または、みえジビエ解体処理者から作業指導を受けた施設の従業員が行うこと。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去すること。
- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用すること。
- (5) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (6) 上着のポケットの中を空にすること。
- (7) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (8) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (6) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。
- (7) ラベル等の消耗品が枝肉を汚染する原因とならないように消耗品を保管する場所は、外部から汚染されないような環境で保管すること。

(異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で、完全に覆うこと。
もし、枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行うこと。
- (3) 枝肉を覆っている食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したシート等で破損部を覆うこと。
- (4) 枝肉へ防腐剤等の添加物を使用しないこと。

(枝肉の表示作業等について)

- (1) 枝肉に個体管理番号を表示すること。
なお、表示にあたり、衛生上問題がないようにすること。
- (2) 表示作業日時を把握すること。

(枝肉の出荷作業等について)

- (1) 枝肉の表示及び出荷作業時に常温状態での取扱いは、できるだけ短時間に行うこと。
- (2) 枝肉産地証明書を添付すること。
- (3) 枝肉を出荷する際には、当該枝肉の次の書類の写しを添付すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

(枝肉産地証明書について)

枝肉産地証明書は、次に内容を記載したものとする。

- ①個体管理番号
- ②産地（できるだけ詳細地名まで）
- ③獣種（鹿、または、猪）
- ④性別（オス、または、メス）
- ⑤推定年齢
- ⑥枝肉の重量（kg） ※10g単位以下は、切り捨て表示 例 4850g=4.8kg

- ⑦枝肉保管開始日時 ※西暦+24 時間表示 例 2018 年 11 月 1 日 13:45
- ⑧止め刺し日時 ※西暦+24 時間表示 例 2018 年 11 月 1 日 10:05
- ⑨解体処理施設名・代表者名・所在地
- ⑩みえジビエ解体処理施設登録番号
- ⑪証明年月日 ※西暦表示
- ⑫発行者所在地、事業者名、代表者名 ※要押印

(枝肉の出荷期限について)

枝肉で出荷する場合は、止め刺し後、72 時間以内のものとする。

(記録について)

- (1) 枝肉の表示業者、出荷作業者は、枝肉の表示及び出荷工程の内容を枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿に記録し、枝肉の表示及び出荷作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）とすること、
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 個体管理番号がマニュアルに基づき、適正に割振りされているか、確認すること。
- (2) 枝肉に個体管理番号が表示されているか、確認すること。
- (3) 当該枝肉の次の各工程管理記録簿が揃っているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿

（枝肉の出荷先施設及び表示作業、出荷作業について）

- (1) 枝肉の出荷先の施設が、みえジビエ解体処理施設であるか、確認すること。
- (2) 枝肉の表示作業及び出荷作業を確認すること。
- (3) 枝肉の表示及び出荷作業は、みえジビエ解体処理者、または、みえジビエ解体処理者から作業指導を受けた施設の従業員であるか、確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表1に基づき、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用しているか、確認すること。

- (5) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (6) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (7) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (8) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認すること。
- (7) ラベル等の消耗品が枝肉を汚染する原因とならないように消耗品を保管する場所は、外部から汚染されないような環境で保管しているか、確認すること。

(異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で完全に覆っているか、確認すること。
- (3) 枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認すること。
- (4) 枝肉を覆っている食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したシート等で破損部を覆ったか、確認すること。

(5) 枝肉へ防腐剤等の添加物を使用していないか、確認すること。

(枝肉の表示作業等について)

- (1) 枝肉に個体管理番号を表示しているか、確認すること。
- (2) 表示にあたり、衛生上問題がないか、確認すること。
- (3) 表示作業日時を確認すること。

(枝肉の出荷作業等について)

- (1) 枝肉を保管場所（4℃以下の冷蔵環境場所）から出した日時、また、運搬車両に積込み完了した日時を確認すること。
- (2) 枝肉産地証明書を添付しているか、確認すること。
- (3) 次の書類の写しを添付しているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

(枝肉産地証明書について)

枝肉産地証明書に次に内容を記載しているか、確認すること。

- ①個体管理番号
- ②産地（できるだけ詳細地名まで）
- ③獣種（鹿、または、猪）
- ④性別（オス、または、メス）
- ⑤推定年齢
- ⑥枝肉の重量（kg） ※10 g 単位以下は、切り捨て表示 例 4850g=4.8kg
- ⑦枝肉保管開始日時 ※西暦+24 時間表示 例 2019 年 3 月 16 日 13:45
- ⑧止め刺し日時 ※西暦+24 時間表示 例 2019 年 3 月 16 日 10:05
- ⑨解体処理施設名・代表者名・所在地
- ⑩みえジビエ解体処理施設登録番号
- ⑪証明年月日 ※西暦表示
- ⑫発行者所在地、事業者名、代表者名 ※要押印

(枝肉の出荷期限について)

出荷する枝肉は、止め刺し後、72時間以内のものであるか、確認すること。

(記録について)

- (1) 枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 個体管理番号を確認のうえ、枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿に転記すること。
- (2) 枝肉に個体管理番号が表示されているか、確認結果を記録すること。
- (3) 枝肉の次の各工程管理記録簿が揃っているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿

（枝肉の出荷先施設及び表示作業員、出荷作業員について）

- (1) 枝肉の出荷先及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 枝肉の表示作業員名及び出荷作業員を記録すること。
- (2) 枝肉の表示及び出荷作業員のみえジビエ解体処理者登録番号、または、作業指導を受けたみえジビエ解体処理者名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（作業員の体調について）

- (1) 作業員の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業員に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（作業員の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。

- (4) 上着の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (7) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (8) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。
- (7) ラベル等の消耗品が枝肉を汚染する原因とならないように消耗品を保管する場所は、外部から汚染されないような環境で保管しているか、確認結果を記録すること。

(異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で、完全に覆っているか、確認結果を記録すること。

- (3) 枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認結果を記録すること。
- (4) 枝肉を覆っている清潔な食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したシート等で破損部を覆ったか、確認結果を記録すること。
- (5) 枝肉へ防腐剤等の添加物を使用していないか、確認結果を記録すること。

(枝肉の表示作業等について)

- (1) 枝肉に個体管理番号を表示しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 表示にあたり、衛生上問題がないか、確認結果を記録すること。
- (3) 表示作業日時を記録すること。

(枝肉の出荷作業等について)

- (1) 枝肉を保管場所（4℃以下の冷蔵環境場所）から出した日時及び運搬車両に積込完了した日時を記録すること。
- (2) 枝肉産地証明書を添付しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 次の書類の写しを添付しているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

(枝肉産地証明書について)

枝肉産地証明書に次に内容を記載しているか、確認結果を記録すること。

- ①個体管理番号
- ②産地（できるだけ詳細地名まで）
- ③獣種（鹿、または、猪）
- ④性別（オス、または、メス）
- ⑤推定年齢
- ⑥枝肉の重量（kg） ※10g単位以下は、切り捨て表示 例 4850g=4.8kg
- ⑦枝肉保管開始日時 ※西暦+24時間表示 例 2018年11月1日 13:45
- ⑧止め刺し日時 ※西暦+24時間表示 例 2018年11月1日 10:05
- ⑨解体処理施設名・代表者名・所在地

⑩みえジビエ解体処理施設登録番号

⑪証明年月日 ※西暦表示

⑫発行者所在地、事業者名、代表者名 ※要押印

(枝肉の出荷期限について)

出荷する枝肉の止め刺し日時及び出荷日時を記録し、72 時間以内のものであるか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 枝肉の表示作業者及び出荷作業者は、枝肉の表示及び出荷作業の内容を枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿に漏れなく適正に記録すること。
- (2) 枝肉の表示作業者及び出荷作業者は、枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

11 枝肉の運搬及び受入れ工程

みえジビエの枝肉を運搬し、他のみえジビエ解体処理施設で受入れし、みえジビエとして精肉（加工）、出荷するための枝肉の運搬及び受入れ工程における取組事項を以下のとおり示します。

【取組事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 個体管理番号が、適正に割振られていること。
- (2) 枝肉に個体管理番号が表示されていること。
- (3) 次の各工程管理記録簿が揃っていること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

（枝肉の受入れ施設及び運搬作業、受入れ作業について）

- (1) 枝肉の受入れ先は、みえジビエ解体処理施設とすること。
- (2) 枝肉の運搬作業は、原則、みえジビエ解体処理者とするが、これにより難しい場合には、みえジビエハンター、または、みえジビエマスターとすること。
- (3) 枝肉の受入れ作業は、みえジビエ解体処理者が行うこと。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(枝肉の積み下ろし及び受入れ作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、長靴、帽子、マスクを着用すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (3) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にすること。
- (6) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (7) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(枝肉の運搬作業者の服装等について)

- (1) 清潔な服装をしていること。
- (2) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (6) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(作業時の異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で、完全に覆うこと。
もし、枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行うこと。
- (3) 枝肉を覆っている清潔な食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したシート等で破損部を覆うこと。

(枝肉の運搬作業等について)

- (1) 運搬車両等への積み下ろし作業は、迅速に行うこと。
- (2) 運搬は、冷蔵保冷車両を使用し、運搬中は枝肉が4℃以下の積荷室で保冷されていること。
- (3) 枝肉が、運搬中に動かないように固定すること。

(枝肉への受入れ作業等について)

- (1) 枝肉の受入れ者は、枝肉の運搬者と一緒に枝肉の状態がマニュアルの表1のいずれかにも該当していないことを確認したうえで、受入れを行うこと。
- (2) 枝肉は、受入れ後、速やかに4℃以下の保冷室で、保管、または、速やかに分割以降の解体処理作業を行うこと。
- (3) 目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(記録について)

- (1) 枝肉の運搬作業、枝肉の受入れ作業は、枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿に記録し、枝肉の受入れを行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 原則、記録者以外が、記録内容を確認すること。
なお、確認は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）が行い、直接確認できない内容については、作業員への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 個体管理番号がマニュアルのルールに基づき、適正に割振られているか、確認すること。
- (2) 枝肉に個体管理番号が表示されているか、確認すること。
- (3) 次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、枝肉とそれぞれの各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

（枝肉の受入れ施設及び運搬作業、受入れ作業について）

- (1) 受入れ解体処理施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号を確認すること。
- (2) 枝肉の運搬作業は、みえジビエ解体処理者、または、みえジビエハンター、もしくは、みえジビエマスターであるか、確認すること。
- (3) 枝肉の受入れ作業及びみえジビエ解体処理者登録番号を確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表1に基づき、確認すること。

（枝肉の積み下ろし及び受入れ作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認すること。
- (3) 上着やズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認すること。

- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (5) 上着ポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (6) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (7) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

(枝肉の運搬作業者の服装等について)

- (1) 清潔な服装をしているか、確認すること。
- (2) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83°C以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

(作業時の異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で、完全に覆ったか、確認すること。
もし、枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認すること。
- (3) 枝肉を覆っている清潔な食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したシート等で破損部を覆うこと。

(枝肉の運搬作業等について)

- (1) 運搬車両等への積み下ろし作業の開始及び終了時刻を確認すること。
- (2) 運搬車両は、冷蔵保冷車両であるか、確認すること。
- (3) 運搬用の冷蔵保冷車両の積荷室の温度が4℃以下の冷蔵環境であるか、確認すること。
- (4) 枝肉が、運搬中に動かないように固定しているか、確認すること。

(枝肉への受入れ作業等について)

- (1) 枝肉の受入れ者は、枝肉の運搬者と一緒に枝肉の状態が、マニュアルの表1のいずれにも該当していないことを確認したうえで、受入れを行ったか確認すること。
- (2) 枝肉は、受入れ後、速やかに4℃以下の冷蔵保冷室で、保管、または、速やかに分割以降の解体処理作業を行ったか、確認すること。
- (3) 目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

(記録について)

- (1) 枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 枝肉の個体管理番号をラベル等から枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿に転記すること。
- (2) 枝肉の個体管理番号と次の各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

（枝肉の受入れ施設及び運搬作業、受入れ作業について）

- (1) 受入れ解体処理施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 運搬作業名及びみえジビエ解体処理者登録番号、または、みえジビエハンター登録番号、もしくは、みべジビエマスター登録番号を記録すること。
- (3) 枝肉の受入れ作業名及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（作業員の体調について）

- (1) 作業員の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業員に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（枝肉の積み下ろし及び受入れ作業員の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、胴長、長靴、帽子、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 上着やズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。

- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 上着ポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (6) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(枝肉の運搬作業者の服装等について)

- (1) 清潔な服装をしているか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(作業時の異物混入対策について)

- (1) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

(枝肉の取扱いについて)

- (1) 枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (2) 枝肉は、直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で、完全に覆っているか、確認結果を記録すること。
もし、枝肉が直接、床、壁、他の設備等に接触した場合には、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りを行ったか、確認結果を記録すること。
- (3) 枝肉を覆っている清潔な食肉包装に適したシート等が破損した場合には、新たに清潔な食肉包装に適したなシート等で破損部を覆ったか、確認結果を記録すること。

(枝肉の運搬作業等について)

- (1) 運搬車両等への積み下ろし作業の開始及び終了時刻を記録すること。
- (2) 運搬車両は、冷蔵保冷車両であるか、確認結果を記録すること。
- (3) 冷蔵保冷車の積荷室内が4℃以下の冷蔵環境であるか、確認結果を記録すること。
- (4) 枝肉が、運搬中に動かないように固定しているか、確認結果を記録すること。

(枝肉への受入れ作業等について)

- (1) 枝肉の受入れ者は、枝肉の運搬者と一緒に枝肉の状態が、マニュアルの表1のいずれにも該当していないか、確認結果を記録すること。
- (2) 枝肉は、受入れ後、速やかに4℃以下の保冷室で、保管、または、速やかに分割以降の解体処理作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (3) 目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 枝肉の運搬業者、と体の受入れ業者は、枝肉の運搬及び受入れ作業の内容を枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 枝肉の受入れ業者は、枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

12 分割及び脱骨並びに精肉（加工）工程

みえジビエでは、枝肉の分割工程、脱骨工程、精肉（細切り・ブロック・ミンチ・スライス等の加工も含む）工程は、それぞれ別工程に区分していますが、実際の作業としては、分割作業、脱骨作業、精肉（加工）作業（以下「精肉等作業」という。）を一連の流れで行うこと、そのため、品質管理や衛生管理を一体的に取り組む必要があること等を考慮し、それぞれの工程を一体的に管理する必要があります。

そこで、分割工程、脱骨工程、精肉（加工）工程（以下、「精肉等工程」という。）における取組事項を併せて示します。

【取組事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 枝肉の個体管理番号が、把握できること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っていること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合

（精肉等作業施設及び精肉等作業者について）

精肉等作業は、みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が行うこと。

（作業日時等について）

作業開始日時及び終了日時を把握しておくこと。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(枝肉の状態について)

マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用すること。
- (3) 履物は、精肉等作業室内専用の清潔なものとする。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去すること。
- (7) 粘着ローラーは、次のとおりに使用すること。

※粘着ローラーの使用

- ・新しい粘着面を出す
- ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
- ・肩→背中上部→腕上部→腕下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
- ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
- ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部

（注）粘着ローラーの使用抜け箇所がないようすること。

- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (10) 上着のポケットの中を空にすること。
- (11) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(精肉等作業室内への入室制限等について)

精肉等作業室への入室は、必要最小限の精肉等作業者に限ること。

なお、衛生管理及び品質管理の確保のため、道具・機器類等の保守点検者、衛生指導関係行政職員、みえジビエ関係行政職員等が入室する際であっても、マニュアルに基づく服装等で入室すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 精肉等作業専用とすること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出しすこと。
- (6) 直接、肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は、使用前に83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (8) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。
- (9) 刃物類は、清掃、消毒後、殺菌保管庫で殺菌処理を行い、使用するまで殺菌保管庫で保管していること。
- (10) 精肉等の作業台は、ステンレス製のものすること。
- (11) スライス、ミンチ等の加工に使用する道具・機器類は、作業ワンロット分ごとに、分解・洗浄・消毒を行うこと。

(精肉等作業等について)

- (1) 作業は、次の環境で行うこと。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等による風力が直接、作業場所にあたらぬこと。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触る等の行為は、肉の品質に影響を与えるため、肉に触る場合には、必要最小限にすること。
- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。
- (5) 肉の状態が、うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる段階でも完全にトリミングを行うこと。
- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づくこと。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけすること。
- (8) 作業後、包装までの精肉は、衛生的な容器に入れて、蓋や清潔なラップ等で密封した状態で保管すること。

- (9) 精肉を保管する場合には、止め刺し後、24 時間以内に 4℃以下の冷蔵環境で保管すること。

(記録について)

- (1) 精肉等作業者は、精肉等作業工程の内容を分割工程・脱骨工程・精肉工程管理記録簿に記録し、精肉等作業を行ったみえジビエ解体処理施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、みえジビエ解体処理施設関係者（従業員等）とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業員への聞き取りで確認すること。

【部位区分及び名称】

※部位及び名称に関しては、下図を参考すること。

ただし、関節等の個体差や肉質等に合わせた適切な部位分けを行うこと。

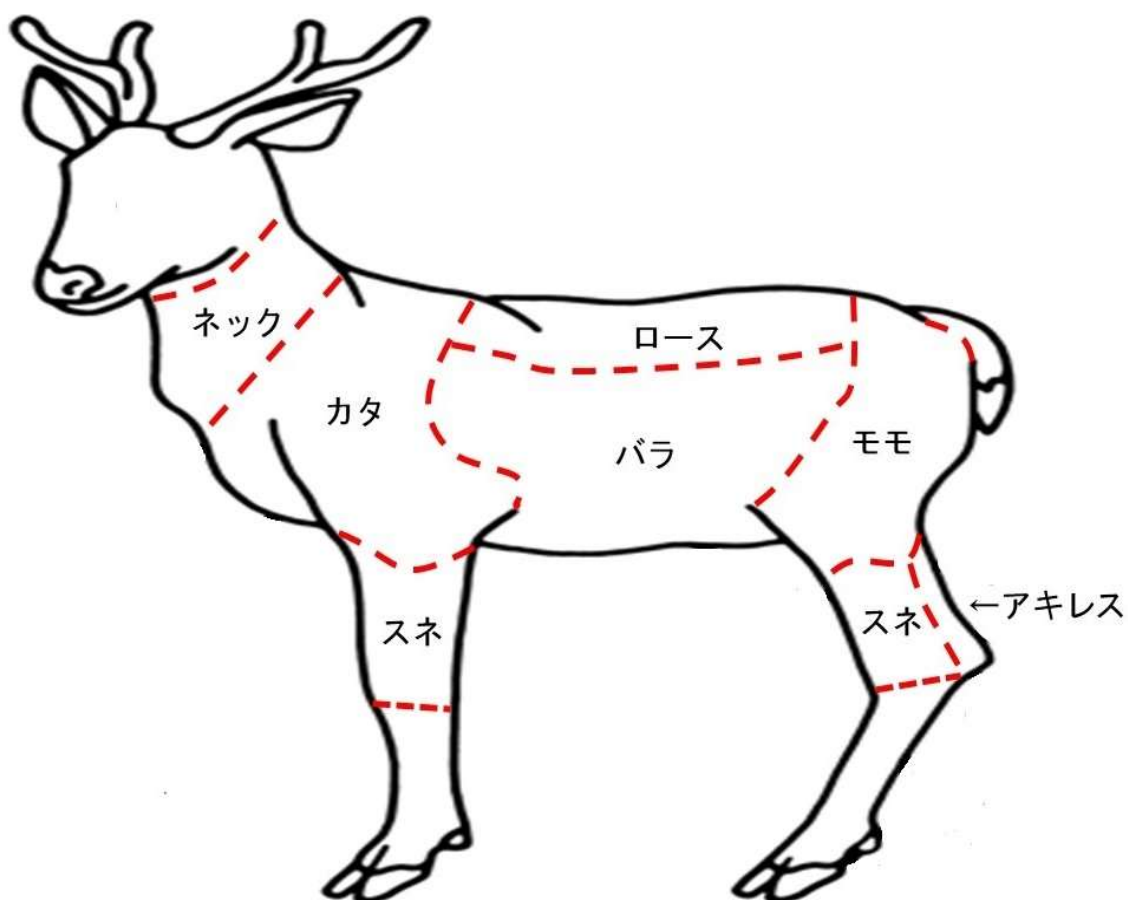
また、部位以外に肉のトリミングの状態等により、筋膜及び筋内膜等の被膜を除去していない肉を「無成型肉」、筋膜及び筋内膜等の被膜を除去している肉を「成型肉」、成型するために切り落とした肉、または、部位混在する肉を「加工用肉」として扱うこと。

なお、加工用肉については、部位、または、複数と体の肉が混在する場合には、混在する部位名、個体管理番号が分かるように表示等を行うこと。

1 鹿

みえジビエの鹿肉として出荷する場合の部位区分は、次のとおりとする。

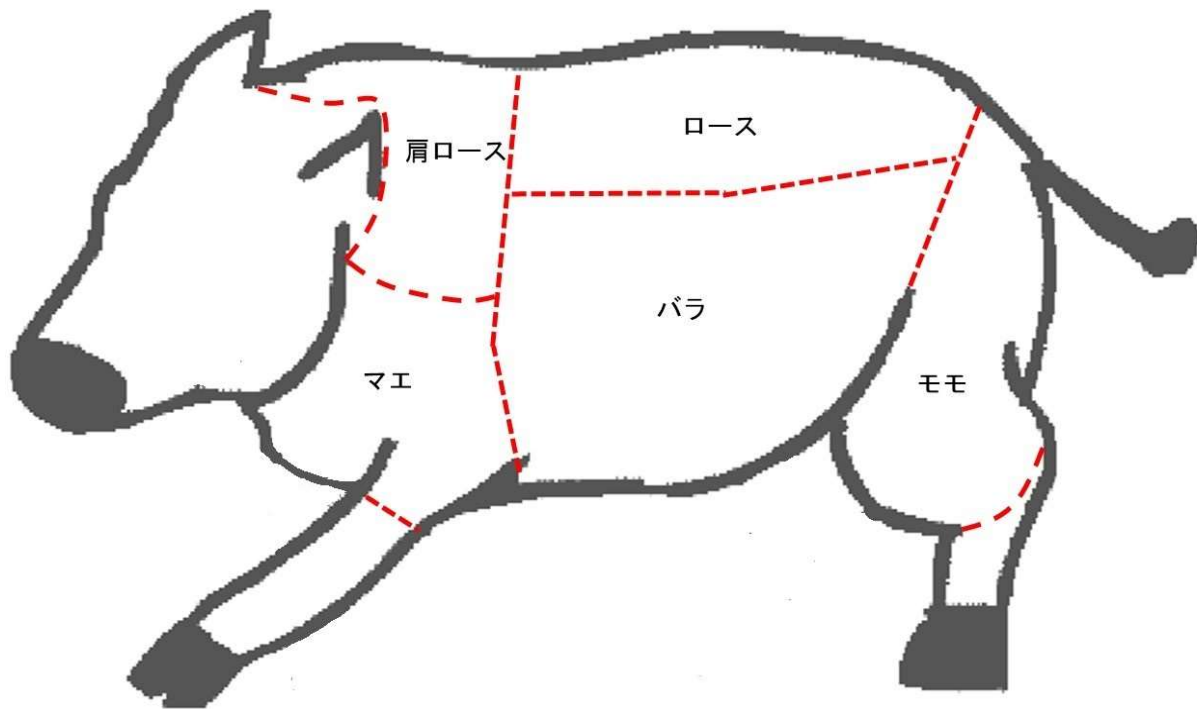
ただし、納品先からの要望により、出荷にあたり、部位を分ける必要がない場合、部位が混在する骨付き肉、半頭等で出荷する等の場合には、この限りとししない。



2 猪

みえジビエの猪肉として出荷する場合の部位区分は、次のとおりとすること。

ただし、納品先からの要望により、出荷にあたり、部位を分ける必要がない場合、部位が混在する骨付き肉、半頭等で出荷する等の場合には、この限りとししない。



【確認事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 枝肉の個体管理番号を確認すること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、枝肉と各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合

（精肉等作業施設及び精肉等作業者について）

- (1) 精肉等作業施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号を確認すること。
- (2) 精肉等作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号を確認すること。

（作業日時等について）

精肉等作業開始日時及び終了日時を確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（枝肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用しているか、確認すること。
- (3) 履物は、精肉等作業室内専用の清潔なものを履いているか、確認すること。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認すること。

- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (7) 粘着ローラーを次のとおりを使用したか、確認すること。
※粘着ローラーの使用
 - ・新しい粘着面を出す
 - ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
 - ・肩→背中の上部→腕の上部→腕の下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
 - ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
 - ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部
- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (10) 上着ポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (11) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（衛生的手洗いの実行について）

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

（精肉等作業室内への入室制限等について）

- (1) 精肉等作業室への入室者は、必要最小限の精肉等作業者であるか、確認すること。
- (2) 道具・機器類等の保守点検者、衛生指導関係行政職員、みえジビエ関係行政職員等が入室する際には、マニュアルに基づく服装等で入室したか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 精肉等作業専用のものであるか、確認すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。

- (6) 直接、肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は、使用前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (8) 所定の場所に配置しているか、確認すること。
- (9) 刃物類は、清掃、消毒後、殺菌保管庫で殺菌処理を行い、使用するまで殺菌保管庫で保管しているか、確認すること。
- (10) 精肉等の作業台は、ステンレス製のものであるか、確認すること。
- (11) スライス、ミンチ等の加工に使用する道具・機器類は、作業ワンロット分ごとに、分解・洗浄・消毒を行っているか、確認すること。

（精肉等作業等について）

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認すること。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等による風力が直接作業場所にあたらぬこと。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触らなかつたか、確認すること。
- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかつたか、確認すること。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。
- (5) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる段階の部位でも完全にトリミングを行ったか、確認すること。
- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づいているか、確認すること。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分したものと個体管理番号を紐づけたか、確認すること。
- (8) 精肉を保管する場合には、止め刺し後、24 時間以内に 4℃以下の冷蔵環境で保管したか、確認すること。

（記録について）

- (1) 分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿をみえジビエ解体処理施設で保存したか、確認すること。
- (3) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及び枝肉の各工程管理記録簿について）

- (1) 確認した個体管理番号を分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿に記録すること。
- (2) 個体管理番号が次の各工程管理記録簿と一致しているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合

（精肉等作業施設及び精肉等作業者について）

- (1) 精肉等作業施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号を記録すること。
- (2) 精肉等作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（作業日時等について）

精肉等作業開始日時及び終了日時を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（枝肉に状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用しているか、確認結果を記録すること。

- (3) 履物は、精肉等作業室内専用の清潔なものを履いているか、確認結果を記録すること。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 粘着ローラーを次のとおりに使用したか、確認結果を記録すること。
※粘着ローラーの使用
 - ・新しい粘着面を出す
 - ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
 - ・肩→背中上部→腕上部→腕下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
 - ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
 - ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部
- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (10) 上着ポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (11) 作業者の傷口の有無を確認したうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

（衛生的手洗いの実行について）

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

（精肉等作業室内への入室制限等について）

精肉等作業室への入室者は、必要最小限の精肉等作業者であるか、確認結果を記録すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 精肉等作業専用のものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。

- (6) 直接、肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は、使用前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (8) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。
- (9) 刃物類は、清掃、消毒後、殺菌保管庫で殺菌処理を行い、使用するまで殺菌保管庫で保管しているか、確認結果を記録すること。
- (10) 精肉等の作業台は、ステンレス製のものであるか、確認結果を記録すること。
- (11) スライス、ミンチ等の加工に使用する道具・機器類は、作業ワンロット分ごとに、分解・洗浄・消毒を行っているか、確認結果を記録すること。

（精肉等作業等について）

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等による風力が直接作業場所に当たらないこと。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触らなかったか、確認結果を記録すること。
- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。
- (5) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる段階の部位でも完全にトリミングを行ったか、確認結果を記録すること。
- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づいているか、確認結果を記録すること。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分したものと個体管理番号を紐づけたか、確認結果を記録すること。
- (8) 精肉作業後、精肉は、止め刺し日時及び 4℃以下の冷蔵状態で保管開始した日時を記録し、止め刺し後、24 時間以内に 4℃以下の冷蔵環境で保管したか、確認結果を記録すること。

（記録について）

- (1) 精肉等作業者は、精肉等作業の内容を分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 精肉等作業者は、分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

13 包装及び表示並びに保管工程

みえジビエでは、包装工程、表示工程、保管工程は、それぞれ別工程に区分していますが、解体処理日時、獣種、部位等が異なる複数の精肉が混在する作業になるため、取り違え等を防ぐためにも包装作業、表示作業、保管作業（以下、「包装等作業」という。）を一連の流れで行うため、それぞれの工程は、一体的に管理を行う必要があります。

そこで、包装工程、表示工程、保管工程（以下、「包装等工程」という。）における取組事項を併せて示します。

【取組事項】

（個体管理番号及び各工程管理記録簿について）

- (1) 包装等作業を行う精肉の個体管理番号が、把握できること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っていること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿

（包装等作業施設及び包装等作業者について）

- (1) 包装等作業は、みえジビエ解体処理施設で行うこと。
- (2) 包装等作業は、みえジビエ解体処理者、または、みえジビエ解体処理施設の従業員のうち、みえジビエ解体処理者から作業指導を受けた者が行うこと。

（作業日時等について）

包装等作業の開始日時及び終了日時を把握すること。

(作業者の体調について)

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(精肉の状態について)

マニュアルの表 1 のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして利活用しないこと。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用すること。
- (3) 履物は、包装等作業室内専用の清潔なものとする。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用すること。
- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去すること。
- (7) 粘着ローラーは、次のとおりに使用すること。

※粘着ローラーの使用

- ・新しい粘着面を出す
- ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
- ・肩→背中の上部→腕の上部→腕の下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
- ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
- ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部

（注）粘着ローラーの使用抜け箇所がないようすること。

- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (10) 上着のポケットの中を空にすること。
- (11) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(包装等作業室内への入室制限等について)

包装等作業室への入室は、必要最小限の包装等作業者に限ること。

なお、衛生管理及び品質管理の確保のため、道具・機器類等の保守点検者、衛生指導関係行政職員、みえジビエ関係行政職員等が入室する際であっても、マニュアルに基づく服装等で入室させること。

(道具や機器類等について)

- (1) 包装等作業専用とすること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (6) 直接、肉部に接触する容器等は、使用前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (8) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。

(包装容器等について)

- (1) 包装容器は、食肉包装に適した清潔なポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかとすること。
- (2) 包装容器は、清潔でピンホールや破損がないものを使用すること。
- (3) 包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックとすること。
なお、出荷物の形状等により、簡易密封包装、または、真空パックによる包装ができない場合には、衛生管理及び品質管理を確保したうえでの包装容器及び包装形態とすることができる。

(包装等作業等について)

- (1) 作業は、次の環境で行うこと。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等の風力が直接影響しない作業場所であること。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触る等の行為は、肉の品質に影響を与えるため、肉に触る場合には、必要最小限にすること。

- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。
- (5) 肉の状態が、うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われるものは包装しないこと。
- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づくこと。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけすること。
- (8) 冷蔵状態ででの出荷を行わないものについては、包装等作業後、10分以内に－15℃以下の冷凍環境状態で保管すること。

（包装状態等について）

著しいドリップが認められるもの、著しく空気が混入しているもの等は、再包装等の処理を行うこと。

（包装内容量について）

- (1) 重量を計測する計測機が正常に稼働するものを使用すること。
- (2) 包装内容量の正確な重量を計測すること。
- (3) 包装内容量の重量単位における g 単位は、切り捨てること。
例) 計測重量 123.4g→123g、456.8g→456g

（金属探知機等における検査について）

包装後、保管までの間に、原則、金属探知機（磁気性、非磁気性検知）、または、X線検査機による金属片等の異物混入の検査を実行すること。

ただし、次のすべての要件を満たす場合に限り、金属探知機（磁気性検知）による検査、または、金属探知機等での検査の省略を行うことができる。

- ①納品伝票に金属探知機（磁気性検知）による検査済み、または、金属探知機検査省略の旨を記載すること。
- ②納品伝票に捕獲で銃器を使用していなくても鉛玉等の異物混入の恐れがあることの旨を記載すること。

（食品表示法等の関係法令に基づく表示について）

食品表示法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約、食肉小売品質基準等の法令に基づき、適正な表示を行うこと。

なお、表示にあたり、食品表示法等の関係法令に基づく表示項目とみえジビエの取組としての表示項目があるため、別々に表示を行うこと。

※食品表示法に基づく食品表示基準で、表示が義務付けられる事項は次のとおりとなるので、参考にすること。

表示例① 加工者が法人である場合の表示例

名 称	鹿肉	→畜種がわかるように表示
原産地	三重県	→都道府県名等で表示
内容量	〇〇〇 g	→計量法の規定に従って表示
消費期限	〇〇〇〇年〇月〇〇日	→消費期限、または、賞味期限を表示(注1)
保存方法	〇℃以下で保存	→具体的な温度帯を表示
加工者	〇〇株式会社 三重県津市〇〇町〇〇番地	→加工所の所在地及び加工者の氏名、または、名称を表示

十分に加熱してお召し上がりください	→みえジビエの取組に基づく表示は一括表示枠外に表示
-------------------	---------------------------

表示例② 加工者が個人である場合の表示例

名 称	鹿肉	
原産地	三重県	
内容量	〇〇〇 g	
消費期限	〇〇〇〇年〇月〇〇日	
保存方法	〇℃以下で保存	
加工者	〇〇解体処理施設 代表者 〇〇 〇〇 三重県津市〇〇町〇〇番地	→加工者が個人や任意団体の場合は、必ず個人名、または、代表者名が必要

十分に加熱してお召し上がりください

注1) 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のこと。

賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこと。

※食品表示法以外に「食肉の表示に関する公正競争規約」「食肉小売品質基準」等による表示の規定があり、「部位名」「用途名」「単位価格」「冷凍に関する事項」等は、それらの規定に基づく表示事項となる。

(みえジビエの取組に基づく表示について)

みえジビエの取組としての次の表示を行うこと。

なお、表示にあたり、食品表示法等の関係法令に基づく表示項目とみえジビエの取組としての表示項目があるため、別々に表示を行うこと。

- ①みえジビエの表示を行うこと。
- ②個体管理番号の表示を行うこと。
- ③食中毒を防止するため、「肉の中心部まで加熱して食べる」と等の加熱用食材である旨の表示を行うこと。
- ④調理場面において、みえジビエの衛生管理の取組事項として、「生肉の調理に使用したまな板等は、十分に洗浄すること」等の表示を行うこと。
- ⑤表示文字サイズ8ポイント以上とすること。

【表示例】

みえジビエ	個体管理番号	1234567890123
・肉の中心部まで加熱してお召し上がりください。 ・生肉の調理後のまな板等は十分に洗浄してください。 ・生産履歴の情報はホームページより個体管理番号で検索できます。 https://www.miegibier.jp/		

(記録について)

- (1) 包装等作業者は、包装及び表示並びに保管工程管理記録簿に記録し、包装等作業を行った施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、包装等作業施設関係者（従業員等）とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業者への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号及び各工程管理記録簿について）

- (1) 包装等作業を行う精肉の個体管理番号を確認すること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、包装等作業を行う精肉と各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿

（包装等作業施設及び包装等作業者について）

- (1) 包装等作業施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号を確認すること。
- (2) 包装等作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号、もしくは、包装等作業者名及び作業内容を指導したみえジビエ解体処理者名並びにみえジビエ解体処理登録番号を確認すること。

（作業日時等について）

包装工程、表示工程、保管工程の開始日時及び終了日時を確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（精肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用しているか、確認すること。

- (3) 履物は、包装等作業室内専用の清潔なものを履いているか、確認すること。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認すること。
- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去しているか、確認すること。
- (7) 粘着ローラーは、次のとおりに使用したか、確認すること。

※粘着ローラーの使用

- ・新しい粘着面を出す
- ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
- ・肩→背中の上部→腕の上部→腕の下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
- ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
- ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部

（注）粘着ローラーの使用抜け箇所がないようすること。

- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (10) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (11) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

（衛生的手洗いの実行について）

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

（包装等作業室内への入室制限等について）

包装等作業室への入室は、必要最小限の精肉等作業員であるか、確認すること。

（道具や機器類等について）

- (1) 包装等作業専用のものであるか、確認すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。

- (6) 直接、肉部に接触する容器等は、使用前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）しているか、確認すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (8) 所定の場所に配置しているか、確認すること。

（包装容器等について）

- (1) 包装容器は、食肉包装に適した清潔なポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかであるか、確認すること。
- (2) 包装容器は、清潔なものでピンホールや破損がないか、確認すること。
- (3) 包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックとしているか、確認すること。
- (4) 包装形態が管理密封包装、または、真空パックでない場合は、出荷物の形状等、包装容器及び包装形態を確認すること。

（包装等作業等について）

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認すること。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等の風力が直接影響しない作業場所であること。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触らなかったか、確認すること。
- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。
- (5) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる段階でも完全にトリミングを行ったか、確認すること。
- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づいているか、確認すること。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけたか、確認すること。
- (8) 冷蔵状態での出荷を行わないものについては、包装等作業後、10分以内に-15℃以下の冷凍環境状態で保管すること。

（包装状態等について）

包装等作業後、著しいドリップが認められるもの、著しく空気が混入しているもの等は、再包装等の処理を行い、適正な包装状態であるか、確認すること。

(包装容量について)

包装容量の重量の計測器が、重量を正しく計測できるか、計測前に確認すること。

(金属探知機等における検査について)

- (1) 包装後、保管までの間に金属探知機（磁気性、非磁気性検知）、または、X線検査機による金属片等の異物混入の検査を実行しているか、確認すること。
- (2) 金属探知機（磁気性検知）、または、金属探知機による検査を省略した場合には、次の内容を納品伝票に記載すること。
 - ①納品伝票に金属探知機（磁気性検知）による検査済み、または、金属探知機等による検査省略
 - ②納品伝票に捕獲で銃器を使用していなくても鉛玉等の異物混入の恐れがあること。

(食品表示法等の関係法令に基づく表示について)

- (1) 食品表示法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約、食肉小売品質基準等の法令に基づき、適正な表示を行っているか、確認すること。
- (2) 食品表示法等の関係法令に基づく表示項目とみえジビエの取組としての表示項目は、別々に表示を行っているか、確認すること。

(みえジビエの取組に基づく表示について)

みえジビエの取組に基づく表示を行っているか、確認すること。

(記録について)

- (1) 包装及び表示並びに保管工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 包装及び表示並びに保管工程管理記録簿を包装等作業施設で保存したか、確認すること。
- (3) 包装及び表示並びに保管工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及び各工程管理記録簿について）

- (1) 包装等作業を行う精肉の個体管理番号を記録すること。
- (2) 包装等作業を行う精肉の次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿

（包装等作業施設及び包装等作業者について）

- (1) 包装等作業施設名及びみえジビエ登録施設登録番号を記録すること。
- (2) 包装等作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号、もしくは、包装等作業者名及び作業内容を指導したみえジビエ解体処理者名並びにみえジビエ解体処理登録番号を記録すること。

（作業日時等について）

包装工程、表示工程、保管工程の開始及び終了日時を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（精肉の状態について）

マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 頭部は、髪の毛全体を覆う清潔な衛生キャップ等を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 履物は、包装等作業室内専用の清潔なものを履いているか、確認結果を記録すること。
- (4) 消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。
- (6) 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 粘着ローラーは、次のとおりに使用したか、確認結果を記録すること。

※粘着ローラーの使用

- ・新しい粘着面を出す
- ・キャップ全体（新品の場合は省略可）
- ・肩→背中の上部→腕の上部→腕の下部→わきの下→胴体側部→腰側部
（反対側を同じ手順で行う）
- ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで
- ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部

（注）粘着ローラーの使用抜け箇所がないようすること。

- (8) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (9) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (10) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (11) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(包装等作業室内への入室制限等について)

包装等作業室への入室は、必要最小限の包装等作業員であるか、確認結果を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 包装等作業専用のものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (6) 直接、肉部に接触する容器等は、使用前に 83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）しているか、確認結果を記録すること。
- (7) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (8) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。

(包装容器等について)

- (1) 包装容器は、食肉包装に適した清潔なポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 包装容器は、清潔なものでピンホールや破損がないか、確認結果を記録すること。
- (3) 包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックとしているか、確認結果を記録すること。
- (4) 包装形態が管理密封包装、または、真空パックでない場合は、出荷物の形状等、包装容器及び包装形態を結果を記録すること。

(包装等作業等について)

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内の湿度は、60%以下であること。
 - ③扇風機等の風力が直接影響しない作業場所であること。
 - ④作業室内が清潔であること。
- (2) 肉を必要以上に触らなかったか、確認結果を記録すること。
- (3) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (4) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。
- (5) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる段階でも完全にトリミングを行ったか、確認結果を記録すること。

- (6) 部位分けは、鹿、または、猪ごとにマニュアルに基づいているか、確認結果を記録すること。
- (7) 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけたか、確認結果を記録すること。
- (8) 冷蔵状態での出荷を行わないものについては、包装等作業後、10分以内に-15℃以下の冷凍環境状態で保管したか、確認結果を記録すること。

(包装状態等について)

包装後の状態を確認し、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。

- ①著しいドリップがないこと
- ②著しく空気が混入していないこと

(包装内容量について)

包装内容量の重量の計測器が、重量を正しく計測できるか、計測前の確認結果を記録すること。

(金属探知機等における検査について)

- (1) 包装後、保管までの間に金属探知機（磁気性、非磁気性検知）、または、X線検査機による鉛玉等の異物混入の検査を実行したか、確認結果を記録すること。
- (2) 金属探知機（磁気性検知）、または、金属探知機による検査を省略した場合には、次の内容を納品伝票に記載しているか、確認すること。
 - ①納品伝票に金属探知機（磁気性検知）による検査済み、または、金属探知機等による検査省略
 - ②納品伝票に捕獲で銃器を使用していなくても鉛玉等の異物混入の恐れがあること

(表示等について)

- (1) 食品表示法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約、食肉小売品質基準等の法令に基づき、適正な表示を行っているか、確認結果を記録すること。
- (2) 食品表示法等の関係法令に基づく表示項目とみえジビエの取組としての表示項目は、別々に表示を行っているか、確認結果を記録すること。

(みえジビエの取組に基づく表示について)

みえジビエの取組に基づく表示を行っているか、確認結果を記録すること。

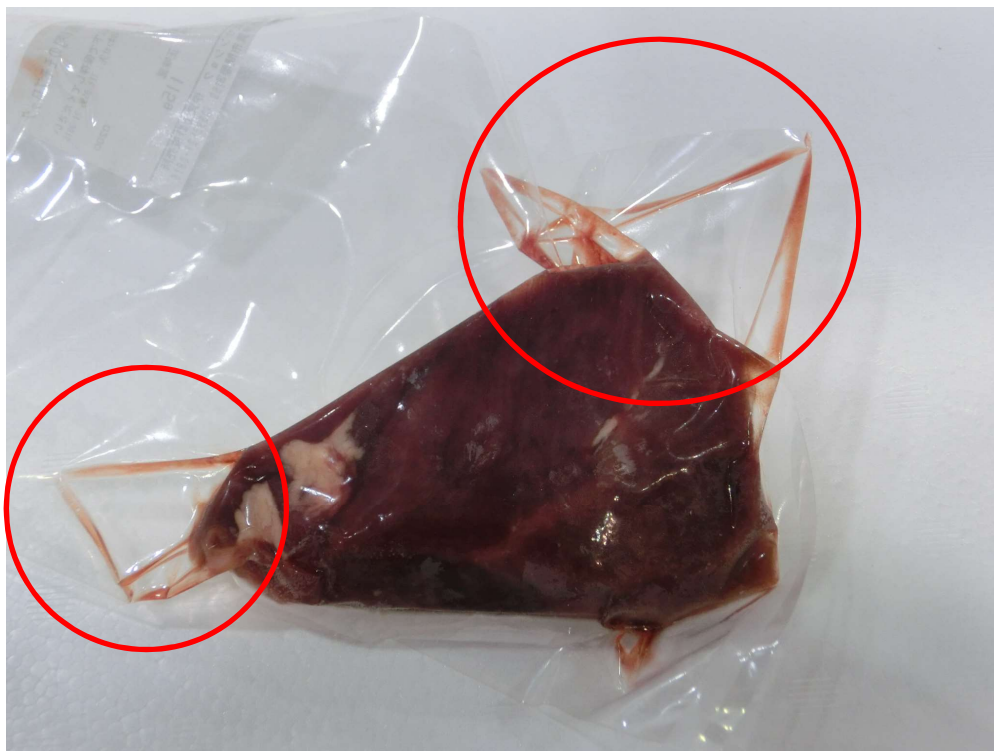
(記録について)

- (1) 包装等作業者は、包装等作業の内容を包装及び表示並びに保管工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 包装等作業者は、包装及び表示並びに保管工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

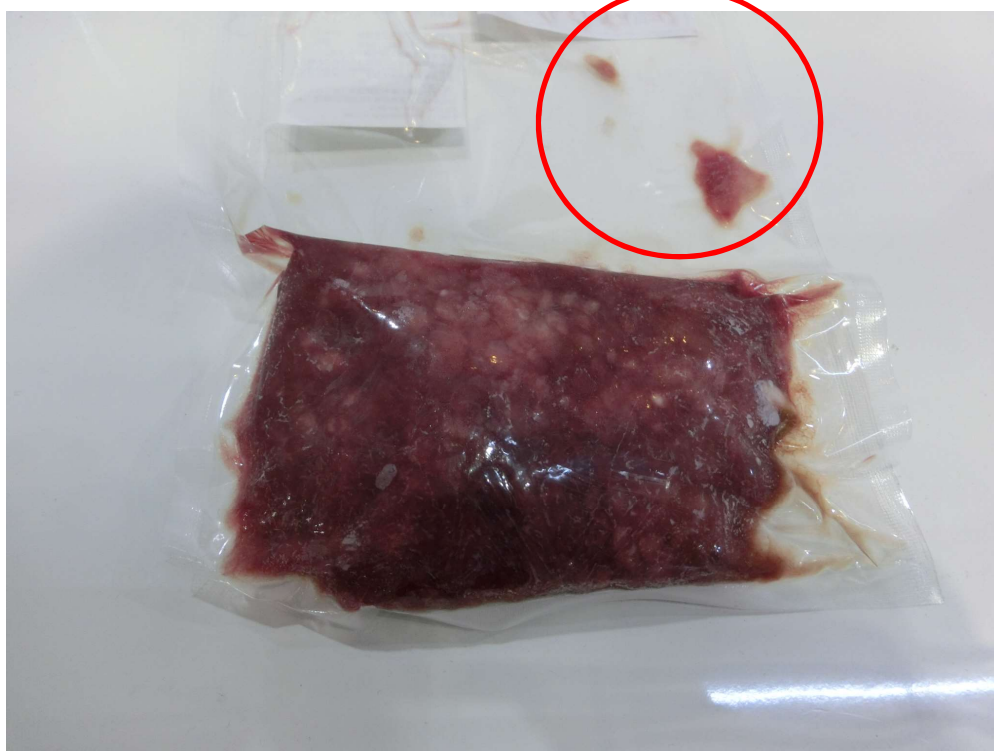
【 真空包装の悪い例 】

真空包装後、著しいドリップ、著しい空気が混入しているものは、真空包装をやり直すものとするが、真空包装のやり直し基準としては、次の写真の状態を参考に判断すること。

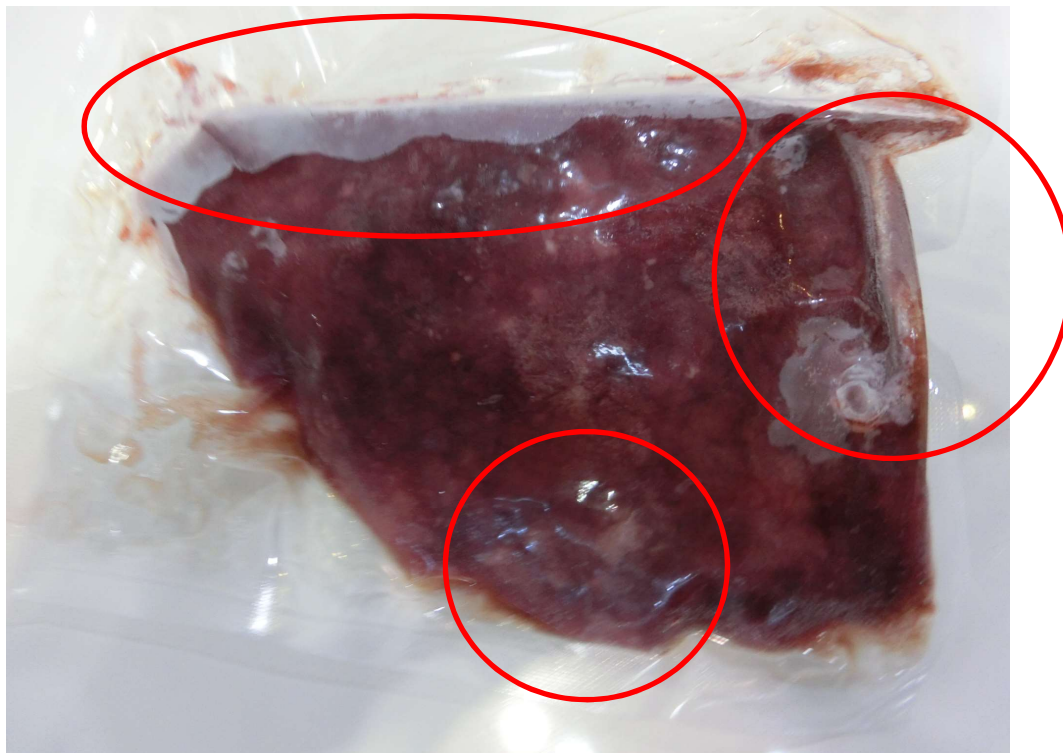
(1) 著しいドリップが見られる包装状態



(2) 肉片が分離したまま包装されている状態



(3) 空気が抜けきれず包装されている状態



(4) 空気が抜けきれず包装されている状態



※真空包装する場合には、精肉後、速やかに真空包装するようにすること。
冷凍の状態では真空包装を行うと空気が抜けきれない状態につながる。
また、ドリップを防ぐために、食肉用敷シートに仮置きして余分な水分を吸取るのもひとつの方法である。

14 みえジビエ出荷工程

みえジビエの出荷工程における取組事項を以下のとおり示します。

【取組事項】

(個体管理番号及び各工程管理記録簿について)

- (1) 出荷物の個体管理番号が、把握できること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っていること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿
 - ⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿

(出荷作業施設及び出荷作業者について)

- (1) 出荷作業は、みえジビエ登録施設で行うこと。
- (2) 出荷作業は、みえジビエ解体処理者、または、みえジビエ解体処理施設の従業員のうち、みえジビエ解体処理者から作業指導を受けた者が行うこと。

(作業日時等について)

- (1) 出荷作業の開始日時及び終了日時を把握すること。
- (2) 出荷物の在庫及び出荷数量、出荷物の状況（出荷先、個体管理番号、獣種、部位、形状、消費期限、冷凍、冷蔵等）を管理すること。

(作業者の体調について)

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

(出荷作業室内への入室制限について)

出荷作業室への入室は、必要最小限の出荷作業者に限ること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出すこと。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）すること。
- (6) 毎回、置き場所が変わり、予測されない汚染原因や汚染されないようにするため、所定の配置場所を決めておくこと。

(出荷物の状態について)

- (1) マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、みえジビエとして出荷しないこと。
- (2) 出荷物に著しいドリップが認められるもの、著しく空気が混入しているもの、包装接着面が適正に接着していないものは、みえジビエとして出荷しないこと。
- (3) 出荷物の包装容器は、清潔なものでピンホールや破損がないこと。
- (4) 出荷物の包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックであること。
なお、出荷物の包装形態が、簡易密封包装、または、真空パックでない場合は、衛生管理及び品質管理が確保された包装容器及び包装形態とすること。

(作業者の服装等について)

- (1) 作業室内では、清潔な長袖（上着）、長ズボン、衛生キャップ、消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋、マスクを着用すること。
- (2) 出荷作業を行う室内への入室の際には、消毒液で履物の底面を消毒するか、出荷作業室内専用の履物を使用すること。
- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にすること。
- (6) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(出荷作業等について)

- (1) 作業は、次の環境で行うこと。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内が清潔であること。
- (2) 出荷のための箱詰を行う作業直前まで、出荷物は、-15℃以下の冷凍環境状態で保管しておくこと。
- (3) 出荷物は、作業者の体温が伝わらないようにできるだけ触らないようにすること。
- (4) 出荷物が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行うこと。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(冷蔵出荷について)

出荷物は、原則、冷凍状態で出荷を行うが、冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たすこと。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(冷蔵状態での直接配送について)

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たすこと。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(表示について)

- (1) 食品表示法等の関係法令に基づき、適正な表示が行われていること。
- (2) みえジビエの取組内容が、表示されていること。

(出荷物への添付書類について)

出荷物の個体管理番号別に、みえジビエ産地証明書として、以下の内容を記載し発行者印を押印したものを添付すること。

- ①産地（国産：三重県）
- ②獣種（鹿、または、猪）
- ③性別及推定年齢（オス又はメス）（〇〇才）
- ④個体管理番号
- ⑤解体処理施設の所在地及び施設名並びに代表者
- ⑥解体処理施設のみえジビエ登録施設番号
- ⑦出荷者の所在地及び施設名並びに代表者
- ⑧出荷者のみえジビエ登録施設番号
- ⑨証明年月日（原則：出荷年月日）
- ⑩発行者の所在地並びに発行者名（解体処理施設名）

(記録について)

- (1) 出荷作業者は、出荷作業工程の内容を出荷工程管理記録簿に記録し、出荷作業を行った施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、出荷施設関係者（従業員等）とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業者への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号及び各工程管理記録簿について）

- (1) 出荷物に記載されている個体管理番号を確認すること。
- (2) 次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、出荷作業を行う出荷物と各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿
 - ⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿

（出荷作業施設及び出荷作業者について）

- (1) 出荷作業施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号、または、みえジビエ加工品製造施設登録番号を確認すること。
- (2) 出荷作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号、もしくは、出荷作業者名及び作業内容を指導したみえジビエ解体処理者名並びにみえジビエ解体処理者登録番号を確認すること。

（作業日時等について）

- (1) 出荷作業の開始日時及び終了日時を確認すること。
- (2) 出荷物の在庫及び出荷数量、出荷物の状況（出荷先、個体管理番号、獣種、部位、形状、消費期限、冷凍、冷蔵等）を確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が37.5℃未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（出荷作業室内への入室制限について）

出荷作業室への入室は、必要最小限の出荷作業者であるか、確認すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認すること。

(出荷物の状態について)

- (1) マニュアルの表1に基づき、確認すること。
- (2) 出荷物に著しいドリップがないか、また、著しく空気が混入していないか、包装接着面がはがれていないか、確認すること。
- (3) 出荷物の包装容器は、清潔でピンホールや破損がないか、確認すること。
- (4) 出荷物の包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックであるか、確認すること。
- (5) 出荷物の包装形態が、簡易密封包装、または、真空パックでない場合には、衛生管理及び品質管理が確保されている包装容器及び包装形態か、確認すること。

(作業者の服装等について)

- (1) 作業室内では、清潔な長袖（上着）、長ズボン、衛生キャップ、消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋、マスクを着用しているか、確認すること。
- (2) 出荷作業を行う室内への入室の際には、消毒液で履物の底面を消毒しているか、または、出荷作業室内専用の履物であるか、確認すること。
- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

(出荷作業等について)

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認すること。
 - ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内が清潔であること。
- (2) 出荷のための箱詰を行う作業直前まで、出荷物は、-15℃以下の冷凍環境状態で保管しているか、確認すること。
- (3) 出荷物は、作業者の体温が伝わらないようにできるだけ触らないようにしたか、確認すること。
- (4) 出荷物が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

(冷蔵出荷について)

冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(冷蔵状態での直接配送について)

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(表示について)

- (1) 食品表示法等の関係法令に基づいた、適正な表示が行われているか、確認すること。
- (2) みえジビエの取組内容が、表示されているか、確認すること。

(出荷物への添付書類について)

出荷物の個体管理番号別に、みえジビエ産地証明書として、以下の内容を記載し発行者印を押印したものを添付しているか、確認すること。

- ①産地（国産：三重県）
- ②獣種（鹿、または、猪）
- ③性別及推定年齢（オス又はメス）（〇〇才）
- ④個体管理番号
- ⑤解体処理施設の所在地及び施設名並びに代表者
- ⑥解体処理施設のみえジビエ登録施設番号
- ⑦出荷者の所在地及び施設名並びに代表者
- ⑧出荷者のみえジビエ登録施設番号
- ⑨証明年月日（原則：出荷年月日）
- ⑩発行者の所在地並びに発行者名（解体処理施設名）

(記録について)

- (1) 出荷工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 出荷工程管理記録簿を出荷元で保存したか、確認すること。
- (3) 出荷工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及び各工程管理記録簿について）

- (1) 出荷物の個体管理番号を記録すること。
- (2) 出荷物の次の各工程管理記録簿が揃っているか、また、各工程管理記録簿の個体管理番号が一致しているか、確認結果を記録すること。
 - ①捕獲工程管理記録簿
 - ②止め刺し及び放血工程管理記録簿
 - ③と体の運搬工程管理記録簿
 - ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿
 - ⑤と体の受入れ工程管理記録簿
 - ⑥解体前処理工程管理記録簿
 - ⑦内臓摘出工程管理記録簿
 - ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿
 - ⑨枝肉の保管工程管理記録簿 ※枝肉を保管した場合
 - ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿 ※枝肉を受入れた場合
 - ⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿
 - ⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿

（出荷作業施設及び出荷作業者について）

- (1) 出荷作業施設及びみえジビエ解体処理施設登録番号、または、みえジビエ加工品製造施設登録番号を記録すること。
- (2) 出荷作業者及びみえジビエ解体処理者登録番号、もしくは、出荷作業者名及び作業内容を指導したみえジビエ解体処理者名並びにみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（作業日時等について）

- (1) 出荷作業の開始及び終了日時を記録すること。
- (2) 出荷物の在庫及び出荷数量、出荷物の状況（出荷先、個体管理番号、獣種、部位、形状、消費期限、冷凍、冷蔵等）を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

(出荷作業室内への入室制限について)

出荷作業室への入室は、必要最小限の出荷作業員であるか、確認結果を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (2) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。
- (4) 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がある場合には、完全に破片等を探し出したか、確認結果を記録すること。
- (5) 使用中、汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 以上）等で消毒（殺菌）したか、確認結果を記録すること。
- (6) 所定の場所に配置しているか、確認結果を記録すること。

(出荷物の状態について)

- (1) マニュアルの表1に基づき、確認結果を記録すること。
- (2) 出荷物は、著しいドリップがないか、また、著しく空気が混入していないか、確認結果を記録すること。
- (3) 包装容器は、清潔でピンホールや破損がないか、確認結果を記録すること。
- (4) 包装形態は、簡易密封包装、または、真空パックであるか、確認結果を記録すること。
- (5) マニュアルに基づかない包装容器や包装形態で出荷する場合には、次の要件をすべてを満たしているか、確認結果を記録すること。
 - ① 出荷先から包装容器や包装形態に指定があること。
 - ② マニュアル同様に衛生管理及び品質管理が確保できると判断されること。

(作業員の服装等について)

- (1) 作業室内では、清潔な長袖（上着）、長ズボン、衛生キャップ、消毒済みの食肉加工作業に適したビニール製等の手袋、マスクを着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 出荷作業を行う室内への入室の際には、消毒液で履物の底面を消毒しているか、または、出荷作業室内専用の履物であるか、確認結果を記録すること。
- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。

- (6) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(出荷作業等について)

- (1) 作業環境が、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。
- ①作業室内の温度は、18℃以下であること。
 - ②作業室内が清潔であること。
- (2) 出荷のための箱詰を行う作業直前まで、出荷物は、-15℃以下の冷凍環境状態保管しているか、確認結果を記録すること。
- (3) 出荷物は、作業者の体温が伝わらないようにできるだけ触らないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (4) 出荷物が、傷まないようにできる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (5) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

(冷蔵出荷について)

冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(冷蔵状態での直接配送について)

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。

⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

(表示について)

- (1) 食品表示法、景品表示法、計量法等の関係法令に基づき、適正な表示が行われているか、確認結果を記録すること。
- (2) みえジビエ独自の取組の表示内容が、表示されているか、確認結果を記録すること。

(出荷物への添付書類について)

出荷物の個体管理番号別に、みえジビエ産地証明書を添付しているか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 出荷作業者は、出荷作業の内容を出荷工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 出荷作業者は、出荷工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者をフルネームで記録すること。

15 流通工程

みえジビエの流通工程における取組事項を以下のとおりに示します。

【取組事項】

（配送状態について）

配送は、原則、冷凍状態で行うこと。

（配送手続き者及び配送者について）

- (1) 配送事務作業者は、出荷元の施設従業員とすること。
- (2) みえジビエ解体処理施設から直接出荷先（納品先）まで、配達する場合は、みえジビエ解体処理者が運搬すること。

（冷蔵出荷について）

出荷物は、原則、冷凍状態で行うが、冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たすこと。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終わること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（冷蔵状態での直接配送について）

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たすこと。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終わること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（配送管理について）

- (1) 運送業者に配送を依頼した場合は、運送依頼伝票等を保管しておくこと。
- (2) 出荷先（納品先）への納品日時と運送業者の到着日時に大きな差異がないこと。

(記録について)

- (1) 出荷施設の配送事務作業者は、流通工程の内容を流通工程管理記録簿に記録し、配送を依頼した施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録内容を確認すること。
なお、確認は、配送を依頼した施設従業員が行うこと。

【確認事項】

（配送手続き者及び配送者について）

- (1) 配送事務作業員及び出荷元の施設従業員であるか、確認すること。
- (2) みえジビエ解体処理施設から直接出荷先（納品先）まで、配達する場合は、運搬者が、みえジビエ解体処理者が運搬者か、確認すること。

（冷蔵出荷について）

出荷物は、原則、冷凍状態で出荷を行うが、冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（冷蔵状態での直接配送について）

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認すること。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（配送管理について）

- (1) 出荷施設の配送事務作業員は、運送業者に配送を依頼した場合は、運送依頼伝票等を保管したか、確認すること。
- (2) 出荷先（納品先）への納品日時と運送業者の到着日時を確認すること。

（記録について）

- (1) 流通工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 流通工程管理記録簿を配送元施設で保存したか、確認すること。
- (3) 柳津工程管理記録簿の記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（配送手続き者及び配送者について）

- (1) 配送事務作業員及び出荷元の施設従業員であるか、確認結果を記録すること。
- (2) みえジビエ解体処理施設から直接出荷先（納品先）まで、配達する場合には、運搬者及びみえジビエ解体処理者登録番号を記録すること。

（冷蔵出荷について）

出荷物は、原則、冷凍状態で出荷を行うが、冷蔵出荷を行う場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、12時間以内に出荷すること。
- ④流通時（配送時）は、10℃以下の冷蔵環境で保冷しておくこと。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（冷蔵状態での直接配送について）

みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で包装等作業を終え、みえジビエ解体処理者が直接10℃以下の冷蔵状態で取引先に納品する場合には、次の要件をすべて満たしているか、確認結果を記録すること。

- ①注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されていること。
- ②止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えること。
- ③包装等作業終了後、1時間以内に出荷すること。
- ④配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境で保冷すること。
- ⑤出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

（配送管理について）

- (1) 出荷施設の配送事務作業員は、運送業者に配送を依頼した場合は、運送依頼伝票等を保管したか、確認結果を記録すること。
- (2) 出荷先（納品先）への納品日時と運送業者の到着日時を記録すること。

（記録について）

- (1) 配送手続き作業員は、流通作業の内容を流通工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 配送手続き作業員は、流通工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者名、記録確認者名をフルネームで記録すること。

16 一括保管工程

みえジビエを保管する方法の1つとして、みえジビエ解体処理施設から集約して、別の施設に一括保管する場合があります。

そこで、みえジビエを集約して、別の施設での一括保管工程における取組事項を以下のとおり示します。

なお、みえジビエ一括保管工程で保管する生産物の状態は、冷凍状態とし、一括保管施設内で、 -15°C 以下の冷凍環境で保管します。

【取組事項】

（個体管理番号及びみえジビエ産地証明書について）

- (1) 受入れするみえジビエの個体管理番号が把握できること。
- (2) 受入れするみえジビエの個体管理番号と一致するみえジビエ産地証明書が添付していること。

（一括保管施設及び一括保管作業者について）

- (1) 一括保管は、みえジビエ加工品製造施設で行うこと。
- (2) 一括保管作業者は、みえジビエ加工品製造施設の従業員のうち、マニュアルに基づき、一括保管作業に取組める者とする。

（作業日時等について）

- (1) 受入れ日時を把握しておくこと。
- (2) 一括保管作業開始及び終了日時を把握しておくこと。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5°C 以上ある場合には、作業に従事しないこと。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がある場合には、作業に従事しないこと。

（受入れ確認について）

- (1) マニュアルの表1のいずれかに該当する場合は、受入れしないこと。
- (2) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等と思われる場合には、受入れしないこと。
- (3) ドリップの量や色を確認し、品質面で劣化が見られる場合には、受入れしないこと。
- (4) 包装容器が、ポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかでない場合には、受入れしないこと。

- (5) 包装容器が、汚染、ピンホールや破損している場合には、受入れしないこと。
- (6) 包装形態が、簡易密封包装、または、真空パック以外の場合は、受入れしないこと。
- (7) マニュアルに基づく表示内容が確認できないものは、受入れしないこと。
- (8) 個体管理番号及び各工程管理記録簿がないものについては、受入れしないこと。

(作業者の服装等について)

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、履物、衛生キャップ、マスク、手袋を着用すること。
- (2) 上着の上から清潔な白衣等を着用すること。
- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にすること。
- (6) 作業者の傷口対策を十分に行うこと。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用すること。

(一括保管室内への入室制限等について)

一括保管室内への入室は、必要最小限の作業者とすること。

(道具や機器類等について)

- (1) 保管作業専用とすること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないこと。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われていること。

(一括保管場所について)

保管は、次の環境で行うこと。

- ①室内の温度は、 -15°C 以下の冷凍環境状態であること。
- ②作業室内が清潔であること。

(一括保管作業等について)

- (1) 保管物にできるだけ触らないようにし、取扱いによっては表面が汚れるばかりでなく、包装容器に穴が開いたり、破れたり、また、精肉が損傷を受ける場合があるため、できる限り丁寧に作業を行うこと。

- (2) 喫煙や間食をしながらの作業は行わないこと。
- (3) 鹿、または、猪ごとに、個体管理番号、部位区分及び名称、形状、重量、消費期限等に区分して保管すること。
- (4) 保管物が包装済みであっても直接床や壁に触らないようにすること。
- (5) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行すること。

(記録について)

- (1) 一括保管作業者は、一括保管工程の内容を一括保管工程管理記録簿に記録し、一括保管作業を行った施設で保存すること。
- (2) 記録者以外が、原則、記録を確認すること。
なお、確認者は、一括保管施設の従業員とすること。
また、確認者が直接確認できない内容については、当該作業者への聞き取りで確認すること。

【確認事項】

（個体管理番号及びみえジビエ産地証明書について）

- (1) 受入物に個体管理番号が、表示されているか、確認すること。
- (2) 受入物の個体管理番号に一致するみえジビエ産地証明書が添付しているか、確認すること。

（一括保管施設及び一括保管作業者について）

- (1) 一括保管施設及びみえジビエ加工品製造施設登録番号を確認すること。
- (2) 一括保管作業者及びみえジビエ加工品製造施設の従業員のうち、マニュアルに基づき、一括保管作業に取り組める者であるか、確認すること。

（作業日時等について）

- (1) 受入れ日時を確認すること。
- (2) 一括保管作業開始日時及び終了日時を確認すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温を測定し、体温が 37.5℃以上未満であるか、確認すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認すること。

（受入れ確認について）

- (1) マニュアルの表 1 に基づき、確認すること。
- (2) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等の状態がないか、確認すること。
- (3) ドリップの量や色を確認し、品質面で劣化がないか、確認すること。
- (4) 包装容器が、ポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかであるか、確認すること。
- (5) 包装容器が、汚染されていないか、ピンホールや破損していないか、確認すること。
- (6) 包装形態が、簡易密封包装、または、真空パックであるか、確認すること。
- (7) マニュアルに基づく表示内容であるか、確認すること。
- (8) 個体管理番号及び各工程管理記録簿の有無を確認すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、履物、衛生キャップ、マスク、手袋を着用しているか、確認すること。
- (2) 上着の上から清潔な白衣等を着用しているか、確認すること。
- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認すること。

- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にしているか、確認すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 保管作業専用であるか、確認すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認すること。

(一括保管場所について)

保管場所の環境が、次のとおりであるか、確認すること。

- ①室内の温度は、 -15°C 以下の冷凍環境状態であること。
- ②作業室内が清潔であること。

(一括保管作業等について)

- (1) 保管物にできるだけ触らないようにしたか、確認すること。
- (2) できる限り丁寧に作業を行ったか、確認すること。
- (2) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認すること。
- (4) 鹿、または、猪ごとに、個体管理番号、部位区分及び名称、形状、重量、消費期限等に区分して保管したか、確認すること。
- (5) 保管物が包装済みであっても直接床や壁に触らないようにしているか、確認すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認すること。

(記録について)

- (1) 一括保管工程管理記録簿が記録されているか、確認すること。
- (2) 一括保管工程管理記録簿を保管施設で保存したか、確認すること。
- (3) 記録者及び記録の確認者を確認すること。

【記録事項】

（個体管理番号及びみえジビエ産地証明書について）

- (1) 受入物の個体管理番号を一括保管工程管理記録簿に記録すること。
- (2) 受入物の個体管理番号に一致するみえジビエ産地証明書が添付しているか、確認結果を記録すること。

（一括保管施設及び一括保管作業者について）

- (1) 一括保管施設名及びみえジビエ加工品製造施設登録番号を記録すること。
- (2) 一括保管作業者名及びみえジビエ加工品製造施設の従業員のうち、マニュアルに基づき、一括保管作業に取り組める者であるか、確認結果を記録すること。

（作業日時等について）

- (1) 受入物と紐づけて受入れ日時を記録すること。
- (2) 一括保管作業開始日時及び終了日時を記録すること。

（作業者の体調について）

- (1) 作業者の体温測定結果を記録し、体温が 37.5℃未満であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 作業者に下痢や嘔吐等の体調不良の症状がないか、確認結果を記録すること。

（受入れ確認について）

- (1) マニュアルの表 1 に基づき、確認結果を記録すること。
- (2) うっ血、血塊、やけ肉（白色や黄土色等に変色）等の状態がないか、確認結果を記録すること。
- (3) ドリップの量や色を確認し、品質面で劣化がないか、確認結果を記録すること。
- (4) 包装容器が、ポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかであるか、確認結果を記録すること。
- (5) 包装容器が、汚染されていないか、ピンホールや破損していないか、確認結果を記録すること。
- (6) 包装形態が、簡易密封包装、または、真空パックであるか、確認結果を記録すること。
- (7) マニュアルに基づく表示内容であるか、確認結果を記録すること。
- (8) 個体管理番号及び各工程管理記録簿の有無の確認結果を記録すること。

（作業者の服装等について）

- (1) 清潔な長袖（上着）、長ズボン、履物、衛生キャップ、マスク、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。
- (2) 上着の上から清潔な白衣等を着用しているか、確認結果を記録すること。

- (3) 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管しているか、確認結果を記録すること。
- (4) 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用しているか、確認結果を記録すること。
- (5) 上着のポケットの中を空にしているか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業者の傷口の有無を確認のうえで、傷口があれば、十分な傷口対策を行っているか、確認結果を記録すること。

(衛生的手洗いの実行について)

指輪や腕時計等を外し、衛生的手洗いの実行後、手袋を着用しているか、確認結果を記録すること。

(道具や機器類等について)

- (1) 保管作業専用であるか、確認結果を記録すること。
- (2) 洗浄及び消毒した清潔なものであるか、確認結果を記録すること。
- (3) 錆び、ひび割れ、変形、破損していないか、確認結果を記録すること。
- (4) 道具や機器類のネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正な管理が行われているか、確認結果を記録すること。

(一括保管場所について)

保管場所の環境が、次のとおりであるか、確認結果を記録すること。

- ①室内の温度は、 -15°C 以下の冷凍環境状態であること。
- ②作業室内が清潔であること。

(一括保管作業等について)

- (1) 保管物にできるだけ触らないようにしたか、確認結果を記録すること。
- (2) できる限り丁寧に作業を行ったか、確認結果を記録すること。
- (2) 喫煙や間食をしながらの作業は行わなかったか、確認結果を記録すること。
- (4) 鹿、または、猪ごとに、個体管理番号、部位区分及び名称、形状、重量、消費期限等に区分して保管したか、確認結果を記録すること。
- (5) 保管物が包装済みであっても直接床や壁に触らないようにしているか、確認結果を記録すること。
- (6) 作業中は、常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行したか、確認結果を記録すること。

(記録について)

- (1) 一括保管作業者は、一括保管作業の内容を一括保管工程管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。
- (2) 一括保管作業者は、一括保管工程管理記録簿を保存したか、確認結果を記録すること。
- (3) 記録者、記録確認者をフルネームで記録すること。

17 一括保管施設からの出荷及び流通工程

みえジビエを一括保管施設から出荷及び流通する場合の工程における取組事項を以下のとおりに示します。

【取組事項】

- (1) 出荷にあたり、14 みえジビエ出荷工程の冷凍出荷に基づいて取組むこと。
- (2) 流通にあたり、15 流通工程の冷凍流通に準じて取組むこと。
- (3) 在庫物について、次の内容を管理すること。

① 共通事項

- ・ 個体管理番号
- ・ 獣種
- ・ 部位
- ・ 形状
- ・ 消費期限

② 受入

- ・ 年月日、曜日、時刻
- ・ 数量、単位
- ・ 重量、単位
- ・ 総重量、単位

③ 出荷

- ・ 年月日、曜日、時刻
- ・ 数量、単位
- ・ 重量、単位
- ・ 総重量、単位
- ・ 在庫量、単位

【確認事項】

- (1) 出荷にあたり、14 みえジビエ出荷工程の冷凍出荷に準じているか、確認すること。
- (2) 流通にあたり、15 流通工程の冷凍出荷に準じているか、確認すること。

【記録事項】

- (1) 出荷にあたり、14 みえジビエ出荷工程の冷凍出荷に準じて、記録すること。
- (2) 流通にあたり、15 流通工程の冷凍出荷に準じて、記録すること。
- (3) 在庫物については、一括保管在庫管理記録簿に漏れがなく適正に記録すること。

18 販売工程

みえジビエや加工品、また、みえジビエを食材に使用した料理の販売工程における取組事項を以下のとおりに示します。

なお、マニュアルでは、みえジビエを食材とした料理を提供する場合にも販売工程として考えます。

また、ふるまい等による無償でみえジビエ料理を提供する場合にも販売工程に準じて取組を行ってください。

【取組事項】

- (1) みえジビエの名称を使用する場合には、次の要件のいずれかに該当していること。
 - ①登録制度による登録施設で生産するみえジビエであること。
 - ②登録制度による登録施設で製造するみえジビエ加工品であること。
 - ③登録制度による登録施設で提供するみえジビエ料理であること。
 - ④登録制度による登録施設で販売するみえジビエや加工品であること。
 - ⑤三重県フードイノベーション課が、特に認めた施設や料理等であること。
- (2) みえジビエ料理や加工品を消費者がすぐに喫食できる状態で販売する場合には、マニュアルの「V-5 みえジビエの食の安全性の確保（1）加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、十分に加熱を行うこと。
- (3) みえジビエの名称で、販売、加工品の原料、料理の食材として扱う部位は、筋肉部に限ること。
- (4) 加熱前のみえジビエや加工品を調理する場合には、専用のまな板や包丁を使用するか、共用する場合は、使用後に十分に洗浄・消毒を行うこと。
- (5) 加熱前と加熱済みのみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用しないこと。
- (6) 調理するみえジビエや加工品の個体管理番号を把握しておくこと。
- (7) みえジビエや加工品は、販売、または、調理直前まで、適切な状態で保管すること。
- (8) みえジビエや加工品を販売する場合、冷凍品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下で保冷した状態で行うこと。
- (9) みえジビエや加工品の冷凍品を解凍する場合には、清潔な容器に入れる、常温で解凍しない等、適切な衛生管理のもとに行うこと。
- (10) みえジビエや加工品の品質、衛生状態、消費期限、または、賞味期限、保管状態が適切なものを販売、または、調理すること。

【確認事項】

- (1) みえジビエの名称を使用する場合には、次の要件のいずれかに該当しているか、確認すること。
 - ①登録制度による登録施設で生産するみえジビエであること。
 - ②登録制度による登録施設で製造するみえジビエ加工品であること。
 - ③登録制度による登録施設で提供するみえジビエ料理であること。
 - ④登録制度による登録施設で販売するみえジビエや加工品であること。
 - ⑤三重県フードイノベーション課が、特に認めた施設や料理等であること。
- (2) みえジビエ料理や加工品を消費者がすぐに喫食できる状態で販売する場合には、マニュアルの「V-5 みえジビエの食の安全性の確保（1）加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、十分に加熱を行うか、確認すること。
- (3) みえジビエの名称で、販売、加工品の原料、料理の食材として扱う部位は、筋肉部であるか、確認すること。
- (4) 加熱前のみえジビエや加工品を調理する場合には、専用のまな板や包丁を使用するか、野菜、果物等のように生食するものとまな板や包丁等を共用する場合、使用後は、十分に洗浄・殺菌を行ったか、確認すること。
- (5) 加熱前と加熱済みのみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用していないか、確認すること。
- (6) 調理するみえジビエや加工品の個体管理番号を確認すること。
- (7) みえジビエや加工品は、販売、または、調理直前まで、適切な状態で保管しているか、確認すること。
- (8) みえジビエや加工品を販売する場合、冷凍品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下で保冷しているか、確認すること。
- (9) みえジビエや加工品の冷凍品を解凍する場合には、清潔な容器に入れる、常温で解凍していない等、適切な衛生管理を行っているか、確認すること。
- (10) みえジビエや加工品の品質、衛生状態、消費期限、または、賞味期限、保管状態が適切なものを販売、または、調理しているか、確認すること。

【記録事項】

販売工程の記録としては、現実的に販売、または、調理時に毎回記録するのは、難しいと考えます。

そこで、営業開始前や作業開始前に確認を行う、また、作業時に失念しないように、取組事項や確認事項を作業室内に掲示するように取組ます。

- (1) みえジビエの名称を使用する場合には、次の要件のいずれかに該当しているか、確認結果を記録すること。
なお、登録制度の登録証を確認することで、記録に代えることができる。
 - ①登録制度による登録施設で生産するみえジビエであること。
 - ②登録制度による登録施設で製造するみえジビエ加工品であること。
 - ③登録制度による登録施設で提供するみえジビエ料理であること。
 - ④登録制度による登録施設で販売するみえジビエや加工品であること。
 - ⑤三重県フードイノベーション課が、特に認めた施設や料理等であること。
- (2) マニュアルの「V-5 みえジビエの食の安全性の確保 (1) 加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、十分に加熱を行うか、確認結果を記録すること。
なお、事前に料理レシピ等で加熱温度及び加熱時間を明らかにしておくことで、記録に代えることができる。
- (3) みえジビエの名称で、販売、加工品の原料、料理の食材として扱う部位は、筋肉部であるか、確認結果を記録すること。
なお、購入先からの納品書や商品ラベル等を残すことで、記録に代えることができる。
- (4) 加熱前のみえジビエや加工品を調理する場合には、専用のまな板や包丁を使用するか、野菜、果物等のように生食するものとまな板や包丁等を共用する場合、使用後は、十分に洗浄・殺菌を行ったか、確認結果を記録すること。
- (5) 加熱前と加熱済みのみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用していないか、確認結果を記録すること。
- (6) 調理するみえジビエや加工品の個体管理番号を確認すること。
なお、ラベル等に調理年月日を記載し残すことで、記録に代えることができる。
- (7) みえジビエや加工品は、販売、または、調理直前まで、適切な状態で保管しているか、確認結果を記録すること。
- (8) みえジビエや加工品を販売する場合、冷凍品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下で保冷しているか、確認結果を記録すること。
- (9) みえジビエや加工品の冷凍品を解凍する場合には、清潔な容器に入れる、常温で解凍しない等、適切な衛生管理を行っているか、確認結果を記録すること。
- (10) みえジビエや加工品の品質、衛生状態、消費期限、または、賞味期限、保管状態が適切なものを販売、または、調理しているか、確認結果を記録すること。

17 消費工程

みえジビエや加工品を主に家庭で消費する場合の取組事項を以下のとおりに示します。

なお、みえジビエの食中毒リスクを回避するためにも最終消費段階での取組は、とても重要となりますので、家庭においても十分に注意してください。

【取組事項】

- (1) みえジビエ料理や加工品を調理する場合には、マニュアルの「V-5 みえジビエの食の安全性の確保 (1) 加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、十分に加熱を行うこと。
- (2) 喫食するみえジビエの部位は、筋肉部だけとすること。
- (3) 加熱前のみえジビエや加工品を調理する場合には、専用のまな板や包丁を使用するか、共用する場合は、使用後に十分に洗浄・消毒を行うこと。
- (5) 加熱前と加熱済のみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用していないこと。
- (6) 喫食したみえジビエや加工品の喫食日時、商品名、購入先、個体管理番号を把握しておくこと。
- (7) みえジビエや加工品の肉の品質、衛生状態、消費期限、保管状態が適切なものを調理すること。

【確認事項】

- (1) みえジビエ料理や加工品を調理する場合には、マニュアルの「V-5 みえジビエの食の安全性の確保 (1) 加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、肉の中心部まで十分に加熱しているか、確認すること。
- (2) 喫食するみえジビエの部位が、筋肉部であるか、確認すること。
- (3) 加熱前のみえジビエや加工品を調理する場合には、専用のまな板や包丁を使用するか、野菜、果物等のように生食するものとまな板や包丁等を共用する場合、使用後は、十分に洗浄・殺菌を行うか、確認すること。
- (5) 加熱前と加熱済のみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用していないか、確認すること。
- (6) 喫食したみえジビエや加工品の喫食日時、商品名、購入先、個体管理番号を確認すること。
- (7) みえジビエや加工品の肉の品質、衛生状態、消費期限、保管状態が適切なものを調理すること。

【記録事項】

みえジビエや加工品の購入レシートや商品表示ラベル等に、個体管理番号、喫食日時、購入先をメモし、記録簿の代わりに保存するように努めること。

V-8 廃棄物処理

野生の鹿や猪の解体処理時に、みえジビエとして、利活用しない内臓、消化器官の内容物、体皮、骨、切除した部位等は、容器に入れて区分し、速やかに廃棄してください。

なお、みえジビエ解体処理施設から排出された廃棄物は、「産業系の一般ごみ」に該当すると考えますが、廃棄物の処理にあたっては、市町のごみ処理関係部署の指導のもと、適切な廃棄物の処理を行ってください。

V-9 衛生検査

みえジビエの生産現場の中心となる解体処理施設及び加工品製造施設では、各工程作業を遵守していることに加えて、さらに客観的にみえジビエの衛生面の管理が適正に行われていることを検証するために、食品衛生検査を実施します。

そこで、みえジビエ解体処理施設及びみえジビエ加工品製造施設における食品衛生検査について以下に示します。

【検査実施施設】

- (1) みえジビエ解体処理施設
- (2) みえジビエ加工品製造施設

【検査実施頻度】

解体処理、または、加工品の製造を行う月ごとに、月1回以上の検査を実施すること。

【検査項目】

大腸菌及びサルモネラ菌

【検査対象物】

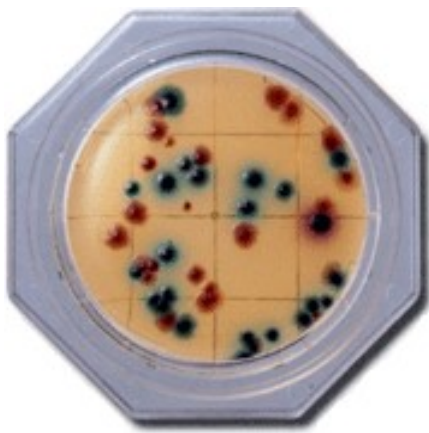
- (1) 解体処理施設の出荷状態の枝肉表面のうち、次の2箇所
 - ・ 肛門周辺
 - ・ はく皮作業開始位置
- (2) 解体処理施設の出荷状態の精肉表面（部位等は問わない）
- (3) 解体処理施設、または、加工品製造施設の作業台、加工器具、包装器具等の直接肉に触れる道具類の表面
なお、出荷状態の精肉、加工品の検査を行う場合には、機械・器具類の検査は省略しても良いものとする。

【検査方法】

検査は、次のいずれかで実施すること。

- (1) フードスタンプ等の食品衛生検査用キットを使用し、事業者自らが実施する検査（検査方法は、使用する食品衛生検査用キットの方法に基づくこと。）
- (2) 民間の検査機関による検査

※参考 フードスタンプによる検査結果（陽性）



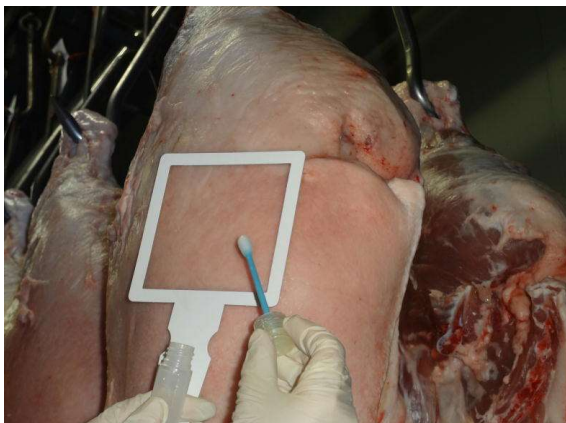
「フードスタンプ」大腸菌用
（検査後）



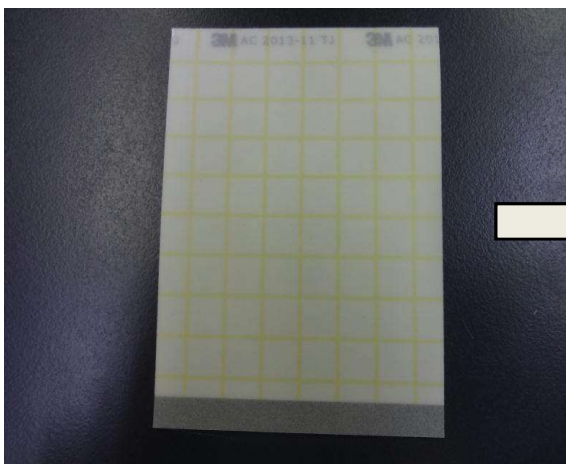
「フードスタンプ」サルモネラ用
（検査後）

（写真出典； <http://cosmokai.com/recommend/3>）

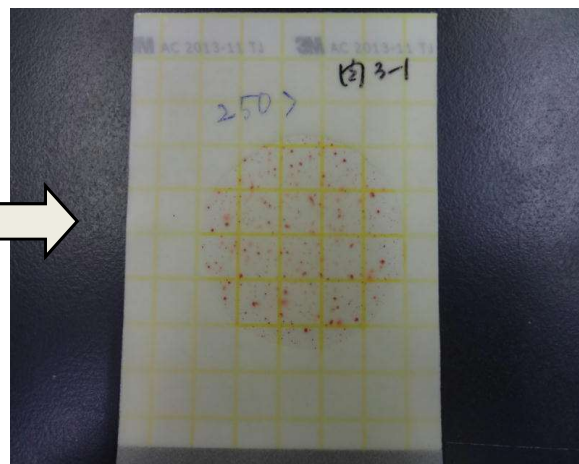
※参考 検査機関に依頼する拭き取り検査



拭き取り検査の例（写真は豚肉）
検査キットの綿棒が軽くしなるくらい
枝肉に押し当て、拭き取ります。



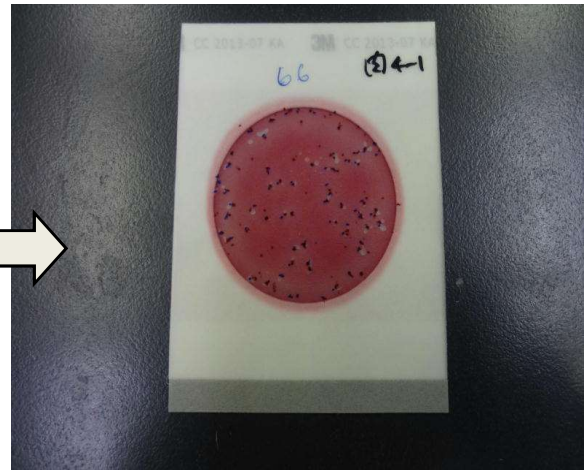
生菌数用培地（培養前）



生菌数用培地（培養後）



大腸菌群用培地（培養前）



大腸菌群用培地（培養後）

【フードスタンプにより陽性反応が出た場合】

フードスタンプで陽性反応が出た場合には、以下の対応を行うこと。

①陽性反応の確認後、解体処理、または、加工作業を一旦中止すること。



②マニュアルの手順を再確認すること。



③改善点があれば、改善を行うこと。



④室内、機械・器具等の清掃、消毒の実施



⑤解体処理、または、加工作業の再開



⑥最初の解体処理後の枝肉、または、精肉、加工品の食品衛生検査の実施



※再び、陽性反応が出た場合には、民間の検査機関による検査を実施のうえ、原因の解決後、解体処理を再開する。

三重県が、みえジビエの食品衛生状態の確認として、食品衛生検査を実施する場合がありますが、その際には、ご協力をお願いします。

なお、県が実施する食品衛生検査は、施設の検査実施と見なすことができます。

ただし、著しく汚染されていると県が判断する場合には、陽性反応が出た場合と同じ対応を施設で取組むこととなります。

V-10 記録

みえジビエや加工品は、「食の安全・安心」実現に必要なトレーサビリティを確保するため、各工程における作業履歴や情報を記録し、積極的な公開を行います。

また、過去の検証等を行うためにも、各工程管理記録簿や関係書類は、3年以上保管してください。

なお、みえジビエのトレーサビリティの情報公開方法として、各工程管理記録簿のデータをみえジビエホームページで必要に応じて公開しますので、各工程関係者は、工程作業終了後、速やかに工程管理記録簿のデータ入力を行います。



V-11 みえジビエのトレーサビリティ（履歴の公表）

みえジビエのトレーサビリティの情報公開の方法として、各工程管理記録簿のデータから必要に応じてみえジビエホームページで公開します。

そこで、各工程関係者は、工程作業終了後、速やかに工程管理記録簿のデータ入力を行います。

なお、公開するデータは、個体管理番号に基づき、原則、次のとおりとしますが、その時々のおの食の安全を取り巻く社会情勢や消費者ニーズ等により、変更します。

【精肉商品の公開情報】

※個体管理番号による検索表示

- (1) 個体管理番号
- (2) 獣種 ※「鹿」、「猪」
- (3) 性別 ※「オス」、「メス」
- (4) 推定年齢 ※「〇才」
- (5) 捕獲年月日 ※西暦
- (6) 捕獲場所 ※三重県〇〇市町まで
- (7) 捕獲方法 ※罾猟（檻・くくり罾・囲い罾）、銃猟（散弾銃・ライフル銃）
- (8) みえジビエハンター名及びみえジビエハンター登録番号
- (9) 解体処理年月日 ※西暦
- (10) みえジビエ解体処理施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号
- (11) みえジビエ解体処理施設の所在地
- (12) みえジビエ解体処理者名及びみえジビエ解体処理者登録番号
- (13) 金属異物検査方法 ※金属探知機（磁気性検知及び非磁気性検知）
×線検査機
金属探知機（磁気性検知）
非実施

【加工品の公開情報】

※個体管理番号による検索表示

- (1) 個体管理番号
- (2) みえジビエ加工品製造名及びみえジビエ加工品製造施設登録番号
- (3) みえジビエ加工品製造施設の所在地
- (4) 金属異物検査方法 ※金属探知機（磁気性検知及び非磁気性検知）
×線検査機
金属探知機（磁気性検知）
非実施

第Ⅵ章

食肉処理業者以外の 営業者の留意事項

VI 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

食肉処理業以外の営業許可のうち、食肉販売業または飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業の営業許可を受けた者が鹿肉や猪肉（自家消費するものを除く）を取扱う場合は、次の事項に留意してください。

1 飲食店等における解体

飲食店等の営業施設の同一敷地内だと体を解体する場合は、食肉処理業の許可が必要です。

2 飲食店等における鹿肉や猪肉の仕入れ

食肉販売業の許可を受けていない者（例え、猟師であっても）からの仕入れは、有償及び無償を問わず、食品衛生法の違反行為となる可能性があります。

3 製造業での衛生管理

製造業においては、製造過程で十分な加熱を行ってください。

第Ⅶ章
自主回収
(健康被害の拡大防止の取組)

Ⅶ 自主回収（健康被害拡大防止の取組）

できる限り消費者への危害リスクを軽減するために、捕獲、解体処理、加工、流通、販売、調理等の各分野事業者が、消費者への危害リスクの恐れがあると判断する場合には、速やかに当該ロットの鹿肉や猪肉（加工品等含む）の廃棄処分や出荷済みのものについて、自主回収に取り組んでください。

なお、自主回収は、行政指導として強制するものではありませんが、消費者の信頼を損なうことは、自分の生産するみえジビエや加工品の信頼を損ない、売れなくなることにもつながります。

もし、自主回収する方が良いと判断される内容であれば、消費者から言われる前に自らの判断で回収を行うようにします。

また、自主回収する場合には、事由によりますが、原則、個体管理番号1頭全部の肉、個体管理番号単位の部位、生産や保管工程における事由であれば、その期間中に生産したもの全部となります。

自主回収の判断に迷う場合には、フードイノベーション課までご連絡ください。

みえジビエフードシステム

衛生・品質工程管理記録簿

事業者名:

①捕獲工程管理記録簿

項目	記入・囲み・確認事項				記録、確認結果		
					記録者	確認者	
個体管理番号	西暦末尾	止め刺し月日	みえジビエハンター登録番号	止め刺し頭数			
			
記録者名	記録内容の確認者名						
捕獲者名	みえジビエハンター登録有無			有 ・ 無			
狩猟免許	免許種別	わな猟 ・ 第一種 ・ 第二種					
	免許番号等	番号:	有効期限:	年 月 日			
みえジビエハンター登録番号	※登録者であれば番号を記入＝						
捕獲許可区分	有害駆除 ・ 狩猟						
捕獲方法	くくりワナ ・ 箱ワナ ・ 囲いワナ ・ 銃器						
捕獲場所	三重県 市 ・ 町						
捕獲確認日時	年 月 日 () AM ・ PM :						
捕獲確認時の天候	晴 ・ 曇 ・ 小雨 ・ 雨 ・ その他()						
捕獲確認時の気温	℃						
くくり罠捕獲	かかり部位	右前肢 ・ 左前肢 ・ 右後肢 ・ 左後肢					
銃器捕獲	銃弾種別	スラッグ弾 ・ ライフル弾					
	被弾部位	頭部 ・ 頸部 ・ 胸部 ・ 肩部 ・ 肢部					
個体の概要	獣種	鹿 ・ 猪	推定年齢	才			
	性別	オス ・ メス ・ 不明(幼体)					
作業者の服装等の確認	服装等	清潔な長袖、長ズボンを着用している					
		ルールに基づいた服装(帽子、ジャンパー、腕章等の着用)をしている					
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている					
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している					
捕獲状況の確認	捕獲確認時に死亡していない						
	死亡原因が不明ではない						
	銃による狙撃で即死していない						
	人畜共通の重大な感染症が確認された地区で捕獲していない						
	腹部または臀部が損傷、被弾していない						
	散弾(銃弾)で狙撃していない						
	転倒や打ち身などによる著しい損傷が全身にない						
	動物愛護の精神に則り、捕獲を行っている						
個体の確認	内臓摘出等の解体処理作業を行っていない						
記録の確認	別添の状態確認記録簿(マニュアル表1関係)に漏れがなく適正である						
	個体記録番号を2回以上確認した、捕獲工程管理記録簿に漏れがなく適正である						
記録の引き継ぎ確認	捕獲工程管理記録簿、状態確認記録表を止め刺し及び放血作業者に引き継いでいる						

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。
 注)捕獲作業者がみえジビエハンター以外の場合は、止め刺し及び放血作業者が記録すること。

②止め刺し及び放血工程管理記録簿

項目	記入・囲み・確認事項						記録、確認結果		
							記録者	確認者	
個体管理番号									
捕獲工程管理記録簿と個体の紐づけの確認結果	適正である ・ 不適である								
捕獲工程管理記録簿の確認結果	適正である ・ 不適である								
記録者名	記録内容の確認者名								
止め刺し者及び放血者の確認	同一者である(適正) ・ 同一者でない(不適)								
止め刺し及び放血作業者名	みえジビエハンター登録番号								
作業者の健康状態	体温	℃<37.5℃未満であること							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業環境	止め刺し及び放血作業を行う環境は良好である								
止め刺し及び放血場所	三重県	市・町							
止め刺し日時	年 月 日() AM ・ PM :								
放血開始日時	年 月 日() AM ・ PM :								
止め刺しから放血開始まで	止め刺し後、1分以内に放血を開始している								
放血終了日時	年 月 日() AM ・ PM :								
止め刺し部位	頭部 ・ 頸部 ・ 胸部								
放血部位	頭部 ・ 頸部 ・ 胸部								
放血完了後の個体の体温	放血完了後、1分以内に体温を測定している								
	と体の体温測定部位								
	℃(鹿40℃未満、猪42℃未満であること)								
作業者の服装等の確認	服装等	清潔な長袖、長ズボンを着用している							
		ルールに基づいた服装(帽子、ジャンパー、腕章等の着用)をしている							
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
道具、機器類等の確認	道具、機器類	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している							
		洗浄、消毒済みの清潔なものである							
		刃物類は使用前後の原形を確認し、異常がない							
放血方法の確認	放血の状況等	刃物類は、使用する個体毎に洗浄、消毒をしている又は個体毎に交換している							
		錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない							
		止め刺し前に死亡していない							
		人畜共通の重大な感染症が確認された地区ではない							
		腹部または臀部が損傷、被弾していない							
放血方法の確認	放血の状況等	転倒や打ち身などによる著しい損傷が全身にない							
		内臓摘出等の解体処理作業を行っていない							
		個体の頭部を下にして行っている							
		首の付け根の頸動脈を刃物類で2回以内の作業行為で完全に切断している、頸動脈以外からの放血の場合は、最小限の刃物類の作業としている							
		心臓が動いている間に行っている							
放血方法の確認	放血の状況等	放血が認められなくなるまで行っている							
		放血のための切開開口部はできるだけ小さくしている							
		放血のための切開開口部は衛生的に取り扱っている							
		胸部狙撃個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を放血している							
動物愛護の精神に則り、止め刺し及び放血を行っている									

②止め刺し及び放血工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない		
と体の管理	マーカ一等	個体管理番号を記録したラベル装着又は個体管理番号をマーカ一等する等の処理を行っている		
記録の確認	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入している		
	止め刺し及び放血 工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入している		
記録の引き継ぎ 確認	捕獲	捕獲工程管理記録簿を運搬作業者に引き継いでいる		
	止め刺し及び放血	止め刺し及び放血工程管理記録簿を運搬作業者に引き継いでいる		
	状態確認記録表	状態確認記録表を運搬作業者に引き継いでいる		

注) 各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

③と体の運搬工程管理記録簿(放血後→解体処理施設)

項目	記入・囲み・確認事項				記録、確認結果	
					記録者	確認者
個体管理番号						
止め刺し及び放血工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づけの確認結果	適正である ・ 不適である					
止め刺し及び放血工程管理記録簿の確認結果	適正である ・ 不適である					
記録者名	記録内容の確認者名					
運搬者名						
運搬時の天候	晴 ・ 曇 ・ 小雨 ・ 雨 ・ その他()					
運搬時の気温	℃					
止め刺し日時	年 月 日() AM ・ PM :					
解体処理施設への到着日時	年 月 日() AM ・ PM :					
作業者の服装等の確認	服装	清潔な長袖、長ズボンを着用している				
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている				
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している				
運搬の確認	運搬車	通常車 ・ 冷蔵保冷車				
	冷蔵保冷の温度	℃(10℃以下であること)				
	車両、運搬道具等	車両のと体を積み込みする場所(荷台等)は、清潔なものを使用している				
		運搬道具、機器類等は、清潔なものを使用している				
	運搬状態	運搬中のと体は、直射日光が当たらないようにしている				
		運搬中にと体は、外部から直接目に触れないように配慮している				
		運搬中にと体が可動しないようにしている				
	運搬時間	止め刺し後、60分以内(4月～10月)又は90分以内(11月～3月)、冷蔵保冷車を使用して120分以内(通年)で搬入している				
生体運搬	生体のまま運搬した場合は、小型檻等を使用し、個体が暴れないようにしている					
と体の確認	と体の状態	と体が傷まないように十分に配慮し運搬している				
		と体の品質低下が見られない				
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない				
と体の管理	マーカ一等	個体管理番号を記録したラベル装着又は個体管理番号をマーカ一等の処理が行われている				
記録の確認	状態確認記録表(マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している				
	と体の運搬工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している				
記録の引き継ぎ確認	捕獲	捕獲工程管理記録簿を受入れ者に引き継いでいる				
	止め刺し及び放血	止め刺し及び放血工程管理記録簿を受入れ者に引き継いでいる				
	運搬	と体の運搬工程管理記録簿を受入れ者に引き継いでいる				
	状態確認記録表	状態確認記録表を受入れ者に引き継いでいる				

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

④みえジビエ解体処理施設管理記録簿(と体の受入れ前に)

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
解体処理施設名				
解体処理施設所在地				
記録者名				
記録内容の確認者名				
記録日時		年 月 日() AM・PM :		
許可の 状況確認	食肉処理業	有効期限: 年 月 日まで		
	食肉販売業	有効期限: 年 月 日まで		
登録の 状況確認	みえジビエ解体処理施設	登録番号:		
		有効期限: 年 月 日まで		
	みえジビエ解体処理者	氏名:		
		有効期限: 年 月 日まで		
施設の 概要確認	施設の所在状況	不動産施設である		
		所在地は、三重県内である		
	施設周囲の環境	汚染の危険性は認められない		
施設内の 構造確認	施設の清掃	清掃済みである		
	施設内の構造	分割・脱骨・加工等の作業を行う室内の床は、コンクリート又は防水処理済資材等の構造である 分割・脱骨・加工等の作業を行う室内は、床面からの高さ1.5mまでコンクリート又は防水処理済の構造である		
	貯水施設のそ属昆虫対策	そ属昆虫(特にねずみ)等の侵入防止設備(金網等)に損傷や隙間がない		
	分割・脱骨・加工等作業室内	室内窓は、開閉管理されている 汚染されていない		
	照明機器	分割・脱骨・加工等作業を行う室内の照明は、割れても飛散しにくいLEDライト、蛍光灯を使用するか、蛍光灯飛散防止用カバー、チューブ等を使用する等の飛散防止対策を行っている。		
施設の 設備確認	室温・湿度調整設備	分割・脱骨・加工等作業を行う室温度が18℃以下、湿度が50%以下に保たれる空調機器は正常に稼働している		
	冷蔵設備	設備は正常に稼働している(4℃以下の冷蔵機能)		
	冷凍設備	設備は正常に稼働している(-15℃以下の冷凍機能)		
	使用水の設備	上水道の設備は正常に稼働している		
機器等の 設置確認	煮沸式消毒機器	83℃以上の温湯で殺菌できる機器は正常に稼働している		
	殺菌保管庫(器)	殺菌保管庫(器)は、正常に稼働している		
	金属探知機	金属探知機は、正常に稼働している		
	と体の懸吊設備	懸吊ハンガーは清掃、消毒済みで、正常に稼働している		
	その他機器等	洗浄機、秤、その他解体処理に必要な道具や機器類が清潔かつ正常に稼働している		
衛生管理 消耗品の確認	食品衛生検査用キット	衛生検査用キットの在庫がある		
	室内清掃液	消毒水または消毒用エタノールの在庫がある		
	機械・器具・備品清掃液	次亜塩素酸ナトリウムの在庫がある		
施設全般	設備等	マニュアルに基づき、解体処理施設として必要な設備等が、正常に稼働している		
	衛生検査	マニュアルに基づき、衛生検査を実施している		
記録の確認	みえジビエ解体処理施設管理記録簿	記入漏れがなく適正に記入し、保存している		

(注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑤と体の受入れ工程管理記録簿

項目	記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
							記録者	確認者
個体管理番号								
と体の運搬工程管理記録簿、ラベル等とと体の紐づけの確認結果	適正である ・ 不適である							
と体の運搬工程管理記録簿の確認結果	適正である ・ 不適である							
記録者名	記録内容の確認者名							
と体の受入れ施設名								
と体の受入れ施設のみえジビエ登録番号	第 号							
と体の受入れ者名								
と体の受入れ者のみえジビエ登録番号	第 号							
作業者の健康状態	体温	℃<37.5℃未満であること						
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある						
受入れ時の天候	晴 ・ 曇 ・ 小雨 ・ 雨 ・ その他()							
時間等の確認	止め刺し日時	年 月 日() AM ・ PM :						
	と体の受入れ日時	年 月 日() AM ・ PM :						
	止め刺しから受入れまでの時間	分間						
	止め刺し後から受入れまでの時間	止め刺し後、60分以内(4月～10月)又は90分以内(11月～3月)、保冷車を使用して120分以内(通年)で搬入されている						
記録の引き渡しの確認	捕獲工程管理記録簿	引き渡しを受けている						
	止め刺し及び放血工程管理記録簿	引き渡しを受けている						
	と体の運搬工程管理記録簿	引き渡しを受けている						
作業者の服装等の確認	服装	清潔な長袖、長ズボンを着用している						
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている						
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している						
と体の確認	と体の概要	獣種	鹿 ・ 猪					
		性別	オス ・ メス					
		推定年齢	才					
		体重(推定体重)	kg					
受入れ時の確認	と体の状態	と体に長時間直射日光や雨水等が当たらないようにしている						
		と体が傷まないよう十分に配慮して受入れをしている						
	道具、機器類等	消毒済みの清潔なものを使用している						
		錆び、ひび割れ、変形、破損や部品の異常はない 必要以上にと体の開口部に触れていない						
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない						
記録の確認	と体の受入れ工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している						
	状態確認記録表(マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している						
記録の保存	捕獲工程管理記録簿	捕獲工程管理記録簿を保存している						
	止め刺し及び放血工程管理記録簿	止め刺し及び放血工程管理記録簿を保存している						
	と体の運搬工程管理記録簿	と体の運搬工程管理記録簿を保存している						
	みえジビエ解体処理施設管理記録簿	みえジビエ解体処理施設管理記録簿を保存している						

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑥解体前処理工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
								記録者	確認者
個体管理番号									
と体の受入れ工程管理記録簿、ラベル等とと体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である							
と体の受入れ工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である							
記録者名						記録内容の確認者名			
解体処理施設	解体処理施設名								
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第						号	
作業者	作業者名								
	みえジビエ解体処理者登録番号	第						号	
作業開始日時		年 月 日		()		AM ・ PM			
作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業者の服装等の確認	作業者の服装	清潔な長袖、長ズボンを着用している							
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している							
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
手洗いの確認	衛生的手洗い	衛生的手洗い後、手袋を着用している							
使用器具類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具及び器具類等は洗浄・清掃・消毒済みである と体ごとに洗浄、消毒等を行っている							
	道具・機器類等	錆び、ひび割れ、変形、破損や部品の異常はない							
	使用時留意点	必要以上にと体の開口部に触れないようにしている							
作業の履行内容確認	と体の洗浄、取扱	洗浄時、止め刺し口や放血口がと体の糞尿や地面等に接触しないようにしている							
		上水道水を使用し、頭部から臀部に水が流れるように十分に洗浄している							
		と体臀部の洗浄後の水が、止め刺し口や放血口を汚染しないよう取扱い、洗浄後は、十分水気を切っている							
		と体に長時間直射日光があたらないようにしている							
		と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている							
	複数と体の扱い	複数と体の解体前処理は、別々に行っている							
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない							
使用水の確認	洗浄水	洗浄水は、上水道水を使用している							
記録の確認	解体前処理工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している							
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している							

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑦内臓摘出工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
								記録者	確認者
個体管理番号									
解体前処理工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である							
解体前処理工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である							
記録者名		記録内容の確認者名							
解体処理施設	解体処理施設名								
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第					号		
作業者	作業者名								
	みえジビエ解体処理者登録番号	第					号		
内臓摘出作業開始日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
時間の確認	①と体の受入れ日時	年	月	日()	AM	・	PM	:	
	②内臓摘出完了日時	年	月	日()	AM	・	PM	:	
	① - ②の経過分数	分<30分未満であること							
作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業者の服装等の確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している							
	長靴又は胴長	清潔なものを着用している							
	頭部の覆い	清潔なものを着用している							
	マスク	清潔なものを着用している							
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している							
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である							
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している							
	作業着等のポケット	空である							
手洗いの確認	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している							
使用器具類の確認	洗浄・清掃・消毒	使用道具、機器類等は消毒済みの清潔なものである と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに洗浄・清掃・消毒を行っている							
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している							
	配置	所定の場所に配置している							
	開腹に使用する刃物類	使用直前及び使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している							
	懸吊ハンガー・V型台	懸吊ハンガーを使用 ・ V型台を使用(防水処理済み)							
	作業環境	扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしている							
作業順の確認	内臓摘出作業前に、はく皮作業を行う場合の要件	以下の内容を全て満たしている。 ・マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取り組める ・獣種は鹿に限っている ・と体の推定年齢が2才以下である ・はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行っている ・はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行っている ・その他、はく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守している							

⑦内臓摘出工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
作業の履行 内容確認	懸吊準備	と体の四肢を切除し、アキレス腱を露出させている		
	食道・気道及び直腸 (肛門部)の結さつ	作業前に紐やゴム、結束バンドなどで結さつしている、食道や直腸(肛門部)を切断することなく作業を行っている		
	刃物類の取扱い	切刃部分を体表から外側に向けて、体中から外に切り出している と体に最小限の切開した後、一旦、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒したうえ、刃を手前に向け、と体の内側から外側に皮を切開している		
作業の履行 内容確認	消化器官等の扱い	消化器官や膀胱を傷つけ、肉に消化器官の内容物や糞尿が付着していない と体の血液、内臓等の廃棄物は、と体や施設の床面や壁面当に接触しないよう、と体から直接、内臓物専用箱等に収納している		
	と体の扱い	複数のと体の内臓摘出作業を同時に行っていない		
		内臓摘出作業とはく皮作業を同時に行っていない		
		と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている		
	間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない		
作業環境	扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしている			
目視確認	異物混入検査	作業中は、常に異物混入検査を実施している		
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない		
使用水の確認	洗浄水	洗浄水は、上水道水を使用している		
記録の確認	内臓摘出工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		

注) 各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
								記録者	確認者
個体管理番号									
内臓摘出工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である							
内臓摘出工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である							
記録者名		記録内容の確認者名							
解体処理施設	解体処理施設名								
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第					号		
作業者	作業者名								
	みえジビエ解体処理者登録番号	第					号		
止め刺し日時		年	月	日	()	AM	・	PM	:
はく皮・トリミング・洗浄作業開始日時		年	月	日	()	AM	・	PM	:
はく皮・トリミング・洗浄作業終了日時		年	月	日	()	AM	・	PM	:
作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業者の服装等の確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している							
	長靴又は胴長	清潔なものを着用している							
	頭部の覆い	清潔なものを着用している							
	マスク	清潔なものを着用している							
	手袋	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用している							
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である							
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している							
	作業着等のポケット	空である							
手洗いの確認	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している							
使用器具類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は消毒済みの清潔なものである と体の糞尿、内臓等で汚染された場合には、速やかに洗浄・清掃・消毒を行っている							
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している							
	配置	所定の場所に配置している							
	はく皮に使用する刃物類	使用直前及び使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している							
	懸吊ハンガー・V型台	懸吊ハンガーを使用 ・ V型台を使用(防水処理済み)							
	作業環境	扇風機等の風力でと体の体毛等が飛散しないようにしている							
作業順の確認	内臓摘出作業前に、はく皮作業を行う場合の要件	以下の内容を全て満たしている。 ・マニュアルに基づき、衛生管理及び品質管理に取り組める ・獣種は鹿に限っている ・と体の推定年齢が2才以下である ・はく皮作業及び内臓摘出作業を懸吊ハンガーで行っている ・はく皮後、と体の洗浄作業を行い、十分な水切り後、内臓摘出作業を行っている ・その他、はく皮及び内臓摘出作業内容等は、それぞれの工程内容を遵守している							

⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
作業の履行 内容確認	刃物類の取扱い	切刃部分を体表から外側に向けて、体中から外に切り出している		
		直接肉部に接触する刃物類及び作業者の手指と、と体の被毛ができるだけ接触しないよう作業している		
		と体に最小限の切開した後、一旦、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒したうえ、刃を手前に向け、と体の内側から外側に皮を切開している		
		はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開し、と体に接触しないようにしている		
	と体の扱い	と体のはく皮後の部位にと体の体表の被毛、刃物類、作業者の手指や衣服等が接触しないよう作業している		
		部分的に汚染した可能性がある場合、その部位を大きく切り取り、と体の切り取り部を含めた部位を十分に上水道水で洗浄している		
		複数のと体のはく皮等作業を同時に行っていない		
		はく皮作業と内臓摘出作業を同時に行っていない		
		と体が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている		
		はく皮した皮は、テーブル上や床面等に置かず、専用の箱に収納している		
		はく皮後の部位や枝肉は、切除した部位、他の枝肉、床、壁面、道具や機器類等と接触していない		
		はく皮後、被毛の付着しやすい四肢周辺、消化器官内容物の付着しやすい胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去し、上水道水で十分に洗浄している		
		はく皮後、肉の銃創部、止め刺し部、放血切開部、変色部等は、肉の状態が正常の範囲までトリミングしている		
間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない			
枝肉の 管理確認	枝肉管理	枝肉自体の個体管理番号が分かるように、枝肉に個体管理番号を表記したラベルの装着等を行っている（枝肉化後、すぐに分割工程作業を行う場合は、枝肉の個体管理番号を表記したラベルを作業室内に掲示している）		
	保管状況	枝肉の状態で保管する場合には、はく皮工程後（はく皮工程後、内臓摘出工程を行う場合には、内臓摘出工程終了後）5分以内に4℃以下かつ、止め刺し後、24時間以内に4℃以下とする		
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している		
殺虫剤の確認	殺虫剤	ダニ駆除等の殺虫剤は使用していない		
使用水の確認	洗浄水	洗浄水は、上水道水を使用している		
記録の確認	はく皮及びトリミング並びに 洗浄工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑨枝肉の保管工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項				記録、確認結果		
						記録者	確認者	
個体管理番号								
はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である						
はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である						
記録者名		記録内容の確認者名						
解体処理施設	解体処理施設名							
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第			号			
作業者	作業者名							
	みえジビエ解体処理者登録番号	第			号			
止め刺し日時		年	月	日()	AM ・ PM	:		
保管開始日時		年	月	日()	AM ・ PM	:		
作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である						
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある						
作業者の服装等の確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している						
	長靴	清潔なものを着用している						
	頭部の覆い	清潔なものを着用している						
	マスク	清潔なものを着用している						
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している						
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である						
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している						
	作業着等のポケット	空である						
	衣服の付着物	ブラシや粘着ローター等を使用し、衣服の付着物を除去している						
	白衣等の着用	衣服の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用している						
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている						
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している						
使用器具類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は消毒済みの清潔なものである 使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している						
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している						
	配置	使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している						
	配置	所定の場所に配置している						
作業の履行内容確認	枝肉の扱い	枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている						
		枝肉は、直接、施設の床、壁面、他の設備、作業者の素手や衣服等と接触していない 接触した場合は、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りをしている						
		保管前に、四肢周辺、胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去し、上水道水で十分に洗浄したうえ、完全に水切りをしている						
	間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない						
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している						
枝肉の管理確認	枝肉管理	枝肉自体の個体管理番号が分かるように、枝肉に個体管理番号を表記したラベルの装着等を行っている(枝肉化後、すぐに分割工程作業を行う場合は、枝肉の個体管理番号を表記したラベルを作業室内に掲示している)						
	保存状況	枝肉の状態で保管する場合には、止め刺し後、24時間以内に4℃以下としている						
記録の確認	枝肉の保管工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している						
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している						

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
								記録者	確認者
個体管理番号									
枝肉の保管工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である							
枝肉の保管工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である							
各工程管理記録簿の確認		①捕獲工程管理記録簿から⑨枝肉の保管工程管理記録簿までの各工程管理記録簿、計9枚が揃っている							
記録者名						記録内容の確認者名			
解体処理施設	解体処理施設名								
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第					号		
枝肉の表示作業	作業名								
	みえジビエ解体処理者登録番号	第					号		
枝肉の出荷作業	作業名								
	みえジビエ解体処理者登録番号	第					号		
枝肉の出荷先	出荷先施設名								
	みえジビエ解体処理施設登録番号								
止め刺し日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
枝肉の表示作業日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
枝肉の保管場所(冷蔵場所)からの取り出し日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
枝肉の運搬車両への積込完了日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
出荷日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
枝肉の出荷期限	止め刺し～出荷の経過時間	72時間以内である							
枝肉の表示作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
枝肉の出荷作業者の体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業者の服装等の確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している							
	長靴	清潔なものを着用している							
	頭部の覆い	清潔なものを着用している							
	マスク	清潔なものを着用している							
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している							
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である							
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している							
	作業着等のポケット	空である							
	衣服の付着物	ブラシや粘着ローター等を使用し、衣服の付着物を除去している							
	白衣等の着用	衣服の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用している							
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している							
使用器具類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は消毒済みの清潔なものである 使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している							
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している							
		使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している							
	配置	所定の場所に配置している							
消耗品の保管環境	ラベル等の消耗品は、汚染されない環境に保管している								

⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
作業の履行 内容確認	枝肉の扱い	枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている		
		枝肉は、直接、施設の床、壁面、他の設備、作業者の素手や衣服等と接触していない		
		接触した場合は、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りをしている		
		枝肉は、直接、施設の床、壁面、他の設備や運搬車両等に接触しないよう、清潔な食肉包装に適したシートで、完全に覆っている		
		枝肉を覆っている包装用シート等が破損した場合には、新たなシート等破損部を覆っている		
	枝肉へ防腐剤等の添加物を使用していない			
	枝肉の表示	枝肉に個体管理番号を表示している		
	表示にあたり衛生上問題はない			
間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない			
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している		
記録の確認	枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	枝肉産地証明書	漏れがなく適正に記入し、押印している		
出荷時 添付書類	捕獲工程管理記録簿	写しを添付している		
	止め刺し及び放血工程管理記録簿	写しを添付している		
	と体の運搬工程管理記録簿	写しを添付している		
	解体処理施設管理記録簿	写しを添付している		
	と体の受入れ工程管理記録簿	写しを添付している		
	解体前処理工程管理記録簿	写しを添付している		
	内臓摘出工程管理記録簿	写しを添付している		
	はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿	写しを添付している		
	枝肉の保管工程管理記録簿	写しを添付している		
	枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿	写しを添付している		
	状態確認記録表	添付している		
	枝肉産地証明書	添付している		

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

注)作業者がみえジビエ解体処理者以外の場合は、作業指導を受けたみえジビエ解体処理者の氏名、登録番号を記録すること。

⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項					記録、確認結果	
							記録者	確認者
個体管理番号								
枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿、ラベル等とと体の紐づけの確認結果		適正である ・ 不適である						
枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である						
各工程管理記録簿の個体番号確認		①捕獲工程管理記録簿から⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿までの各工程管理記録簿、計10枚の個体管理番号が一致している						
記録者名		記録内容の確認者名						
受入れ解体 処理施設	解体処理施設名							
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第			号			
枝肉の 運搬作業	作業員名							
	解体処理者、ハンター、マスター登録番号	第			号			
枝肉の 受入れ作業	作業員名							
	みえジビエ解体処理者登録番号	第			号			
運搬作業 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である						
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある						
受入れ作業 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である						
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある						
作業員の 服装等の 確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している						
	長靴又は胴長	清潔なものを着用している						
	頭部の覆い	清潔なものを着用している						
	マスク	清潔なものを着用している						
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している						
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である						
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している						
	作業着等のポケット	空である						
	衣服の付着物	ブラシや粘着ローター等を使用し、衣服の付着物を除去している						
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている						
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している						
使用器具 類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は消毒済みの清潔なものである 使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している						
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している						
	配置	所定の場所に配置している						
作業の履行 内容確認	枝肉の扱い	枝肉が傷まないようにできる限り丁寧に作業を行っている						
		枝肉は、直接、施設の床、壁面、他の設備、作業員の素手や衣服等と接触していない 接触した場合は、速やかに上水道水で洗浄し、完全に水切りをしている						
		枝肉は、直接、施設の床、壁面、他の設備や運搬車両等に接触しないよう、清潔な食肉包装に適したシートで、完全に覆っている						
	枝肉を覆っている包装用シート等が破損した場合には、新たなシート等で巻き替えている							
	運搬作業	運搬車両は保冷車両である						
		保冷車両の積荷室内が4℃以下の冷蔵状態である						
枝肉が運搬中に動かないよう固定しているか確認している								

⑪枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
作業の履行 内容確認	枝肉受入れ作業	枝肉に運搬者と一緒に枝肉の状態がマニュアル表1のいずれにも該当しないか確認している 受入れ後、速やかに4℃以下の保冷室で保管または、速やかに分割以降の解体処理作業を行っている		
	間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない		
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している		
記録の確認	枝肉の運搬及び受入れ 工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿(枝肉～ブロック等加工)

項目		記入・囲み・確認事項				記録、確認結果	
						記録者	確認者
個体管理番号							
はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づきの確認結果 または 枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿、ラベル等と体の紐づきの確認結果		適正である ・ 不適である					
はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿の確認結果 または 枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿の確認結果		適正である ・ 不適である					
各工程管理記録簿の個体番号確認		①捕獲工程管理記録簿から①枝肉の運搬及び受入れ工程管理記録簿(または①捕獲工程管理記録簿から⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿)までの各工程管理記録簿、計11枚(または計8枚)の個体管理番号が一致している					
記録者名		記録内容の確認者名					
精肉等作業施設	解体処理施設名						
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第		号			
精肉等作業者	作業者名						
	みえジビエ解体処理者登録番号	第		号			
止め刺し日時		年	月	日()	AM ・ PM	:	
精肉等作業開始日時		年	月	日()	AM ・ PM	:	
精肉等作業終了日時		年	月	日()	AM ・ PM	:	
作業者 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である					
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある					
作業者の 服装等の 確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している					
	履物	精肉等作業室内専用の清潔なものを着用している					
	頭部の覆い	清潔な衛生キャップ等を着用し、髪の毛全体を覆っている					
	マスク	清潔なものを着用している					
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している					
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である					
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している					
	作業着等のポケット	空である					
	衣服の付着物	ブラシや粘着ローラー等を使用し、衣服の付着物を除去している					
	白衣等の着用	衣服の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用し、さらに粘着ローラー等で付着物を除去している					
	粘着ローラーの使用	次のとおりを使用している ・新しい粘着面を出す・キャップ全体(新品の場合は省略可) ・肩→背中上部→腕上部→腕下部→わきの下→胴体側部→腰側部(反対側を同じ手順で行う) ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部					
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている					
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している					
精肉等作業室への入室制限		精肉等作業室内への入室者は、必要最小限の作業者である					
使用器具 類の確認	専用器具の確認	道具、機器類等は、精肉等作業室専用のものである					
	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は、消毒済みの清潔なものである					
		直接肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は使用前に、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
		使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
		スライス、ミンチ等の加工に使用する道具や機器類は、作業ワンロット分ごとに、分解・洗浄・消毒をしている					

⑫分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿(枝肉～ブロック等加工)

項目		記入・囲み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
使用器具類の確認	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない		
		ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している		
		使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している		
	配置	所定の場所に配置している		
	保管	刃物類は、洗浄、消毒後、殺菌保管庫で殺菌処理を行い、次に使用するまで保管している		
	作業台	精肉等の作業台はステンレス製のものである		
作業の履行内容確認	作業環境	作業環境が、次のとおりである ・作業室内の温度は、18℃以下である ・作業室内の湿度は、60%以下である ・扇風機等による風力が直接、作業場所にあたっていない ・作業室内が清潔である		
	精肉の扱い	必要以上に肉を触っていない 精肉に血塊ややけ肉等の変色が見られた場合(精肉に異常と思わしき部位が見られた場合)は完全にトリミングを行っている 複数のと体の精肉等作業を同時に行っていない		
	部位分け等	部位分けは、鹿、猪ごとにマニュアルに基づいている 部位及び肉の形状別に区分したものと個体管理番号を紐づけしている		
	精肉の管理	止め刺し後、24時間以内に4℃以下としている		
	間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない		
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している		
記録の確認	分割及び脱骨並びに精肉工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している		
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項				記録、確認結果	
						記録者	確認者
個体管理番号							
各工程管理記録簿の個体番号確認		①捕獲工程管理記録簿から⑫分割及び脱骨並びに精肉工程記録簿(枝肉の受入れをしていない場合は、⑨～⑪の記録簿はなし)までの各工程管理記録簿、計12枚(または計9枚)の個体管理番号が一致している					
記録者名		記録内容の確認者名					
包装等作業施設	解体処理施設名						
	みえジビエ解体処理施設登録番号	第		号			
包装等作業者	作業者名						
	みえジビエ解体処理者登録番号	第		号			
包装・表示・保管作業開始日時		年	月	日() AM	PM	:	
包装・表示・保管作業終了日時		年	月	日() AM	PM	:	
作業者 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である					
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある					
作業者の 服装等の 確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している					
	履物	包装等作業室内専用の清潔なものを着用している					
	頭部の覆い	清潔な衛生キャップ等を着用し、髪の毛全体を覆っている					
	マスク	清潔なものを着用している					
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している					
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である					
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している					
	作業着等のポケット	空である					
	衣服の付着物	ブラシや粘着ローラー等を使用し、衣服の付着物を除去している					
	白衣等の着用	衣服の上から、さらにクリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用し、さらに粘着ローラー等で付着物を除去している					
	粘着ローラーの使用	次のとおりを使用している ・新しい粘着面を出す・キャップ全体(新品の場合は省略可) ・肩→背中の上→腕の上部→腕の下部→わきの下→胴体側部→腰側部(反対側を同じ手順で行う) ・首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下まで ・ズボンの前部→ズボンの横部→ズボンの後部					
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている					
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用している					
包装等作業室への入室制限		包装等作業室内への入室者は、必要最小限の作業者である					
使用器具 類の確認	専用器具の確認	道具、機器類等は、包装等作業室専用のものである					
	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は、消毒済みの清潔なものである					
		直接肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は使用前に、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
	道具・機器等	使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
		錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している					
	包装内容量の計測機器	包装内容量の重量計測前に、重量を正しく計測できるか確認している					
	配置	所定の場所に配置している					
作業の履行 内容確認	作業環境	作業環境が、次のとおりである ・作業室内の温度は、18℃以下である ・作業室内の湿度は、60%以下である ・扇風機等による風力が直接、作業場所にあたっていない ・作業室内が清潔である					

⑭みえジビエ出荷工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項				記録、確認結果	
						記録者	確認者
個体管理番号							
各工程管理記録簿の個体番号確認		①捕獲工程管理記録簿から⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿(枝肉の受入れをしていない場合は、⑨～⑪の記録簿はなし)までの各工程管理記録簿、計13枚(または計9枚)の個体管理番号が一致している					
記録者名		記録内容の確認者名					
出荷作業施設	解体処理施設名 (加工品製造施設名)						
	みえジビエ解体処理施設登録番号 (みえジビエ加工品製造施設登録番号)	第	号				
出荷作業者	作業者名						
	みえジビエ解体処理者登録番号	第	号				
出荷作業開始日時		年	月	日()	AM・PM	:	
出荷作業終了日時		年	月	日()	AM・PM	:	
出荷物	出荷先						
	納品日	年	月	日()	AM・PM	:	
	出荷物の数量	出荷数量		在庫数量			
	獣種	鹿・猪					
	部位(マニュアル記載部位)						
	形状(ブロック、スライス、ミンチ等)						
	消費期限	年	月	日()	AM・PM	:	
作業者 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である					
	下痢・嘔吐	症状はない・症状がある					
作業者の 服装等の 確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している					
	履物	消毒液で履物の底面を消毒している (または出荷作業室内専用の清潔なものを着用している)					
	頭部の覆い	清潔な衛生キャップ等を着用し、髪の毛全体を覆っている					
	マスク	清潔なものを着用している					
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している					
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である					
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している					
	作業着等のポケット	空である					
手洗いの確認	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている					
	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえで、衛生的手洗い後、手袋を着用している					
出荷作業室への入室制限		出荷作業室内への入室者は、必要最小限の作業者である					
使用器具 類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は、消毒済みの清潔なものである					
		直接肉部に接触する刃物類、まな板、容器等は使用前に、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している 使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している					
配置		所定の場所に配置している					
作業の履行 内容確認	作業環境	・作業室内の温度は、18℃以下である ・作業室内が清潔である					
	出荷作業	箱詰を行う直前まで、出荷物は-15℃で冷凍保管している (冷蔵出荷の場合を除く) 出荷物は作業者の体温が伝わらないようにできるだけ触らないようにしている 出荷物が傷まないように、できる限り丁寧に作業している					

⑮流通工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項		記録、確認結果	
				記録者	確認者
記録者名			記録内容の確認者名		
配送手続者	作業者名 (出荷元の施設従業員)				
解体処理施設 から直接配送する 場合	作業者名				
	みえジビエ解体処理者登録番号	第	号		
出荷、配送	冷蔵出荷	冷蔵出荷の条件を全て満たしている ・注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、12時間以内に出荷している ・流通時(配送時)は、10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している			
	冷蔵状態での直接配送	冷蔵での直接配送の条件を全て満たしている ・注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、1時間以内に出荷している ・配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している			
配送管理	運送業者による配送	運送業者による配送を行う場合、運送依頼伝票を保管している			
	出荷先への納品日時	年	月 日() AM ・ PM :		
	運送業者の到着日時	年	月 日() AM ・ PM :		
記録の確認	流通工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している			

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑩一括保管工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項						記録、確認結果	
								記録者	確認者
個体管理番号									
みえジビエ産地証明書		個体管理番号と一致する産地証明書の添付がある							
記録者名						記録内容の確認者名			
一括保管施設	一括保管施設名								
	みえジビエ加工品製造施設登録番号	第					号		
一括保管作業	作業名 (マニュアルに基づき、作業に取り組むことができる者)								
受入れ日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
一括保管作業開始日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
一括保管作業終了日時		年	月	日()	AM	・	PM	:	
作業 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である							
	下痢・嘔吐	症状はない ・ 症状がある							
作業 の 服装等 の確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している							
	履物	専用の清潔なものを着用している							
	頭部の覆い	清潔な衛生キャップ等を着用し、髪の毛全体を覆っている							
	マスク	清潔なものを着用している							
	手袋	清潔なものを着用している							
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である							
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している							
	作業着等のポケット	空である							
	白衣等の着用	衣服の上から、清潔な白衣等を着用している							
	傷口の対策	傷口は無い、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っている							
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえ、衛生的手洗い後、手袋を着用して							
使用器具 類の確認	専用器具の確認	道具、機器類等は、保管作業室専用のものである							
	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は、消毒済みの清潔なものである							
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している							
	配置	所定の場所に配置している							
作業の履行 内容確認	包装容器等	包装容器は、食肉包装に適した清潔なものであり、以下のいずれかの素材である(該当素材に丸を記入) ポリプロピレン(PP)・ポリエチレン(PE)・ポリアミド(PA)							
		包装容器は、清潔で、ピンホールや破損していない							
		包装形態は、以下のいずれかである(該当形態に丸を記入) 簡易密封包装 ・ 真空パック							
	保管物の取扱い	ドリップの量や色を確認し、品質劣化がない							
		必要以上に保管物を触っていない							
		できる限り丁寧に作業を行っている							
鹿、猪ごとに、個体管理番号、部位、名称、形状、重量、消費期限等に区分して保管している 保管物が直接、床や壁に触れないようにしている									
間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない								
目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している							
保管場所の確認	温度等	-15℃以下の冷凍状態である ・作業室内が清潔である							
記録の確認	一括保管工程管理記録簿	漏れがなく適正に記入し、保存している							
	状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している							

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑰一括保管施設からの出荷及び流通工程管理記録簿

項目		記入・囲み・確認事項				記録、確認結果	
						記録者	確認者
個体管理番号							
各工程管理記録簿の個体番号確認		①捕獲工程管理記録簿から⑬包装及び表示並びに保管工程管理記録簿(枝肉の受入れをしていない場合は、⑨～⑪の記録簿はなし)までの各工程管理記録簿、計13枚(または計9枚)の個体管理番号が一致している					
記録者名		記録内容の確認者名					
出荷作業施設	加工品製造施設名						
	みえジビエ加工品製造施設登録番号	第	号				
出荷作業者	作業者名						
出荷作業開始日時		年	月	日()	AM・PM	:	
出荷作業終了日時		年	月	日()	AM・PM	:	
出荷物	出荷先						
	納品日	年	月	日()	AM・PM	:	
	出荷物の数量	出荷数量	在庫数量				
	獣種	鹿・猪					
	部位(マニュアル記載部位)						
	形状(ブロック、スライス、ミンチ等)						
	消費期限	年	月	日()	AM・PM	:	
作業者 体調確認	体温	℃<37.5℃未満である					
	下痢・嘔吐	症状はない・症状がある					
作業者の 服装等の 確認	服装(長袖・長ズボン等)	清潔なものを着用している					
	履物	消毒液で履物の底面を消毒している (または出荷作業室内専用の清潔なものを着用している)					
	頭部の覆い	清潔な衛生キャップ等を着用し、髪の毛全体を覆っている					
	マスク	清潔なものを着用している					
	手袋	消毒済みの清潔な食肉加工作業に適したビニール製等の手袋を着用している					
	ボタンやファスナー等	ボタンやファスナー等は正常である					
	指輪・ピアス・腕時計等	身体から外して、決まった場所に保管している					
	作業着等のポケット	空である					
手洗いの確認	衛生的手洗い	指輪、腕時計等を外したうえで、衛生的手洗い後、手袋を着用している					
出荷作業室への入室制限		出荷作業室内への入室者は、必要最小限の作業者である					
使用器具 類の確認	洗浄・清掃・消毒	道具、機器類等は、消毒済みの清潔なものである					
		直接内部に接触する刃物類、まな板、容器等は使用前に、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している 使用中汚染されたと想定される場合、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウム等で消毒(殺菌)している					
	道具・機器等	錆び、ひび割れ、変形、破損等異常はない ネジが締まっている、部品が正しく設置されている等、適正に管理している 使用前後の状態を比較し、部品の紛失、破損等がない 部品の紛失、破損等がある場合、完全に破片を探し出している					
作業の履行 内容確認	配置	所定の場所に配置している					
	作業環境	・作業室内の温度は、18℃以下である ・作業室内が清潔である					
	出荷作業	箱詰を行う直前まで、出荷物は-15℃で冷凍保管している (冷蔵出荷の場合を除く) 出荷物は作業者の体温が伝わらないようにできるだけ触らないようにしている 出荷物が傷まないように、できる限り丁寧に作業している					

⑰一括保管施設からの出荷及び流通工程管理記録簿

項目	記入・囲み・確認事項	記録、確認結果		
		記録者	確認者	
作業の履行 内容確認	出荷物の状態等	著しいドリップがない 著しく空気が混入していない 包装容器は、清潔で、ピンホールや破損していない 包装形態は、以下のいずれかである(該当形態に丸を記入) 簡易密封包装 ・ 真空パック ・ その他 ※その他の場合記載 (包装容器: 包装形態:)		
	冷蔵出荷	冷蔵出荷の条件を全て満たしている ・注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、12時間以内に出荷している ・流通時(配送時)は、10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している		
	冷蔵状態での直接配送	冷蔵での直接配送の条件を全て満たしている ・注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、1時間以内に出荷している ・配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している		
	表示等	食品表示法、景品表示法、計量法等の関係法令に基づき、適正な表示を行っている みえジビエ独自の取組の表示内容が表示されている		
	間食等のながら作業	喫煙や間食をしながらの作業は行っていない		
	目視確認	異物混入、肉の状態検査	作業中は、常に異物混入検査、肉の状態検査を実施している	
配送手続者	作業者名 (出荷元の施設従業員)			
一括保管施設から 直接配送する場合	作業者名			
出荷、配送	冷蔵出荷	冷蔵出荷の条件を全て満たしている ・注文伝票に、発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、8時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、12時間以内に出荷している ・流通時(配送時)は、10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している		
	冷蔵状態での直接配送	冷蔵での直接配送の条件を全て満たしている ・注文伝票等に発注元から冷蔵納品の注文が分かる旨が記載されている ・止め刺し時刻から、5時間以内に包装等作業まで終えている ・包装等作業終了後、1時間以内に出荷している ・配送時は、出荷物を消毒済みの清潔なクーラーボックス等に氷や保冷剤を十分に使用した10℃以下の冷蔵環境状態で保冷している ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾している		
配送管理	運送業者による配送	運送業者による配送を行う場合、運送依頼伝票を保管している		
	出荷先への納品日時	年 月 日() AM ・ PM :		
	運送業者の到着日時	年 月 日() AM ・ PM :		
記録の確認	みえジビエ産地証明書	個体番号ごとに記入漏れがなく適正に記入し、押印している		
	一括保管施設からの出荷及び 流通工程管理記録簿 状態確認記録表 (マニュアル表1関係)	漏れがなく適正に記入し、保存している		
		漏れがなく適正に記入し、保存している		
出荷物添付書類	みえジビエ産地証明書	個体番号別の証明書を添付している		

注)各欄に記入、該当内容を囲み、適正かどうかを確認後、OKであれば、確認結果欄に○をつけること。

⑱一括保管在庫管理記録簿

個体管理番号	
獣種	
部位	
形状	

消費期限		
年	月	日

受入	年月日	曜日	時刻	数量	単位	重量	単位	総重量	単位

出荷	年月日	曜日	時刻	数量	単位	重量	単位	総重量	単位	在庫量	単位

⑱販売工程管理記録簿

項目		記入・困み・確認事項	記録、確認結果	
			記録者	確認者
事業者名				
記録者名				
確認者名				
確認事項	名称使用確認	みえじびエの名称を使用する場合は次の要件のいずれかに該当している <ul style="list-style-type: none"> ・登録制度による登録施設で生産するみえじびエである ・登録制度による登録施設で製造するみえじびエ加工品である ・登録制度による登録施設で提供するみえじびエ料理である ・登録制度による登録施設で販売するみえじびエや加工品である ・三重県フードイノベーション課が、特に認めた施設や料理等である		
	部位確認	みえじびエの名称で、販売、加工品の原料、料理の食材として扱う部位は、筋肉部である (納品書や商品ラベル等を残している)		
	個体管理番号	調理するみえじびエや加工品の個体管理番号を確認している (ラベル等に調理年月日を記載している)		
調理	加熱	マニュアルの「V-5みえじびエの食の安全性の確保(1)加熱や器具の使い分けによる食中毒防止の取組について」に基づき、十分に加熱を行っている		
	加熱前調理	加熱前のみえじびエや加工品を調理する場合、専用のまな板や包丁を使用するか、生食するものとまな板や包丁等を共用する場合、使用後は、十分に洗浄・殺菌している		
	加熱前後の取扱い	加熱前と加熱済みのみえじびエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具を併用していない		
保管	保管状態	みえじびエや加工品は、販売、または、調理直前まで、適切な状態で保管している		
	保冷温度	みえじびエや加工品を販売する場合、冷凍品は-15℃、冷蔵品は10℃以下で保冷している		
	衛生管理	みえじびエや加工品の冷凍物を解凍する場合、清潔な容器に入れる等、適切な衛生管理を行っている		
	品質、衛生状態等	みえじびエや加工品の品質、衛生状態、消費期限、賞味期限、保管状態が適切なものを調理、販売している		

個体(と体)等の各工程における状態確認記録表 (表1に基づく確認表)

個体管理番号		獣種		年齢		性別	
--------	--	----	--	----	--	----	--

※各作業工程の確認事項について、OKであれば「○」を付けること

作業工程 確認事項		①捕獲工程		②止め刺し及び放血工程		③と体の運搬工程		⑤と体の受入れ工程		⑥解体前処理工程		⑦内臓摘出工程		⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程	
		記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)
外見上の異常	顔面、その他に異常な形(奇形)が見られない														
	ダニ類等、外部寄生虫の著しい寄生が見られない														
	激しい脱毛が見られない														
	著しい痒せ度合いが、見られない														
	大きな外傷、皮下に膿を含む腫瘍が多く見られない														
	化膿部位が見られない														
	皮膚に炎症、かさぶたが見られない														
	著しい目ヤニが付着が見られない														
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)が見られない														
	下痢による臀部周辺の著しい汚れが見られない														
内臓や筋肉等の異常	前駆、後駆、前足や後足等に麻痺が見られない														
	腹部や臀部が表皮以上に深い損傷が見られない(引掻き傷程度は、除く)														
	その他、異常な状態が見られない														
	異常な形(奇形、大きさ)を有さない														
	変色、斑点等が見られない(本来の色をしている)														
	腫瘍、膿瘍、結節が見られない														
	異常な硬さや著しい出血が見られない														
	関節の異常な腫れ等が見られない														
	血液に変色、粘性が見られない														
	リンパ節の形状、大きさ、硬さ、臭いに異常が見られない														
と体、等の枝肉等	腹部、胸部等への異常な水の溜まりが見られない														
	筋肉中への寄生虫侵入が見られない														
	その他、異常な状態が見られない														
	外見上に腐敗している状態が見られない														
	腐敗臭がしていない														
精	傷んでいない														
	うっ血や血塊がみられない														
	捕獲前の激しい動きによるやけ肉(白色や黄土色に変色している肉)が見られない														

個体(と体)等の各工程における状態確認記録表 (表1に基づく確認表)

個体管理番号	獣種	年齢	性別
--------	----	----	----

※各作業工程の確認事項ついて、OKであれば「○」を付けること

作業工程	⑨枝肉の保管工程		⑩枝肉の表示及び出荷工程		⑪枝肉の運搬及び受入れ工程		⑫分割及び脱骨並びに精肉工程		⑬包装及び表示並びに保管工程		⑭みえジビエ出荷工程		⑮一括保管工程		⑯一括保管施設からの出荷及び流通工程	
	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)	記録者 (氏名)	確認者 (氏名)
外見上の異常	顔面、その他に異常な形(奇形)が見られない															
	ダニ類等、外部寄生虫の著しい寄生が見られない															
	激しい脱毛が見られない															
	著しい癢せ度合いが、見られない															
	大きな外傷、皮下に膿を含む膿瘍が多く見られない															
	化膿部位が見られない															
	皮膚に炎症、かさぶたが見られない															
	著しい目ヤニが付着が見られない															
	口腔、口腔、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)が見られない															
	下痢による臀部周辺に著しい汚れが見られない															
	前肢、後肢、前足や後足等に腐瘡が見られない															
	腹部や臀部が表皮以上に深い損傷が見られない(引掻き傷程度は、除く)															
	その他、異常な状態が見られない															
内臓や筋肉等の異常	異常な形(奇形、大きさ)を有さない															
	変色、斑点等が見られない(本来の色をしている)															
	腫瘍、膿瘍、結節が見られない															
	異常な硬さや著しい出血が見られない															
	関節の異常な腫れ等が見られない															
	血液に変色、粘性が見られない															
	リンパ節の形状、大きさ、硬さ、臭いに異常が見られない															
	腹部、胸部等への異常な水の溜まりが見られない															
	筋肉中への寄生虫侵入が見られない															
	その他、異常な状態が見られない															
と肉体等の枝肉異常	外見上に腐敗している状態が見られない															
	腐敗臭がしていない															
	傷んでいない															
	うっ血や血塊がみられない															
補遺前の激しい動きによるやけ肉(白色や黄土色に変色している肉)が見られない																

様式

事業者名:

みえジビエ枝肉産地証明書

個 体 管 理 番 号 _____

産 地 _____

獣 種 _____

性別及び推定年齢 _____

年 齢 _____

枝 肉 重 量 (kg) _____

枝 肉 化 日 時 _____

止 め 刺 し 日 時 _____

解 体 処 理 施 設 施 設 名 _____

代 表 者 _____

所 在 地 _____

みえジビエ登録番号 _____

年 月 日

発行者 (所在地) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

(事業者名) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

(代表者名) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

印

※添付資料 次の管理記録簿の写し及び状態確認記録表を添付すること。

- ①捕獲工程管理記録簿 ②止め刺し及び放血工程管理記録簿 ③と体の運搬工程管理記録簿
- ④みえジビエ解体処理施設管理記録簿 ⑤と体の受入れ工程管理記録簿 ⑥解体前処理管理記録簿
- ⑦内臓摘出工程管理記録簿 ⑧はく皮及びトリミング並びに洗浄工程管理記録簿 ⑨枝肉の保管工程管理記録簿
- ⑩枝肉の表示及び出荷工程管理記録簿

みえジビエ産地証明書

産 地 _____

獣 種 _____

性別及推定年齢 _____

個体管理番号 _____

解体処理施設 所在地 _____

施設名 _____

代表者 _____

みえジビエ登録施設番号 _____

出 荷 者 所在地 _____

施設名 _____

代表者 _____

みえジビエ登録施設番号 _____

年 月 日

発行者 (所在地) ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

(事業者名) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

印

参 考 资 料

みえジビエフードシステム登録制度実施要領

農林水第 16-112 号 平成 30 年 12 月 21 日

農林水第 16-149 号 平成 31 年 3 月 15 日

第1 趣旨

三重県では、みえジビエの生産、加工、販売等にあたり、県の定める衛生管理や品質管理に取り組んできた施設及び事業者をみえジビエ登録制度(平成 25 年 12 月 20 日付け施行)により、登録し、消費者に対し、みえジビエの信頼確保に努めてきた結果、年々、みえジビエの信頼が高まり需要が増加してきました。

そこで、今後は、みえジビエの生産量の増産に向けて、取組を進めていくことにしていますが、その一方で、みえジビエの生産等に関わる者を増やしていく必要があります。

しかし、これまでのみえジビエ登録制度では、施設及び事業者の登録に留まっており、現場での衛生管理や品質管理の作業に携わる者は、個々の事業者の裁量に任せているため、安易に作業者を増やすことにより、衛生管理や品質管理の知識や技術が不十分な者が作業に従事することによる衛生面や品質面にバラつきが出てくることが想定されます。

そこで、今回、登録制度を見直し、みえジビエの生産施設等の基準の厳格化、また、登録対象を施設及び事業者に加え、一定の衛生管理や品質管理の知識等を有した捕獲、解体処理等の作業者の従事義務化等を行い、今後、みえジビエの生産拡大に伴い、確実に衛生管理や品質管理が行われたみえジビエの提供やみえジビエに関する情報発信が広く行われるように、みえジビエフードシステム登録制度(以下、「登録制度」という。)を制定します。

第2 定義

1 みえジビエとは、次の要件をすべて満たすものをいいます。

- (1) 登録制度により登録を認めたみえジビエハンターが、三重県内で捕獲した野生の鹿や猪であること。
- (2) みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル(以下、「マニュアル」という。)に基づき、登録制度により登録を認めたみえジビエ解体処理施設で、登録制度により登録を認めたみえジビエ解体処理者が人の摂食用に処理した枝肉や精肉であること。

2 みえジビエ加工品とは、次の要件をすべて満たすものをいいます。

- (1) みえジビエを原料に使用した食用加工品であること。
- (2) 原料の鹿肉、または、猪肉は、すべてみえジビエを用いること。
- (3) マニュアルに基づき、生産されたものであること。

3 みえジビエ料理とは、次の要件をすべて満たすものをいいます。

- (1) 単品料理、コース料理の場合は当該コースのなかにみえジビエ、または、みえジビエ加工品を食材に使用した料理であること。
- (2) 料理の食材に使用する鹿肉、または、猪肉は、すべてみえジビエ、もしくは、みえジビエ加工品とすること。

- (3) マニュアルに基づき、調理された料理であること。
- 4 みえジビエ解体処理施設とは、登録制度に基づき、登録を受けている施設をいいます。
 - 5 みえジビエの食べられるお店とは、登録制度に基づき、登録を受けているお店をいいます。
 - 6 みえジビエの買えるお店とは、登録制度に基づき、登録を受けているお店をいいます。
 - 7 みえジビエ加工品製造施設とは、登録制度に基づき、登録を受けている施設をいいます。
 - 8 みえジビエハンターとは、登録制度に基づき、登録を受けているものをいいます。
 - 9 みえジビエ解体処理者とは、登録制度に基づき、登録を受けているものをいいます。
 - 10 みえジビエマスターとは、登録制度に基づき、登録を受けているものをいいます。
 - 11 登録制度に係る英訳については、次のとおりとします。

(1) みえジビエ

Mie Gibier

(2) みえジビエ解体処理施設及び事業者

Slaughtering facility and business operator of Mie Gibier

(3) みえジビエ解体処理施設

Slaughtering facility of Mie Gibier

(4) みえジビエの食べられるお店及び事業者

Restaurant and operator where Mie Gibier is available

(5) みえジビエの食べられるお店

Restaurant where Mie Gibier is available

(6) みえジビエの買えるお店及び事業者

Shop and operator where Mie Gibier is available

(7) みえジビエの買えるお店

Shop where Mie Gibier is available

(8) みえジビエ加工品製造施設及び事業者

Processing facility and business operator of Mie Gibier

(9) みえジビエ加工品製造施設

Processing facility of Mie Gibier

(10) みえジビエハンター

Skilled Mie Gibier Hunter

(11) みえジビエ解体処理者

Skilled Mie Gibier Slaughterer

(12) みえジビエマスター

Mie Gibier Master

第3 登録区分

1 施設及び事業者

- (1) みえジビエ解体処理施設及び事業者
- (2) みえジビエ料理の食べられるお店及び事業者
- (3) みえジビエの買えるお店及び事業者
- (4) みえジビエ加工品製造施設及び事業者

2 人材

- (1) みえジビエハンター
- (2) みえジビエ解体処理者
- (3) みえジビエマスター

第4 登録対象及び登録基準

本制度における登録の対象は、次のとおりとし、事業者の申請により事務を取扱います。

(1) みえジビエ解体処理施設及び事業者

次の要件をすべて満たすものとします。

- ① みえジビエハンターが三重県内で捕獲した野生の鹿、または、猪を解体処理する施設であること。
- ②食品衛生法の許可を受けている不動産施設であること。
- ③施設の所在地が三重県内であること。
- ④マニュアルに基づき整備された施設であること。
- ⑤みえジビエ解体処理者がマニュアルに基づき解体処理を行う施設であること。
- ⑥解体処理責任者を設置すること。
- ⑦食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守すること。
- ⑧当該施設が許可を受けている保健所の発行する食品衛生監視票の合計点が80点以上であること。
- ⑨国、都道府県が賦課徴収する税と消費税及び地方消費税に滞納がないこと。
- ⑩商品等の表示について、関係法令やマニュアルに基づき、適正に表示すること。
- ⑪実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。
- ⑫みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。
- ⑬みえジビエマスターが在籍する体制に努めること。
- ⑭みえジビエを含む獣肉の利活用について県の調査等に協力を行うこと。
- ⑮E-MAILでの連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑯その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(2) みえジビエの食べられるお店及び事業者

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①マニュアルに基づきみえジビエ料理を提供する施設であること。
- ②食品衛生法の許可を受けている不動産施設であること。
- ③食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守すること。
- ④当該施設が許可を受けている保健所の発行する食品衛生監視票の合計点が80点以上であること。
- ⑤国、都道府県が賦課徴収する税と消費税及び地方消費税に滞納がないこと。
- ⑥みえジビエ料理のメニュー等の表示を関係法令やマニュアルに基づき、適正に表示すること。
- ⑦実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。
- ⑧みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。

- ⑨みえジビエマスターが在籍する体制に努めること。
- ⑩E-MAIL での連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑪その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(3) みえジビエの買えるお店及び事業者

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①マニュアルに基づきみえジビエ、または、みえジビエを原料とした加工品の販売、または、斡旋を行う施設であること。
- ②食品衛生法の許可を受けている不動産施設であること。
- ③食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守すること。
- ④当該施設が許可を受けている保健所の発行する食品衛生監視票の合計点が80点以上であること。
- ⑤国、都道府県が賦課徴収する税と消費税及び地方消費税に滞納がないこと。
- ⑥みえジビエ、または、みえジビエ加工品の管理を適正に行うこと。
- ⑦取り扱うみえジビエ、または、みえジビエ加工品の商品表示を関係法令やマニュアルに基づき適正に行うこと。
- ⑧実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。
- ⑨みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。
- ⑩みえジビエマスターが在籍する体制に努めること。
- ⑪E-MAIL での連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑫その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(4) みえジビエ加工品製造施設及び事業者

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①マニュアルに基づきみえジビエを原料とした加工品を製造する施設であること。
- ②食品衛生法の許可を受けている不動産施設であること。
- ③食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守すること。
- ④保健所の発行する食品衛生監視票の合計点が80点以上であること。
- ⑤国、都道府県が賦課徴収する税と消費税及び地方消費税に滞納がないこと。
- ⑥製造するみえジビエ加工品のクオリティが著しく劣っていないこと。
- ⑦製造するみえジビエ加工品の商品表示が、関係法令やマニュアルに基づき適正に表示されていること。
- ⑧実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。
- ⑨みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。
- ⑩みえジビエマスターが在籍する体制に努めること。
- ⑪E-MAIL での連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑫その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(5) みえジビエハンター

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①三重県内で狩猟登録、または、有害駆除の許可を有する者。
- ②マニュアルに基づき、三重県内で野生の鹿や猪を捕獲する者。
- ③食肉処理に係る食品衛生管理に関する知識を有する者。
- ④みえジビエの活用や普及啓発に意欲的な者。
- ⑤食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守する者。
- ⑥登録制度への申請にあたり、申請時から過去1年以内に第5に定める登録講習会を受講済みの者。
- ⑦実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。
- ⑧みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。
- ⑨E-MAILでの連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑩その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(6) みえジビエ解体処理者

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①鳥獣の保護及び管理並びに狩猟に関する知識を有する者。
- ②食肉処理に係る食品衛生管理に関する知識を有する者。
- ③食品衛生法、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令を遵守する者。
- ④マニュアルに基づきみえジビエとして野生の鹿や猪を解体処理する者。
- ⑤みえジビエの活用や普及啓発に意欲的な者。
- ⑥登録制度への申請にあたり、申請時から過去1年以内に第5に定める登録講習会を受講済みの者。
- ⑦三重県食品衛生規則第12条に定める食品衛生責任者の資格を有する者。
※食品衛生責任者養成講習を修了した者、調理師等
- ⑧実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行できること。
- ⑨みえジビエに関するトレーサビリティに取り組むこと。
- ⑩E-MAILでの連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。
- ⑪その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

(7) みえジビエマスター

次の要件をすべて満たすものとします。

- ①鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律等の関係法令の知識を有する者。
- ②食品衛生等の関係法令の知識を有する者。
- ③マニュアル、登録制度、みえジビエの利活用状況等のみえジビエに関する知識及び情報を有する者。
- ④みえジビエの活用や普及啓発に意欲的な者。
- ⑤SNS等での情報発信に努める者。
- ⑥登録制度への申請にあたり、申請時から過去1年以内に第5に定める登録講習会を受講済みの者。
- ⑦みえジビエに関する知識、情報等を有し、第三者に対し適切にみえジビエに関する

る知識、情報等を伝えることができる者。

⑧実績報告、登録更新等の事務手続きを別に定める期限までに履行すること。

⑨E-MAILでの連絡対応（代理者対応を含む）が可能なこと。

⑩その他、知事が登録を認めるには相応しくないと判断される事項がないこと。

第5 登録講習会

第3の2の登録区分に基づき申請しようとする者は、次の講習会を受講するものとします。

1 講習会の種類

三重県農林水産部フードイノベーション課（以下「フードイノベーション課」という。）の主催、もしくは、フードイノベーション課が登録申請に適した講習会と認めるものとします。

2 講習会の主なカリキュラムの内容

次の内容を含んだものとします。ただし、カリキュラムについては、適宜変更する場合があります。

- (1) 野生の獣肉の利活用について
- (2) みえジビエの取組について
- (3) 食品衛生について
- (4) マニュアルについて
- (5) 登録制度について
- (6) 理解度自己チェック

※問題を解いて、自分で答え合わせをし、講義内容の理解度をチェックできるようにします。点数により登録の可否を判断したり、結果を回収することはしません。

- (7) その他、みえジビエに関連した知識、情報について

※(1)～(7)までの事項を、150分間程度で実施します。

3 開催時期及び開催場所

年に1回以上、三重県内で開催します。

4 開催告知及び受講者募集

三重県ホームページやみえジビエホームページで告知・募集するほか、みえジビエ関係団体並びに登録制度に登録されている第3の1の登録施設及び事業者並びに第3の2の「人材」に対して通知します。

5 受講終了書

登録講習会の受講修了者に対して、次の項目が記載された受講修了書を発行します。

- (1) 講習会名
- (2) 講習会受講日時及び受講場所
- (3) 講習会受講者氏名

6 登録講習会における使用言語

講義及び資料は、日本語を使用します。

7 その他

登録講習会での受講が、県外居住、病気、仕事の都合等の理由により困難な者のうち、第3の1の登録区分により登録されている施設（登録を予定している施設を含む）に所属、または、連携する者（所属、または、連携を予定している者を含む）については、個別に三重県からの講義を受けることにより、登録講習会の受講に代えることができます。

なお、個別講義を希望する者は、次のとおり手続きを行うものとします。

- (1) 正当な理由があり、個別に三重県からの講義を希望する者は、第1号様式により、フードイノベーション課長に申請する。
- (2) フードイノベーション課長は、申請を適当と判断するときは、第2号様式により、申請者に通知のうえ、個別講義を実施する。
- (3) フードイノベーション課長は、申請を不適と判断するときは、第3号様式により、申請者に通知する。

第6 登録申請

登録制度の申請は、第3及び第4の規定に基づき次の書類により、フードイノベーション課で適宜受け付けます。

なお、申請書類及び添付書類については、申請者に返却しません。

個人情報を含む書類については、県の管理規定に基づき、厳重に管理しますが、県の文書保存規定に基づき、県で保存後、廃棄処分とします。

1 みえジビエ解体処理施設及び事業者

- (1) 登録申請書（第4-1号様式） 1部
- (2) 登録申請調書（第5-1号様式） 1部
- (3) 誓約書（第6-1号様式） 1部

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請時、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (4) 申請施設に係る写真 各1枚（カラー写真：画像印刷提出でも可）
 - ①施設の外観 ②脱骨室 ③精肉室 ④精肉台 ⑤解体処理作業用の刃物類
 - ⑥刃物類の殺菌器具 ⑦冷凍庫 ⑧異物検査機（金属探知機、または、X線検査機）
- (5) 登記簿謄本、または、住民票 1部

法人にあつては、当該法人の登記簿謄本（過去1年以内に発行したもの）の写し、法人以外の団体にあつては、代表者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し、個人にあつては、申請者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し。

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (6) 納税証明書 各1部

ア 三重県県税事務所が発行する「納税証明書」（証明内容：「県税に滞納がないこと」過去1年以内に発行したもの）の写し。

ただし、三重県内に本支店や営業所が存在しない事業者においては、この限りでない。

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

イ 全事業者について税務署が発行する「納税証明書その3」（証明内容：「消費税及び地方消費税に未納がないこと」。過去1年以内に発行したもの）の写し

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (7) 食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し 1部
食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し、または、申請及び更新申請期間中は、当該申請届出の写し
ただし、保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
- (8) 当該施設が許可を受けている保健所の交付する食品衛生監視票（過去1年以内に発行したもの）の写し 1部
- (9) 施設の位置を示した図面及び施設平面図 1部
- (10) その他、特に知事が必要と認める書類等 1部

2 みえジビエの食べられるお店及び事業者

- (1) 登録申請書（第4-1号様式） 1部
- (2) 登録申請調書（第5-2号様式） 1部
- (3) 誓約書（第6-1号様式） 1部

※第3の1に規定する登録区分をまたがる複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請時、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (4) 申請施設に係る写真 各1枚（カラー写真：画像印刷提出でも可）
①施設の外観 ②調理場 ③飲食スペース ④食材のみえジビエを保管（予定）する冷凍庫 ⑤みえジビエ料理の写真
- (5) 登記簿謄本、または、住民票 1部
法人にあつては、当該法人の登記簿謄本（過去1年以内に発行したもの）の写し、法人以外の団体にあつては、代表者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し、個人にあつては、申請者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し。
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。
※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。
- (6) 申請施設の概要が分かる書類 1部
①申請時に提供しているメニュー表 ②パンフレット等
- (7) 納税証明書 各1部

ア 三重県県税事務所が発行する「納税証明書」（証明内容：「県税に滞納がないこと」過去1年以内に発行したもの）の写し。

ただし、三重県内に本支店や営業所が存在しない事業者においては、この限りでない。

※第3-1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

イ 全事業者について税務署が発行する「納税証明書その3」（証明内容：「消費税及び地方消費税に未納がないこと」。過去1年以内に発行したもの）の写し

※第3-1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (8) 食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し 1部
食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し、または、申請及び更新申請期間中は、当該申請届出の写し
ただし、保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
- (9) 当該施設が許可を受けている保健所の交付する食品衛生監視票（過去1年以内に発行したもの）の写し 1部
- (10) その他、特に知事が必要と認める書類等

3 みえジビエの買えるお店及び事業者

- (1) 登録申請書（第4-1号様式） 1部
- (2) 登録申請調書（第5-3号様式） 1部
- (3) 誓約書（第6-1号様式） 1部

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (4) 申請施設に係る写真 各1枚（カラー写真：画像印刷提出でも可）
①施設の外観 ②販売スペース ③販売商品を保管（予定）する保管庫
※みえジビエ、または、みえジビエ加工品の現物を直接扱わない斡旋の場合には、写真の添付を省略することができる。
- (5) 登記簿謄本、または、住民票 1部
法人にあつては、当該法人の登記簿謄本（過去1年以内に発行したもの）の写し、法人以外の団体にあつては、代表者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し、個人にあつては、申請者の住民票（過去1年以内に発行したもの）の写し。
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。
※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (6) 申請施設の概要が分かる書類 1部
①申請時に販売（斡旋）している商品カタログ ②会社概要等
※既登録事業者で登録施設の追加申請時は省略することができる。

(7) 納税証明書

ア 三重県県税事務所が発行する「納税証明書」（証明内容：「県税に滞納がないこと」過去1年以内に発行したもの）の写し。

ただし、三重県内に本支店や営業所が存在しない事業者においては、この限りでない。

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

イ 全事業者について税務署が発行する「納税証明書その3」（証明内容：「消費税

及び地方消費税に未納がないこと」。過去1年以内に発行したもの)の写し

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (8) 食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し 1部
食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し、または、申請及び更新申請期間中は、当該申請届出の写し
ただし、保健所政令市(保健所設置市)及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
- (9) 当該施設が許可を受けている保健所の交付する食品衛生監視票(過去1年以内に発行したもの)の写し
※みえジビエ、または、みえジビエ加工品の現物を直接扱わない斡旋の場合には、省略することができる。
- (10) その他、特に知事が必要と認める書類等

4 みえジビエ加工品製造施設及び事業者

- (1) 登録申請書(第4-1号様式) 1部
- (2) 登録申請調書(第5-4号様式) 1部
- (3) 誓約書(第6-1号様式) 1部
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。
※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。
- (4) 申請施設に係る写真 各1枚(カラー写真:画像印刷提出でも可)
①施設の外観 ②加工室 ③みえジビエ保管(予定)冷凍庫 ④商品保管冷蔵庫(冷蔵加工食品製造の場合) ⑤商品保管冷凍庫(冷凍加工食品製造の場合) ⑥商品保管庫(常温の場合) ⑦異物検査機(金属探知機、または、X線検査機)
- (5) 登記簿謄本、または、住民票 1部
法人にあつては、当該法人の登記簿謄本(過去1年以内に発行したもの)の写し、法人以外の団体にあつては、代表者の住民票(過去1年以内に発行したもの)の写し、個人にあつては、申請者の住民票(過去1年以内に発行したもの)の写し。
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。
※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。
- (6) 申請施設の概要が分かる書類 1部
①申請時に製造している商品カタログ ②会社概要等
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。
※既登録事業者で登録施設の追加申請時は省略することができる。
- (7) 納税証明書
ア 三重県県税事務所が発行する「納税証明書」(証明内容:「県税に滞納がないこと」過去1年以内に発行したもの)の写し。
ただし、三重県内に本支店や営業所が存在しない事業者においては、この限りでない。
※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

イ 全事業者について税務署が発行する「納税証明書その3」（証明内容：「消費税及び地方消費税に未納がないこと」。過去1年以内に発行したもの）の写し

※第3-1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

- (8) 食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し 1部
食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し、または、申請及び更新申請期間中は、当該申請届出の写し
ただし、保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
- (9) 当該施設が許可を受けている保健所の交付する食品衛生監視票（過去1年以内に発行したもの）の写し 1部
- (10) その他、特に知事が必要と認める書類等

5 みえジビエハンター

- (1) 登録申請書（第4-2号様式） 1部
- (2) 登録申請調書（第5-5号様式） 1部
- (3) 誓約書（第6-2号様式） 1部
- (4) 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律に基づく狩猟免状の写し 1部
- (5) 申請者写真 2枚
※縦3cm×横2.4cm
※申請前6ヶ月以内に撮影した無帽、正面、上三分身、無背景の写真
※裏面に、氏名・撮影年月日を記載
- (6) 本人住所、氏名が分かる公的機関が発行した書類の写し 1部
※住民票（過去1年以内に発行したもの）、運転免許証、健康保険証等の写し
- (7) 第5の5で交付された登録講習会受講修了書の写し 1部
- (8) その他、特に知事が必要と認める書類等

6 みえジビエ解体処理者

- (1) 登録申請書（第4-2号様式） 1部
- (2) 登録申請調書（第5-6号様式） 1部
- (3) 誓約書（第6-2号様式） 1部
- (4) 三重県食品衛生規則第12条に定める食品衛生責任者の資格を証する書類等の写し 1部
※食品衛生責任者養成講習の受講が確認できる修了証、調理師免許の写し等
- (5) 申請者写真 2枚
※縦3cm×横2.4cm
※申請前6ヶ月以内に撮影した無帽、正面、上三分身、無背景の写真
※裏面に、氏名・撮影年月日を記載
- (6) 本人住所、氏名が分かる公的機関が発行した書類の写し 1部
※住民票（過去1年以内に発行したもの）、運転免許証、健康保険証等の写し
- (7) 第5の5で交付された登録講習会受講修了書の写し 1部

(8) その他、特に知事が必要と認める書類等

7 みえジビエマスター

(1) 登録申請書(第4-2号様式) 1部

(2) 登録申請調書(第5-7号様式) 1部

(3) 誓約書(第6-2号様式) 1部

(4) 申請者写真 2枚

※縦3cm×横2.4cm

※申請前6ヶ月以内に撮影した無帽、正面、上三分身、無背景の写真

※裏面に、氏名・撮影年月日を記載

(5) 本人住所、氏名が分かる公的機関が発行した書類の写し 1部

※住民票(過去1年以内に発行したもの)、運転免許証、健康保険証等の写し

(6) 第5の5で交付された登録講習会受講修了書の写し 1部

(7) その他、特に知事が必要と認める書類等

第7 登録申請料及び登録料

申請料及び登録料並びに更新登録料は、無料とする。

ただし、申請及び審査等にかかる実費(商品見本、試食経費、送料、写真代、コピー代等)については、申請者の負担とする。

第8 登録の審査

1 審査は、フードイノベーション課で行う。

2 審査は、第3の登録区分に基づき次のとおり実施する。

(1) 第3の1に係る審査項目

①書類審査

- ・みえジビエ解体処理施設及び事業者(第8-1号様式)
- ・みえジビエの食べられるお店及び事業者(第8-2号様式)
- ・みえジビエの買えるお店及び事業者(第8-3号様式)
- ・みえジビエ加工品製造施設及び事業者(第8-4号様式)

②現地審査

- ・みえジビエ解体処理施設及び事業者(第9-1号様式)
- ・みえジビエの食べられるお店及び事業者(第9-2号様式)
- ・みえジビエの買えるお店及び事業者(第9-3号様式)
- ・みえジビエ加工品製造施設及び事業者(第9-4号様式)

※第3の1の(3)の申請において、申請書類で現地設備等が確認できる場合、または、直接みえジビエやみえジビエ加工品を取り扱わない場合には現地審査を省略することがある。

③申請者へのヒアリング

※申請書類で不明な点等があれば、必要に応じて申請者へヒアリングを行う。

(2) 第3の2に係る審査項目

①書類審査

- ・みえジビエハンター(第10-1号様式)
- ・みえジビエ解体処理者(第10-2号様式)

・みえジビエマスター（第10-3号様式）

②申請者へのヒアリング

※申請書類で不明な点等があれば、必要に応じて申請者へヒアリングを行う。

3 審査内容は、次のとおりとする。

(1) 書類審査

別紙審査表に基づき審査する。

- ①登録要件を満たしているか。
- ②申請書類（添付書類含む）に不備がないか。
- ③申請書類（添付書類含む）の内容が適切であるか。
- ④その他

(2) 現地審査（前記2の(1)の②のみ）

別紙審査表に基づき審査する。

①みえジビエ解体処理施設及び事業者

※審査時には、鹿、または、猪の解体処理作業手順の確認を行う。

なお、登録申請書提出以前にフードイノベーション課職員が解体処理作業手順を確認している場合には、現地審査時の解体処理作業手順の確認を省略することがある。

②みえジビエの食べられるお店及び事業者

※審査時には、みえジビエ料理の確認及び試食を行う。

なお、登録申請書提出以前にフードイノベーション課職員がみえジビエを使用した料理を確認している場合には、みえジビエ料理の試食審査を省略することがある。

③みえジビエの買えるお店及び事業者

※審査時には、みえジビエ、または、みえジビエ加工品の確認及び試食を行う。

なお、登録申請書提出事前にフードイノベーション課職員がみえジビエやみえジビエ加工品の確認及び試食を行っている場合には、みえジビエやみえジビエ加工品の確認及び試食審査を省略することができる。

④みえジビエ加工品製造施設及び事業者

※審査時には、みえジビエ加工品の確認及び試食を行う。

なお、登録申請書提出以前にフードイノベーション課職員がみえジビエ加工品の確認及び試食を行っている場合には、みえジビエ加工品の確認及び試食審査を省略することができる。

4 フードイノベーション課は、第3の1の登録区分の審査時の参考にするため、三重県医療保健部食品安全課（以下、「食品安全課」という。）に対し、申請内容の許可等について、第11号様式により意見を徴収する。ただし、第6の1の(7)、第6の2の(8)、第6の3の(8)、第6の4の(8)の規定により、営業許可証、または、届出の写しの代わりに、営業許可証明書の原本を提出した申請者については、これを省略する。

5 申請者は、書類審査、または、現地審査時に審査が円滑にできるように協力するものとする。

6 知事は、第8に基づき審査した結果、登録が適当と判断したときは、登録を認める。

7 知事は、第8に基づき審査した結果、登録が不適当と判断したときは、登録を認めな

い。

第9 登録審査結果の通知等

1 知事は、申請者に対し、審査の結果を次のとおり通知する。

- (1) 第3の1の登録区分の申請者で、登録を認める場合には、第12-1号様式により通知する。
- (2) 第3の1の登録区分の申請者で、登録を認めない場合には、第12-2号様式により通知する。
- (3) 第3の2の登録区分の申請者で、登録を認める場合には、第12-3号様式により通知する。
- (4) 第3の2の登録区分の申請者で、登録を認めない場合には、第12-4号様式により通知する。

2 第3の1の登録区分により、登録を認めた施設及び事業者（以下、「登録事業者」という。）に対し、登録証（第13号様式）及び表示看板（第14号様式）を交付する。

ただし、表示看板の交付は、申請内容が複数ある場合、または、登録更新時であっても1事業者1回限りとし、再交付は行わない。

なお、登録期間中における表示看板の破損については、登録事業者の負担において、フードイノベーション課の指定する方法で修繕等を行うこと。

3 第3の2の登録区分により、登録を認めた者（以下「登録者」という。）に対し、登録証（第15号様式）及び登録カード（第16号様式）を交付する。

4 登録有効期間は、登録した日から毎年4月30日までとする。

5 登録番号は、みえジビエ第（登録区分）－（登録番号）号とする。

(1) 登録区分は、次のとおりとする。

- A＝みえジビエ解体処理施設及び事業者
- B＝みえジビエの食べられるお店及び事業者
- C＝みえジビエの買えるお店及び事業者
- D＝みえジビエ加工品製造施設及び事業者
- E＝みえジビエハンター
- F＝みえジビエ解体処理者
- G＝みえジビエマスター

(2) 登録番号は、第3の登録区分ごとに登録を認めた順に割り振る。

ただし、登録の取り下げや登録抹消などにより、登録番号に欠番を生じた場合には、その番号は欠番として扱う。

6 登録の認否にかかわらず、申請内容については、次のとおり「みえジビエフードシステム登録台帳」（以下、「台帳」とする。）をフードイノベーション課が作成のうえ、食品安全課及び県農林水産部獣害対策課（以下、「獣害対策課」という。）に送付する。

なお、個人情報を含む内容については、当該課で適正に管理するものとする。

- (1) 第3の1の登録区分の申請に関しては、第17-1号様式の台帳により、作成する。
- (2) 第3の2の登録区分の申請に関しては、第17-2号様式の台帳により、作成する。

第10 登録の公表等

知事は、登録を認めた場合は、当該登録内容について、次のとおり、公表する。

ただし、登録者の承諾がある場合には、この限りによらないものとする。

1 第3の1の登録区分に基づく登録

- (1) 登録区分
- (2) 登録番号
- (3) 施設名（屋号）、施設代表者、施設所在地、電話番号

2 第3の2の登録区分に基づく登録

- (1) 登録区分
- (2) 登録番号
- (3) 登録者氏名

第11 登録内容の変更、登録の取り下げ

1 登録者は、次の各号のいずれかに該当するときは、変更の事由が発生してから14日以内に第18号様式により、知事に提出しなければならない。

- (1) 氏名、または、名称若しくは代表者を変更したとき
- (2) 申請者の所在地、居住地を変更したとき
- (3) 登録申請の内容を廃止、または、中止したとき

2 登録事業者の都合により、登録期間内であっても登録を取り下げることができる。

ただし、この場合には第18号様式に、第9の2で交付した当該登録取り下げに係る登録証及び表示看板、または、第9の3で交付した当該登録取り下げに係る登録証及び登録カードを添えて、フードイノベーション課に提出する。

第12 登録更新

1 登録を更新しようとする第3の1の登録区分の登録事業者は、毎年4月15日までに第13の1に基づく、実績報告書の提出と併せて登録継続の申請を行うものとする。

2 登録を更新しようとする第3の2の登録者は、毎年4月15日までに第13の2に基づく、実績報告書の提出と併せて登録継続の申請を行うものとする。

第13 実績報告書

1 第3の1の登録事業者は、毎年4月15日までに、次の様式により、前年度（4月～翌3月）における実績を知事へ報告しなければならない。

- (1) みえジビエ解体処理施設及び事業者（第19-1号様式）
- (2) みえジビエの食べられるお店及び事業者（第19-2号様式）
- (3) みえジビエの買えるお店及び事業者（第19-3号様式）
- (4) みえジビエ加工品製造施設及び事業者第（第19-4号様式）

2 第3の2の登録者は、毎年4月15日までに、次の様式により、前年度（4月から翌3月）における実績を知事へ報告しなければならない。

- (1) みえジビエハンター（第20-1号様式）
- (2) みえジビエ解体処理者（第20-2号様式）
- (3) みえジビエマスター（第20-3号様式）

第14 業務状況の聴取等

知事は、特に必要があると認めるときは、登録者に対して報告を求め、調査し、または、

必要な指示を行うことができる。

第 15 登録の取消

- 1 知事は、登録事業者、または、登録者が次のいずれかに該当するときは、登録を取り消すことができる。この場合、登録事業者、または、登録者に損害が生じても、三重県はその責を負わない。
 - (1) 登録を受ける要件、資格を欠くに至ったとき
 - (2) 登録内容が登録基準を満たさないと認められたとき
 - (3) 虚偽の申請により登録を受けたとき
 - (4) 第 11、第 12 の申請、または、第 13 の報告を正当な理由なく行わなかったとき
 - (5) 第 14 の報告、調査を正当な理由なく拒否し、または、指示に従わなかったとき
 - (6) みえジビエに関する取り扱い等を 3 年間以上行わなかったとき
 - (7) 三重県の指示、指導、依頼事項等を遵守しなかったとき
 - (8) その他、マニュアルに反する行為やみえジビエの推進に支障を来す行為があると認められたとき
- 2 登録取消の対象となる登録事業者、または、登録者には、登録取消通知書（第 21 号様式）により、取消の通知及び取消となる内容等について通知する。

また、登録を抹消した場合には、第 9 の 6 の台帳に記載のうえ、獣害対策課及び食品安全課と情報を共有するものとする。
- 3 知事は、登録を取り消す場合は、その対象となる内容及びその者の氏名（法人、団体にあつては、その名称及び代表者の職氏名）を公表することができる。
- 4 第 15 の 1 で、登録を取り消された者は、その取り消しの日から 1 年を経過しなければ、新たな登録を申請することができない。
- 5 登録を取り消された者は、登録有効期限が残っている第 9 の 2 で交付した登録証及び表示看板、または、第 9 の 3 で交付した登録証及び登録証明証を取り消し日より 14 日以内にフードイノベーション課に返却しなければならない。

第 16 登録の表示

- 1 第 3 の 1 の登録事業者は、第 9 の 2 により交付した登録証及び表示看板を施設に掲示する。
- 2 第 3 の 2 の登録者は、第 9 の 3 により交付した登録証を携帯する。
- 3 登録事業者は、当該施設、当該商品、当該メニュー、ホームページ等で、「みえジビエ」と表示することができる。

ただし、表示する場合には、他の商品等と誤解を招かないように十分に注意する。

第 17 登録事業者の責務

- 1 登録事業者は、この要領の定めるところを誠実に遵守するとともに、次について留意しなければならない。
 - (1) 登録申請時の商品（登録変更申請時も含む）等の計画的な生産、製造並びに適正な保管及び流通体制の整備に努めなければならない。

- (2) 第13の規定による調査等が速やかに実施できるよう、帳簿等関係書類の整理保管に努めなければならない。
- 2 登録申請時の商品（登録変更申請時も含む）等の品質、流通、販売等において事故等が発生したときには、登録事業者がその責任を負うものとする。
また、事故等が発生したときは「みえジビエ事故等発生通知書」（第22号様式）により、速やかに知事に報告しなければならない。
- 3 食の安全性などの重大な事案が発生した場合には、県からの回収などの指導に従わなければならない。
なお、この場合においても回収等の経費及び損害は、登録事業者が負うものとする。
- 4 第9の2及び3で交付した登録証、表示看板、登録カードについて、第三者から提示を求められたら、みえジビエに関する内容に限り、提示するものとする。

第18 事務処理

この登録に関する主たる事務は、フードイノベーション課が行う。

第19 その他

この要領に定めるもののほか、必要な事項はフードイノベーション課が別に定める。

附則

- 1 この要領は、平成31年3月16日から施行する。
- 2 第6の登録の申請を行おうとする者は、施行日前においても、その申請を行うことができるものとする。
- 3 知事は、前項による登録の申請があった場合には、施行日前においても、第7から第10の規定により登録に係る必要な行為をできるものとする。
- 4 みえジビエ登録制度実施要領（平成25年12月20日付け施行）については、みえジビエフードシステム登録制度への移行期間として平成31年3月15日まで有効とし、平成31年3月16日をもって廃止する。

第1号様式（第5の7の(1)関係）

みえジビエフードシステム登録に係る個別講習受講申請書

年 月 日

三重県農林水産部
フードイノベーション課長あて

申請者

〒

住所：

氏名：

印

電話：

FAX：

E-mail：

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第5の1の登録講習会が下記の理由により、
受講できないため、個別講義を希望しますので、申請します。

記

1 所属する（予定）のみえジビエフードシステム登録制度登録（予定）施設名

2 個別講義を希望する理由

（規格A 4版）

事 務 連 絡
年 月 日

みえジビエフードシステム登録に係る個別講習受講通知書（通知）

申請者 あて

三重県農林水産部
フードイノベーション課長

このことについて、下記のとおり、みえジビエフードシステム登録に係る登録講義を実施しますので、通知します。

記

1 実施日時

年 月 日 ○○：○○～○○：○○

2 実施場所

○○○（所在地： ）

3 その他

当日の受講ができなくなった場合には、速やかにフードイノベーション課まで連絡をお願いします。

事 務 連 絡
年 月 日

みえジビエフードシステム登録に係る個別講習不承認通知書（通知）

申請者 あて

三重県農林水産部
フードイノベーション課長

このことについて、 年 月 日付けで、みえジビエフードシステム登録に係る個別講習受講申請書が提出されましたが、下記の理由により、個別講義は実施しませんので、登録講習会での受講をいただきますよう、お願いします。

記

1 個別講義を実施しない事由

第4-1号様式(第6の1の(1)、第6の2の(1)、第6の3の(1)、第6の4の(1)関係)
みえジビエフードシステム登録申請書

年 月 日

三重県知事 へ

申請者

(法人、団体については、主たる事務所の所在地)

〒

住所：

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)

氏名：

印

担当者名：

電話：

FAX：

E-mail：

みえジビエフードシステム登録制度実施要領に基づき、みえジビエフードシステム登録申請書を提出します。

なお、登録が認められた場合には、登録区分、登録番号、施設名(屋号)、施設所在地、施設代表者、店舗名、店舗所在地、店舗連絡先、営業時間、休業日、料理ジャンルの公表について、同意します。

また、連絡先について、特定非営利活動法人みえジビエ推進協議会に開示することを同意します。

(規格A4版)

第4-2号様式（第6の5の(1)、第6の6の(1)、第6の7の(1)関係）
みえジビエフードシステム登録申請書

年 月 日

三重県知事 へ

申請者

〒

住所：

氏名：

印

電話：

E-mail：

みえジビエフードシステム登録制度実施要領に基づき、みえジビエフードシステム登録申請書を提出します。

なお、登録が認められた場合には、登録区分、登録番号、氏名の公表について、同意します。

また、連絡先について、特定非営利活動法人みえジビエ推進協議会に開示することを同意します。

(規格A 4版)

第5-1号様式（第6の1の(2)関係）

みえジビエシステム登録申請調書（みえジビエ解体処理施設及び事業者）

1 申請者の概要

フリガナ			
施設名			
施設所在地	〒		
施設連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
施設代表者 職・氏名		解体処理 責任者職・氏名	
建設年月日			
みえジビエ 解体処理者名	氏 名		登録番号
	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> ※本施設で解体処理を行う、みえジビエシステム登録制度に登録済のみえジビエ解体処理者全員を記入すること。なお、申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。 </div>		
みえジビエ ハンター名	氏 名		登録番号
	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> ※本施設で受け入れする個体の捕獲を行う、みえジビエシステム登録制度に登録済のみえジビエハンター全員を記入すること。なお、申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。 </div>		

2 解体処理状況等の概要（予定）

(1) 年間解体処理頭数

ニホンジカ 頭・イノシシ 頭

(2) 受け入れするニホンジカ、または、イノシシの主な捕獲市町

(3) みえジビエマスター名及び登録番号（在籍者がいる場合）

※申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。

（規格 A 4 版）

第5-2号様式（第6の2の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエの食べられるお店及び事業者）

1 申請者の概要

フリガナ			
店舗名			
店舗所在地	〒		
店舗連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
店舗代表者 職・氏名			
店舗運営 責任者職・氏名			
営業時間			
休業日			
食品衛生 責任者氏名			
料理人氏名			
料理ジャンル	※和食・洋食・中華・フレンチ料理・イタリアン料理等を記入すること。		
みえジビエ の仕入先	獣 種	イノシシ	ニホンジカ
	仕入先名		
	所 在 地		
みえジビエ加 工品の仕入先	商 品 名		
	製造者名		
	所 在 地		

2 みえジビエマスター名及び登録番号（在籍者がいる場合）

※申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。

（規格A4版）

第5-3号様式（第6の3の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエの買えるお店及び事業者）

1 申請者の概要

フリガナ			
店舗名			
店舗所在地	〒		
店舗連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
店舗代表者 職・氏名			
店舗運営 責任者職・氏名			
営業時間			
休業日			
食品衛生 責任者氏名			
取り扱う 商品種別	※ニホンジカ精肉、イノシシ精肉、ニホンジカ加工品等を記入すること。		
取り扱う 商品の仕入先	※仕入先または商品が複数の場合には、全部の仕入先を記入すること。		

2 みえジビエマスター名及び登録番号（在籍者がいる場合）

※申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。

（規格A 4版）

第5-4号様式（第6の4の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエ加工品製造施設及び事業者）

1 申請者の概要

フリガナ			
施設名			
施設所在地	〒		
施設連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
施設代表者 職・氏名			
施設運営 責任者職・氏名			
食品衛生 責任者氏名			
製造する主な みえジビエ加 工品の概要			
原料のみえジ ビエの獣種			
原料のみえジ ビエ仕入れ先	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> ※仕入先または商品が複数の場合には、全部の仕入先を記入すること。 </div>		

2 みえジビエマスター名及び登録番号（在籍者がいる場合）

※申請中の場合には、申請者名のみを記入すること。

（規格A4版）

第5-5号様式（第6の5の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエハンター）

1 申請者の概要

フリガナ			
氏名			
住所	〒		
連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
狩猟免許	種 別		
	番 号		
捕獲行為を行う主な地域	狩 猟	※市町、大字等できるだけ捕獲行為を行う具体的区域を全て記入すること。	
	有害駆除	※市町、大字等できるだけ捕獲行為を行う具体的区域を全て記入すること。	
捕獲個体の搬入予定施設	施設名	※搬入を行う該当施設があれば記入すること。申請時に予定がない場合は、空欄でも良い。	
	所在地	※搬入を行う該当施設があれば記入すること。申請時に予定がない場合は、空欄でも良い。	
登録講習会 受講年月日	受講年月日		
	受講場所名		

（規格 A 4 版）

第5-6号様式（第6の6の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエ解体処理者）

1 申請者の概要

フリガナ			
氏名			
住所	〒		
連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
解体処理を行う施設	施設名		
	所在地		
受け入れする 個体の主な 捕獲地域	狩 猟	※市町、大字等できるだけ捕獲行為を行う具体的区域を全て記入すること。	
	有害駆除	※市町、大字等できるだけ捕獲行為を行う具体的区域を全て記入すること。	
食品衛生責任 者講習会受講	受講年月日		
	受講管轄 保健所		
登録講習会 受講年月日	受講年月日		
	受講場所名		

（規格 A 4 版）

第5-7号様式（第6の7の(2)関係）

みえジビエフードシステム登録申請調書（みえジビエマスター）

1 申請者の概要

フリガナ			
氏名			
住所	〒		
連絡先	電 話		F A X
	E-MAIL		
登録講習会 受講年月日	受講年月日		
	受講場所名		
所属するみえ ジビエ関係の 施設	施設名	※該当する施設があれば記入する。	
	所在地	※該当する施設があれば記入する。	

誓約書

年 月 日

三重県知事 あて

私は、みえジビエフードシステム登録制度への申請を行うにあたり、下記のとおり、誓約します。

なお、登録後でも、虚偽の申請、食中毒発生時等の対応でみえジビエフードシステム登録制度の登録者として相応しくないと判断される場合には、登録を抹消されても、異議申し立てを行いません。

また、登録を抹消されたことによる損害賠償等は、一切請求を行いません。

記

- 1 みえジビエフードシステム登録制度申請に係る提出書類の記載事項は、事実と相違ありません。
- 2 みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアルを遵守します。
- 3 みえジビエフードシステム登録制度実施要領を遵守します。
- 4 登録後に、食の安全性に関わる重篤な事故等が発生した場合には、速やかに自主回収等を行い、被害が拡大しないように取り組みます。
- 5 みえジビエの普及・推進に取り組みます。

(法人、団体については、主たる事務所の所在地)
住所；

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
氏名； 印

(規格A4版)

誓約書

年 月 日

三重県知事 あて

私は、みえジビエフードシステム登録制度への申請を行うにあたり、下記のとおり、誓約します。

なお、登録後でも、虚偽の申請、みえジビエフードシステム登録制度の登録者として相応しくないと判断される場合には、登録を抹消されても、異議申し立てを行いません。

また、登録を抹消されたことによる損害賠償等は、一切請求を行いません。

記

- 1 みえジビエフードシステム登録制度申請に係る提出書類の記載事項は、事実と相違ありません。
- 2 常にみえジビエに関する正しい情報、知識の収集に努め、みえジビエの普及・推進に取り組めます。
- 3 みえジビエに関わるスペシャリストとして、他の模範になるよう行動します。

〒
住所；

氏名；

印

（規格A4版）

営業許可証明願

年 月 日

保健所長 あて

(法人、団体については、主たる事務所の所在地)

住所:

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)

氏名:

印

下記のことについて証明願います。

業種	
住所	
営業所所在地	
屋号	
営業者氏名	
許可・届出番号	
有効期間・届出年月日	
過去5年以内の行政処分の有無	無 ・ 有 (「有」の場合、期間と処分内容を記載)

営業許可証明書

番 号

上記証明願の内容に相違ないことを証明する。

年 月 日

保健所長

(規格A4版) ※必要事項が記載されていれば、この様式によらない。

第8-1号様式（第8の2の(1)の①関係）

みえジビエ解体処理施設及び事業者書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	登録申請書 (第4-1号様式)	1部		
(2)	登録申請調書 (第5-1号様式)	1部		
(3)	誓約書※ (第6-1号様式)	1部		
(4)	申請施設に係る写真	①施設の外観	1部	
		②脱骨室	1部	
		③精肉室	1部	
		④精肉台	1部	
		⑤解体処理作業用の刃物類	1部	
		⑥刃物類の殺菌器具	1部	
		⑦冷凍庫	1部	
		⑧異物検査機(金属探知機、または、X線検査機)	1部	
(5)	登記簿謄本、または、住民票※	1部		過去1年以内に発行したもの
(6)	納税証明書※	県税	1部	過去1年以内に発行したもの
		国税	1部	過去1年以内に発行したもの
(7)	食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し	1部		保健所政令市(保健所設置市)及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
(8)	食品衛生監視票	1部		80点以上 過去1年以内に発行したもの
(9)	施設の位置を示した図面及び施設平面図	1部		
(10)	その他、特に知事が必要と認める書類等			

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

第8-2号様式（第8の2の(1)の①関係）

みえジビエの食べられるお店及び事業者及び事業者書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	登録申請書 (第4-1号様式)	1部		
(2)	登録申請調書 (第5-2号様式)	1部		
(3)	誓約書※ (第6-1号様式)	1部		
(4)	申請施設に係る写真	①施設の外観	1部	
		②調理場	1部	
		③飲食スペース	1部	
		④食材のみえジビエを保管（予定）する冷凍庫	1部	
		⑤みえジビエ料理の写真	1部	
(5)	登記簿謄本、または、住民票※	1部		過去1年以内に発行したもの
(6)	申請施設の概要が分かる書類※	①メニュー表	1部	
		②パンフレット等	1部	
(7)	納税証明書※	県税	1部	過去1年以内に発行したもの
		国税	1部	過去1年以内に発行したもの
(8)	食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し	1部		保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
(9)	食品衛生監視票	1部		80点以上 過去1年以内に発行したもの
(10)	その他、特に知事が必要と認める書類等			

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

第8-3号様式（第8の2の(1)の①関係）

みえジビエの買えるお店及び事業者書類審査表

番号	申請書類		部数	確認欄	備考
(1)	登録申請書 (第4-1号様式)		1部		
(2)	登録申請調書 (第5-3号様式)		1部		
(3)	誓約書※ (第6-1号様式)		1部		
(4)	写真 申請施設に係る	①施設の外観	1部		
		②販売スペース	1部		
		③販売商品を保管（予定）する保管庫	1部		
(5)	登記簿謄本、または、住民票※		1部		過去1年以内に発行したもの
(6)	申請施設の概要が分かる書類※	①商品カタログ	1部		
		②会社概要等	1部		
(7)	納税証明書※	県税	1部		過去1年以内に発行したもの
		国税	1部		過去1年以内に発行したもの
(8)	食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し		1部		保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
(9)	食品衛生監視票		1部		80点以上 過去1年以内に発行したもの
(10)	その他、特に知事が必要と認める書類等				

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

第8-4号様式（第8の2の(1)の①関係）

みえジビエ加工品製造施設及び事業者書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	登録申請書 (第4-1号様式)	1部		
(2)	登録申請調書 (第5-4号様式)	1部		
(3)	誓約書※ (第6-1号様式)	1部		
(4)	申請施設に係る写真	①施設の外観	1部	
		②加工室	1部	
		③みえジビエ保管（予定）冷凍庫	1部	
		④商品保管冷蔵庫	1部	冷蔵加工食品製造の場合
		⑤商品保管冷凍庫	1部	冷凍加工食品製造の場合
		⑥商品保管庫	1部	常温の場合
		⑦異物検査機	1部	金属探知機、または、X線検査機
(5)	登記簿謄本、または、住民票※	1部		過去1年以内に発行したもの
(6)	申請施設の概要が分かる書類※	①商品カタログ	1部	
		②会社概要等	1部	
(7)	納税証明書※	県税	1部	過去1年以内に発行したもの
		国税	1部	過去1年以内に発行したもの
(8)	食品衛生法に基づく営業許可等を受けていることを証明する書類の写し	1部		保健所政令市（保健所設置市）及び県外の事業者については、第7号様式による営業許可証明書等の原本
(9)	食品衛生監視票	1部		80点以上 過去1年以内に発行したもの
(10)	その他、特に知事が必要と認める書類等			

※第3の1に規定する登録区分の複数同時申請時は1部提出で共通とする。

※既登録事業者で登録区分の新規申請、または、登録施設の追加申請時は省略することができる。

第9-1号様式（第8の2の(1)の②関係）

みえジビエ解体処理施設及び事業者現地審査表

申請施設名	
現地審査日	
現地審査者	所属 氏名

	項目	審査	備考
解体処理施設	皮剥ぎ、内臓摘出と脱骨、精肉等の作業服は、分かれており、特に脱骨以降の作業服は、衛生的であるか。	<input type="checkbox"/>	
	脱骨・精肉室の入室時の足元の消毒処置が取られているか。	<input type="checkbox"/>	
	脱骨・精肉室内は、床面から高さ1.5mまで防水加工（洗浄対応）が採られているか。	<input type="checkbox"/>	
	脱骨・精肉用の刃物類があるか、また、刃物類の消毒器具、消毒できる設備があるか。	<input type="checkbox"/>	
	異物検査機（金属探知機、X線検査器等）は常備されて、正常に稼動するか。	<input type="checkbox"/>	
	その他、マニュアルに基づく施設であるか。	<input type="checkbox"/>	
解体処理作業	衛生的な作業着、帽子、手袋、マスクを着用しているか。	<input type="checkbox"/>	
	捕獲方法、止め刺しの方法、放血の方法は、適正であるか。	<input type="checkbox"/>	
	個体の皮剥ぎ等の際の刃物の向きが適正であるか。	<input type="checkbox"/>	
	内臓摘出の際の食道、腸の結束が、適正に行われているか。	<input type="checkbox"/>	
	作業途中においてもこまめに血抜を行っているか。	<input type="checkbox"/>	
	うっ血部、変色部、やけ肉等のトリミングを行っているか。	<input type="checkbox"/>	
	その他、マニュアルに基づき作業を行っているか。	<input type="checkbox"/>	
保管方法	冷蔵商品の場合は、冷蔵施設にて保管されているか （記録） 冷蔵施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	冷凍商品の場合は、冷凍施設にて保管されているか (記録) 冷凍施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他	許可等(原本)の有無 (記録) 許可等の種類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

第9-2号様式（第8の2の(1)の②関係）

みえジビエの食べられるお店及び事業者現地審査表

申請施設名	
現地審査日	
現地審査者	所属 氏名

《審査項目》

項目		審査欄	記録写真
調理方法	生食で提供していないか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	中心まで十分な加熱がされているか (記録) 加熱方法	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(記録) 加熱時間		
	断面等を確認のうえ、十分に加熱がされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	試食のうえ、十分に加熱がされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
調理器具	肉用（、または、みえジビエ用）の包丁・まな板を使用しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
保管施設	冷蔵施設・冷凍施設は常備されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他	許可等（原本）の有無 (記録) 許可等の種類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

第9-3号様式（第8の2の(1)の②関係）

みえジビエの買えるお店及び事業者現地審査表

申請施設名	
現地審査日	
現地審査者	所属 氏名

《審査項目》

項目		審査欄	記録写真
販売方法	冷蔵商品の場合は、冷蔵施設にて販売されているか (記録) 冷蔵施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	冷凍商品の場合は、冷凍施設にて販売されているか (記録) 冷凍施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	加熱処理されているものか、または、加熱指示表示がされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他	許可等（原本）の有無 (記録) 許可等の種類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

第9-4号様式（第8の2の(1)の②関係）

みえジビエ加工品製造施設及び事業者現地審査表

申請施設名	
現地審査日	
現地審査者	所属 氏名

《審査項目》

項目		審査欄	記録写真
加工品原料の保管方法	冷蔵商品の場合は、冷蔵施設にて保管されているか (記録) 冷蔵施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	冷凍商品の場合は、冷凍施設にて保管されているか (記録) 冷凍施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
製造方法	衛生的な作業着、帽子、手段、マスクを著供養しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	製造するみえジビエ加工品のクオリティが著しく劣っていないか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	加工器具等は十分に管理されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	包装器具等は常備されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	異物検査機（金属探知機、X線検査器等）は常備されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	出荷前の加熱（未加熱での出荷の場合は指示表示）がされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
加工品（完成品）の保管方法	冷蔵商品の場合は、冷蔵施設にて保管されているか (記録) 冷蔵施設の温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	<p>冷凍商品の場合は、冷凍施設にて保管されているか</p> <p>(記録) 冷凍施設の温度</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他	<p>許可等（原本）の有無</p> <p>(記録) 許可等の種類</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

第 10-1 号様式（第 8 の 2 の（2）の①関係）

みえジビエハンター書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	システム登録申請書 (第 4-2 号様式)	1 部		
(2)	システム登録申請調書 (第 5-5 号様式)	1 部		
(3)	誓約書 (第 6-2 号様式)	1 部		
(4)	鳥獣の保護及び管理並びに狩猟 の適正化に関する法律に基づく 狩猟免状の写し	1 部		
(5)	申請者写真	2 部		縦 3 cm × 横 2.4 cm 申請前 6 ヶ月以内に撮影 した無帽、正面、上三分身、 無背景の写真 裏面に、氏名・撮影年月日 を記載
(6)	本人住所、氏名が分かる公的機 関が発行した書類の写し	1 部		住民票（過去 1 年以内に発 行したもの）、運転免許証、 健康保険証等の写し
(7)	第 5 の 5 で交付された登録講習 会受講終了書の写し	1 部		
(8)	その他、特に知事が必要と認め る書類等			

第 10-2 号様式（第 8 の 2 の（2）の①関係）

みえジビエ解体処理者書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	システム登録申請書 (第 4-2 号様式)	1 部		
(2)	システム登録申請調書 (第 5-6 号様式)	1 部		
(3)	誓約書 (第 6-2 号様式)	1 部		
(4)	三重県食品衛生規則第 12 条に定める食品衛生責任者の資格を有する書類等の写し	1 部		食品衛生責任者養成講習の受講が確認できる修了証、調理師免許の写し等
(5)	申請者写真	2 部		縦 3 cm×横 2.4 cm 申請前 6 ヶ月以内に撮影した無帽、正面、上三分身、無背景の写真 裏面に、氏名・撮影年月日を記載
(6)	本人住所、氏名が分かる公的機関が発行した書類の写し	1 部		住民票(過去 1 年以内に発行したもの)、運転免許証、健康保険証等の写し
(7)	第 5 の 5 で交付された登録講習会受講終了書の写し	1 部		
(8)	その他、特に知事が必要と認める書類等			

第 10-3 号様式（第 8 の 2 の（2）の①関係）

みえジビエマスター書類審査表

番号	申請書類	部数	確認欄	備考
(1)	システム登録申請書 (第 4-2 号様式)	1 部		
(2)	システム登録申請調書 (第 5-7 号様式)	1 部		
(3)	誓約書 (第 6-2 号様式)	1 部		
(4)	申請者写真	2 部		縦 3 cm × 横 2.4 cm 申請前 6 ヶ月以内に撮影した無帽、正面、上三分身、無背景の写真 裏面に、氏名・撮影年月日を記載
(5)	本人住所、氏名が分かる公的機関が発行した書類の写し	1 部		住民票（過去 1 年以内に発行したもの）、運転免許証、健康保険証等の写し
(6)	第 5 の 5 で交付された登録講習会受講終了書の写し	1 部		
(7)	その他、特に知事が必要と認める書類等			

事 務 連 絡
年 月 日

食品安全課長 あて

フードイノベーション課長

みえジビエフードシステム登録制度にかかる申請内容の確認について

このことについて、申請書が提出されましたので、下記のとおり、許可事実等に間違いがないか確認のうえ、回答をお願いします。

記

- 1 許可名義人
- 2 施設名(屋号)
- 3 施設所在地
- 4 許可業種
- 5 許可番号
- 6 有効期間
- 7 その他、特記・留意事項

番 号
年 月 日

申請者 あて

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）

住所：

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）

氏名：

三重県知事

印

みえジビエフードシステム登録制度審査通知書

年 月 日付けで申請のありましたみえジビエフードシステム登録制度への登録について審査した結果、登録を認めますので、通知します。

記

- 1 登録番号 みえジビエ第 一 号
- 2 登録区分
- 3 登録施設名
- 4 登録施設所在地
- 5 登録事業者名及び所在地
- 6 登録日
- 7 登録有効期間
- 8 その他、特記事項

番 号
年 月 日

申請者 あて

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）

住所：

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）

氏名：

三重県知事

印

みえジビエフードシステム登録制度審査通知書

年 月 日付けで申請のありましたみえジビエフードシステム登録制度への登録について審査した結果、登録に至りませんでしたので、通知します。

なお、今回の申請で登録までに至らない事由の解消後、再申請可能となりますので申し添えます。

記

- 1 申請登録区分
- 2 申請登録施設名
- 3 申請登録施設所在地
- 4 登録に至らなかった事由
- 5 その他、特記事項

（規格 A 4 版）

番 号
年 月 日

（申請者） あて
住所：
氏名：

三重県知事 印

みえジビエフードシステム登録制度審査通知書

年 月 日付けで申請のありましたみえジビエフードシステム登録制度への登録について審査した結果、登録を認めますので、通知します。

記

- 1 登録番号 みえジビエ第 ー 号
- 2 登録区分
- 3 登録日
- 4 登録有効期間
- 5 その他、特記事項

番 号
年 月 日

（申請者） あて
住所：
氏名：

三重県知事 印

みえジビエフードシステム登録制度審査通知書

年 月 日付けで申請のありましたみえジビエフードシステム登録制度への登録について審査した結果、登録にいたりませんでしたので、通知します。

なお、今回の申請で登録までに至らない事由の解消後、再申請可能となりますので申し添えます。

記

- 1 申請登録区分
- 2 登録に至らなかった事由
- 3 その他、特記事項

みえジビエフードシステム登録証

Mie Gibier Food System Certified Wild Game Processing Establishment

登録番号：みえジビエ第〇 - 〇〇号

Registration number:

登録区分：〇〇〇〇〇

Registration type:

登録施設名：〇〇〇〇〇

Establishment name:

所在地：三重県〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

Location:

登録日： 年 月 日

Registration date:

登録有効期間： 年 月 日まで

Effective period:

貴施設は、みえジビエフードシステム登録制度に
基づき登録されたことを証する。

We certify that your establishment has been registered in accordance with
Mie Gibier Food System.

年 月 日

〇〇〇〇〇 〇〇, 〇〇〇〇
(年月日英語表記)

三重県知事 (知事名)

印

〇〇〇〇〇〇 (知事名・苗字ローマ表示)

Governor of Mie Prefecture

みえジビエのお店

(Mie Gibier Certified Wild Game Distributor)

本施設は、三重県のみえジビエ登録制度に基づき、登録されているお店です。

This establishment has been registered as a wild game distributor in accordance with Mie Gibier guidelines and quality standards.

三重県

Mie Prefecture

※サイズは、A4版（横）程度とする。

※三重県産木材のヒノキとする。

※必要事項が記載されていれば、この様式によらない。

※文字サイズ及び文字フォントは、適宜とする。

みえジビエフードシステム登録証

登録番号：みえジビエ第〇 - 〇〇号

登録区分：〇〇〇〇〇

登録者名：〇〇〇〇〇

住所：三重県〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

登録日： 年 月 日

登録有効期間： 年 月 日まで

貴方は、みえジビエフードシステム登録制度に基づき登録されたことを証する。

年 月 日

三重県知事 (知事名)

印

第 16 号様式（第 9 の 3 関係）

※紙印刷、写真貼付、または、印刷、ラミネート仕上げ

※サイズは、ラミネート仕上げ後で、原則、縦 5.4cm 以内×横 8.5cm 以内とする。

なお、原則、登録証は、縦 5cm 程度×横 8.1cm 程度とする。

(1) みえジビエハンター Skilled Mie Gibier Hunter

<p>みえジビエフードシステム登録カード Mie Gibier Food System registration card</p>			
<p>貴方は、みえジビエフードシステム登録制度に基づき 登録されたことを証する We certify that you have been registered in accordance with Mie Gibier Food System.</p>			
<p>本人写真</p>	みえジビエハンター Skilled Mie Gibier Hunter		
	(氏名)	(氏名英語表記)	
	登録年月日	年 月 日から	
		年 月 日まで	
	登録番号	〇〇—〇〇〇	
		三重県知事	〇〇 〇〇 印

(2) みえジビエ解体処理者 Skilled Mie Gibier Slaughterer

<p>みえジビエフードシステム登録カード Mie Gibier Food System registration card</p>			
<p>貴方は、みえジビエフードシステム登録制度に基づき 登録されたことを証する We certify that you have been registered in accordance with Mie Gibier Food System.</p>			
<p>本人写真</p>	みえジビエ解体処理者 Skilled Mie Gibier Slaughterer		
	(氏名)	(氏名英語表記)	
	登録年月日	年 月 日から	
		年 月 日まで	
	登録番号	〇〇—〇〇〇	
		三重県知事	〇〇 〇〇 印

(3) みえジビエマスター Mie Gibier Master

みえジビエフードシステム登録カード
Mie Gibier Food System registration card

貴方は、みえジビエフードシステム登録制度に基づき
登録されたことを証する

We certify that you have been registered
in accordance with Mie Gibier Food System.



みえジビエマスター Mie Gibier Master

(氏名)

(氏名英語表記)

登録年月日 年 月 日から

年 月 日まで

登録番号 ○○—○○○

三重県知事 ○○ ○○ 印

みえジビエフードシステム登録台帳（施設及び事業者）

登録の認否			
登録（申請） 区分		申請年月日	
登録番号		建設年月日	
登録（申請） 事業者名及代表 者職・氏名			
登録（申請） 施設名			
施設所在地	〒		
解体処理・店舗 責任者 職・氏名			
電話番号		FAX 番号	
E-mail アドレス	※NPO 法人みえジビエ推進協議会が代理受信する場合には、その旨も記入。		
みえジビエ 解体処理者名	※当該施設で解体処理を行う「みえジビエ解体処理者」の全員を記入すること		
みえジビエ ハンター名	※当該施設に個体を持ち込む「みえジビエハンター」の全員を記入すること。		
登録（更新登録）年月日	登録番号	登録期間	
特記事項 ※登録に至らなかった事由等を記入すること。			

（規格 A 4 版）

みえジビエフードシステム登録台帳 (人材)

登録の認否				
登録 (申請) 区分			申請年月日	
登録 (申請) 番号				
登録 (申請) 氏名				
住所	〒			
電話番号			FAX 番号	
E-mail アドレス				
※登録年月日	※登録年月日	※登録年月日	※登録年月日	※登録年月日
本人写真	本人写真	本人写真	本人写真	本人写真
登録 (更新登録) 年月日	登録番号		登録期間	
特記事項 ※登録に至らなかった事由等を記入すること。				

(規格 A 4 版)

第 18 号様式（第 11 の 1 関係）

みえジビエフードシステム登録制度登録内容変更（取り下げ）申請書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号

登録区分：

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）

住 所：

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）

氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 11 の 1 に基づき、下記のとおり登録内容の変更（取り下げ）を申請します。

記

1 変更理由（取り下げ理由）

2 変更内容 ※変更申請の場合に記入

変更事項	
新	旧

（規格 A 4 版）

第 19-1 様式 (第 13 の 1 の (1) 関係)

みえジビエ解体処理施設及び事業者実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号
 (法人、団体については、主たる事務所の所在地)
 住 所：
 (法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
 氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 1 に基づき、 年度 (4 月から翌年 3 月) の実績を下記のとおり報告します。

記

1 みえジビエ (鹿・猪) の月別解体処理の状況

(1) 鹿の月別枝肉までの解体処理実績 (枝肉までの処理で出荷した実績)

単位：頭

月	解体処理頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃 器	オス	メス	不明
4 月								
5 月								
6 月								
7 月								
8 月								
9 月								
10 月								
11 月								
12 月								
1 月								
2 月								
3 月								
計								

(規格 A 4 版)

(2) 鹿の月別精肉までの解体処理実績

ア 解体から精肉まで行った処理実績

単位：頭

月	解体処理頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃 器	オス	メス	不明
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

イ 1次処理施設から受け入れ枝肉から精肉までを行った処理実績

・受け入れ施設名：

単位：頭

月	解体処理頭数	内 訳（性別）		
		オス	メス	不明
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				
計				

(3) 猪の月別枝肉までの解体処理実績 (枝肉までの処理で出荷した実績)

単位：頭

月	解体処理 頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃 器	オス	メス	不明
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(規格 A 4 版)

(4) 猪の月別精肉までの解体処理実績 (精肉までの処理・枝肉から精肉までの処理実績)

ア 解体から精肉まで行った処理実績

単位：頭

月	解体処理頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃器	オス	メス	不明
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

イ 1次処理施設から受け入れ枝肉から精肉までを行った処理実績

・受け入れ施設名：

単位：頭

月	解体処理頭数	内 訳 (性別)		
		オス	メス	不明
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				
計				

(5) 鹿肉の月別・部位別生産実績（解体処理後の精肉の数量）

※部位は、マニュアルを参照のこと。

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(注) 部位を細分化している場合は、マニュアルに準じた部位に計上すること。

異なる部位の切り落とし肉は、その他に計上すること。

(規格 A 4 版)

第 19-2 様式 (第 13 の 1 の (2) 関係)

みえジビエの食べられるお店及び事業者実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号
 (法人、団体については、主たる事務所の所在地)
 住 所：
 (法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
 氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 2 に基づき、年度 (4 月から翌年 3 月) の実績を下記のとおり報告します。

記

1 みえジビエ鹿肉月別使用実績

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4 月								
5 月								
6 月								
7 月								
8 月								
9 月								
10 月								
11 月								
12 月								
1 月								
2 月								
3 月								
計								

(規格 A 4 版)

2 みえジビエ猪肉月別使用実績

単位：kg

月	肩ロース	ロース	マエ	バラ	モモ	その他	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
計							

3 みえジビエ加工品別使用実績

単位：個

月	商 品 名			
	①	②	③	④
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				
計				

(規格 A 4 版)

4 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を(希望する ・ 希望しない)
(注) ○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 - 号
(法人、団体については、主たる事務所の所在地)
住 所：
(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
氏 名： 印

(規格 A 4 版)

第 19-3 様式 (第 13 の 1 の (3) 関係)

みえジビエの買えるお店及び事業者実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号
 (法人、団体については、主たる事務所の所在地)
 住 所：

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
 氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 2 に基づき、 年度 (4 月から翌年 3 月) の実績を下記のとおり報告します。

記

1 みえジビエ鹿肉 (精肉・ブロック) 月別販売実績

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(規格 A 4 版)

2 みえジビエ鹿肉（ミンチ加工）月別販売実績

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

3 みえジビエ鹿肉（スライス加工）月別販売実績

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(規格A 4版)

4 みえジビエ猪肉（精肉・ブロック）月別販売実績

単位：kg

月	肩ロース	ロース	マエ	バラ	モモ	その他	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
計							

5 みえジビエ猪肉（ミンチ加工）月別販売実績

単位：kg

月	肩ロース	ロース	モモ	バラ	モモ	その他	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
計							

（規格A 4版）

6 みえジビエ猪肉（スライス加工）月別販売実績

単位：kg

月	肩ロース	ロース	モモ	バラ	モモ	その他	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
計							

7 みえジビエの鹿肉・猪肉・加工品の仕入先

(1) みえジビエ（鹿肉）の仕入先名

(2) みえジビエ（猪肉）の仕入先名

(3) みえジビエ加工品名及び仕入先名

8 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を（ 希望する ・ 希望しない ）

（注）○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 - 号

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）

住 所：

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）

氏 名： 印

（規格A 4版）

第 19-4 様式 (第 13 の 1 の (4) 関係)

みえジビエ加工品製造施設及び事業者実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号
 (法人、団体については、主たる事務所の所在地)
 住 所：

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)
 氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 1 に基づき、 年度 (4 月から翌年 3 月) の実績を下記のとおり報告します。

記

1 原料のみえジビエ鹿肉月別仕入れ数量実績

単位：kg

月	ネック	カタ	ロース	バラ	モモ	スネ	アキレス	その他
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(規格 A 4 版)

2 原料のみえジビエ猪肉月別仕入れ実績

単位：kg

月	肩ロース	ロース	マエ	バラ	モモ	その他	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
計							

3 みえジビエ加工品別・月別生産量実績

単位：個

月	商 品 名			
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				
計				

(注) 商品アイテムが表に収まらない場合には、表を複写、追加等して使用すること。

(規格 A 4 版)

4 みえジビエの鹿肉・猪肉・加工品の仕入先

(1) みえジビエ（鹿肉）の仕入先名

(2) みえジビエ（猪肉）の仕入先名

(3) みえジビエ加工品名及び仕入先名

5 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を(希望する ・ 希望しない)

(注) ○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 - 号

(法人、団体については、主たる事務所の所在地)

住 所：

(法人、団体については、名称及び代表者職氏名)

氏 名： 印

第 20-1 様式 (第 13 の 2 の (1) 関係)

みえジビエハンター実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号
 住 所：
 氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 2 に基づき、 年度（4 月か
 ら翌年 3 月）の実績を下記のとおり報告します。

記

1 みえジビエとして活用された鹿の月別捕獲実績

(1) 頭数

単位：頭

月	解体処理 頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃 器	オス	メス	不明
4 月								
5 月								
6 月								
7 月								
8 月								
9 月								
10 月								
11 月								
12 月								
1 月								
2 月								
3 月								
計								

(2) 搬出先

持ち込みみえジビエ解体処理施設名： _____

(規格 A 4 版)

2 みえジビエとして活用された猪の月別捕獲実績

(1) 頭数

単位：頭

月	解体処理 頭数	内 訳						
		捕獲許可別頭数		捕獲方法		性別		
		有害許可	狩猟許可	罨・檻	銃 器	オス	メス	不明
4月								
5月								
6月								
7月								
8月								
9月								
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								
計								

(2) 搬出先

持ち込みみえジビエ解体処理施設名： _____

3 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を(希望する ・ 希望しない)

(注) ○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 _____ 号

住 所：

氏 名： _____ 印

(規格A 4版)

第 20-2 様式 (第 13 の 2 の (2) 関係)

みえジビエ解体処理者実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号

住 所：

氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 2 に基づき、年度（4 月から翌年 3 月）の実績を下記のとおり報告します。

記

1 解体処理に従事した解体処理施設名

2 解体処理作業実績

単位：頭

月	鹿	猪
4 月		
5 月		
6 月		
7 月		
8 月		
9 月		
10 月		
11 月		
12 月		
1 月		
2 月		
3 月		
計		

2 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を（ 希望する ・ 希望しない ）
（注）○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 - 号

住 所：

氏 名： 印

（規格 A 4 版）

第 20-3 様式 (第 13 の 2 の (3) 関係)

みえジビエマスター実績報告書

年 月 日

三重県知事 あて

登録番号：みえジビエ第 - 号

住 所：

氏 名： 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 13 の 2 に基づき、年度（4 月から翌年 3 月）の実績を下記のとおり報告します。

記

1 主な活動を行った施設名 ※活動実績があれば、記入

2 イベント等で行った活動（イベント名、開催年月日、開催場所）
※活動実績があれば、記入

3 その他の活動実績

※料理教室、講演、雑誌掲載等の実績があれば、開催年月日、開催場所、主催者、掲載誌名、テレビ番組名等を具体的に記入

4 みえジビエフードシステム登録制度に係る申請について

私は、みえジビエフードシステム登録制度による登録を（ 希望する ・ 希望しない ）

（注）○で囲むこと。

年 月 日

登録番号：みえジビエ第 - 号

住 所：

氏 名： 印

（規格 A 4 版）

農林水第 一 号
年 月 日

申請者 あて

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）

住所：

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）

氏名：

三重県知事

印

みえジビエフードシステム登録制度登録取消通知書

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 15 に基づき、登録を取消しますので通知します。

記

- 1 取消となる登録の登録番号
みえジビエ第 一 号
- 2 取消となる登録の登録区分
- 3 取消となる登録の登録施設名
- 4 取消となる登録の所在地
- 5 取消となる登録の登録日
- 6 登録を取消した理由

（規格 A 4 版）

第 22 号様式（第 17 の 2 関係）

みえジビエ事故等発生通知書

年 月 日

三重県知事 へ

（法人、団体については、主たる事務所の所在地）
住所；

（法人、団体については、名称及び代表者職氏名）
氏名； 印

みえジビエフードシステム登録制度実施要領第 17 の 2 に基づき、下記のとおり報告します。

記

登録番号	みえジビエ第 - 号
登録区分	
当該品名	
事故等の内容	※発生日時、発生内容等を具体的に記入すること。
対応方針 及び 対応結果	※どのような方針で対応し、対応結果はどうだったかを記入すること。

（規格 A 4 版）

おわりに

三重県が推進するジビエブランド「みえジビエ」は、これまで、衛生面や品質面の確保に向けて、県独自に管理事項をマニュアルで定め、現場への導入を進めてきました。

その結果、みえジビエは、県内の飲食店等以外にも県外の飲食店、ホテル等で料理の食材や加工品の原料として、需要が高まりつつあります。

近年、全国各地でジビエの取組が盛んに行われてきており、ジビエを商材としたビジネスも地域間競争の時代を迎えています。

今回のマニュアルは、全国各地のジビエブランドの中から、みえジビエが選ばれるように、さらに高水準の衛生面や品質面の管理に取組むことで、みえジビエへの信頼を確たるものにしたいと考えています。

是非、今一度、みえジビエに携わるみなさんが、ビジネスとして展開するために、マニュアルに基づき、積極的に取組まれることを願っています。

最後になりますが、マニュアルの策定にあたり、多くの方々からご意見、ご教示をいただきましたことに心よりお礼申し上げます。

みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル

発 行 日 : 三重県農林水産部

所 在 地 : 三重県津市広明町 13 番地

運用開始日 : 2019 年 3 月 16 日

問い合わせ先 三重県農林水産部

フードイノベーション課

電話 : 059-224-2391