【食肉処理事業者向け】

国産ジビエ認証制度
ガイドブック

令和５年８月
株式会社一成
農林水産省　農村振興局　監修

国産ジビエ認証の取得のメリット

① 国が定めた衛生管理や基準を遵守している事業者であることを、国が指定した国産ジビエ認証委員会により審査・登録された認証機関が認証

・　国（厚生労働省）が定めた「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を踏まえた認証基準を満たすことで、衛生管理が体系的に実施できるので、透明性の高い生産・衛生管理が可能となり、万一の食品事故等への原因究明が容易になります。また、これにより「取引先からの信頼獲得」につながります。

② 商品の差別化が図れる

・　商品に認証マークを表示できるので、消費者の商品選択に役立ちます。

③ 国産ジビエ認証は全国共通のルールで運用されているので、全国的な取引には特に有利

・　全国一律の認証基準なので、取引先への説明が容易です。なお、国産ジビエ認証に係る認証基準についての情報は、農林水産省のwebサイトから誰でも簡単に入手できます。

④ 第三者機関による年１回以上の監査で、衛生管理体制を定期的にチェック

・　衛生管理基準等を遵守した食肉処理の継続した実施の確保、職員の作業習熟度の違いによる作業ミスや慣れなどによる人為的ミス等のリスク防止のためには、年１回以上の監査が必要です。
自らが行う監査と第三者機関が行う監査をダブルで実施することにより、継続的な衛生管理基準の遵守が可能となります。

目次

第１章　国産ジビエ認証制度について　1

１－１　はじめに　2
１－２　国産ジビエ認証のために求められること　2
１－３　認証機関について　3
１－４　国産ジビエ認証の仕組み　3
１－５　認証マークについて　4

第２章　認証取得までの手順　5

２－１　認証取得までの手順　6
２－２　手順 1～3　情報収集～認証機関の選定　7
２－３　手順 4～6　申請書の提出～現地審査　8
２－４　手順 7～10 審査結果～認証の更新　9

第3章　認証取得に向けた確認ポイント　10

３－１　認証取得に向けた確認ポイント　11
３－２　捕獲から搬入、はく皮までの確認ポイント　12
３－３　内臓摘出から枝肉トリミングまでの確認ポイント　13
３－４　内臓及び枝肉の異常の有無確認の確認ポイント　14
３－５　懸肉・検査・トレーサビリティまでの確認ポイント　15
３－６　ｶｯﾄﾁｬｰﾄ・表示ラベル・HACCP実施の確認ポイント　16

第４章　よくある質問と回答　17

1章 国産ジビエ認証制度について

1－1　はじめに
1－2　国産ジビエ認証のために求められること
1－3　認証機関について
1－4　国産ジビエ認証の仕組み
1－5　認証マークについて

1-1　はじめに

全国での農林業被害や生態系被害を軽減することを目的として、各地でシカやイノシシ捕獲に取り組まれていますが、捕獲されたシカやイノシシのジビエ（捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉をいう。）としての利用は進んでいないのが現状です。

ジビエの利用拡大に当たっては、消費者から信頼される食品であるために、ジビエの安全性及び流通の透明性の確保を図ることが必要です。

そこで、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的として、「国産ジビエ認証制度」が平成30年５月に農林水産省により定められました。

国産ジビエ認証を取得した事業者には、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月厚生労働省策定）に基づいた衛生管理基準の遵守、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等、自主的な衛生管理が求められます。

当ガイドブックは、シカやイノシシを食肉等として処理する事業者、製造業者、流通業者等の事業者を対象に、国産ジビエ認証に関する理解を深め、認証取得に関する情報を提供することを目的としています。

1-2　国産ジビエ認証のために求められること

1. 国内において捕獲したシカ及びイノシシをジビエとして処理を行うために、食品衛生法第55条第１項の規定による食肉処理業の許可を受けた食肉処理事業者が運営する食肉処理施設であること。
2. シカ／イノシシ肉処理施設認証制度認証基準（チェックシート）に定める事項を遵守していること。
3. 国産ジビエ認証制度カットチャートを遵守していること。
4. 包装されたジビエに表示するラベルの記載事項を遵守していること。
5. 出荷する製品について、関係書類でトレーサビリティの確認が可能であること。

1-3　認証機関について

- 認証機関は、認証を受けたい食肉処理施設を認証する機関です。
- 認証機関は、国産ジビエ認証委員会が審査を行い、認証等の業務を行う十分な能力があり適正な運営ができると認めた法人が登録されています。
- 認証機関には、以下のいずれかの要件を満たす審査員を配置する必要があります。

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

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

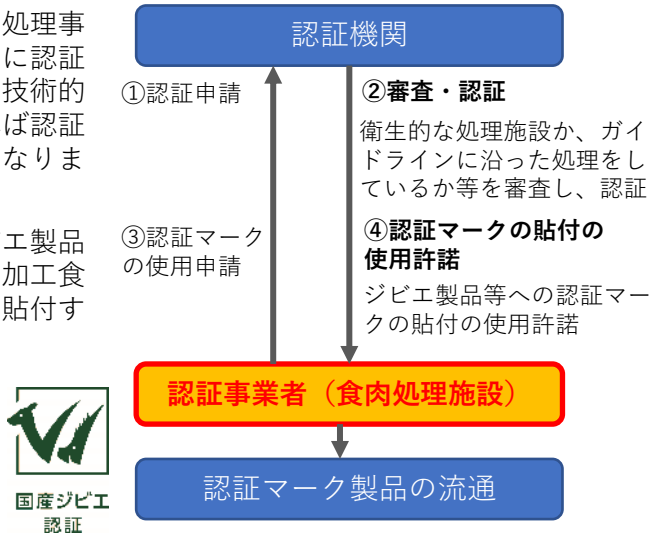
（３）（１）及び（２）のほか委員会が別に定める要件を満たす者

公衆衛生学（食品衛生分野）を専門として大学に所属する教員等

- 現在の認証機関は、巻末を御覧ください。

1-4　国産ジビエ認証の仕組み

- 食肉処理施設（食肉処理事業者）は、認証機関に認証申請を行い、認証の技術的基準を満たしていれば認証され、認証事業者となります。
- 認証事業者は、ジビエ製品やジビエを使用した加工食品等に認証マークを貼付することができます。



国産ジビエ認証

1-5　認証マークについて

認証マークを使用する場合

- 認証事業者で認証マークの使用を希望する者は、認証機関に申請を行い、使用についての許諾を受けてください。
- 認証マークの使用許諾を得た者は、認証マークの使用状況を記録、保管してください。
- 認証マークの使用許諾を得た者が、認証が取り消されたときや、消費者に誤認させる方法で使用した場合は、使用が中止されます。
- 認証マークの使用に起因する問題が生じた場合は、使用者が速やかに対処する責任を負うことになります。

認証マークが使用できるもの

認証マークは、次の場合に限り使用できます。

（1）次の製品（包装資材、梱包資材を含む）に貼り付け又は印刷して使用する場合

ア　認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉製品

イ　認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉を使用した加工食品

（2）（1）を販売促進するための資材（認証事業者の名刺、看板、パネル、ウェブサイト、パンフレット等）に表示する場合

ただし、当該認証に関係のない者が認証マークを名刺に使用することはできません。

（3）その他委員会が認める場合

認証マークの仕様等

- 認証マークの仕様等は決まっているので、勝手にデザインを変更できません。ただし、容器又は包装等の形状等により、これによりがたい場合は、認証機関と協議してください。
- ロゴマーク及び文字の基本色はグリーンとするが、これによりがたい場合はモノクローム（白黒）での使用が認められます。
- ロゴマーク及び文字以外の部分は、いかなる場合もホワイトとしてください。

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

2章 認証取得までの手順

2－1　認証取得までの手順
2－2　手順 1～3　情報収集～認証機関の選定
2－3　手順 4～6　申請書の提出～現地審査
2－4　手順 7～10 審査結果～認証の更新

2-1　認証取得までの手順

手順 1 ：国産ジビエ認証制度についてよく知る

手順 2 ：運営する施設及び解体手技が基準ならびにガイドラインを満たしているか確認する

手順 3 ：認証機関を選ぶ

手順 4 ：申請書を提出する

申請書の受付

申請書の受理

手順 5 ：書類審査

改善指示

改善措置

手順 6 ：現地審査

改善指示

改善措置

手順 7 ： 判定委員会による判定

全ての要件を満たすと認められる場合

手順 8 ：認証書の交付

※ 認証機関によって手順に多少の違いがありますので、詳細は各認証機関のHP等でご確認ください。

手順 9 ：定期監査（1年毎）

手順 10 ：認証の更新（3年毎）

認証取得までの手順

2-2　手順1〜3　情報収集〜認証機関の選定

手順１：国産ジビエ認証制度についてよく知る

- 認証取得に当たっては、まず国産ジビエ認証制度について理解することが重要です。
- 認証制度については、農林水産省のWEBページから制度内容、各種申請様式、カットチャート、認証基準〔チェックリスト〕の情報を入手してください。
- 認証機関等が開催する講習会に参加することで、さらに理解しやすくなります。

手順２：運営する施設運営する施設及び解体手技が基準ならびにガイドラインを満たしているか確認する

- 認証取得には、食肉処理施設を運営する食肉処理事業者が主体となり、捕獲・搬入する者、流通販売者と協力し、取り組むことが重要です。
- 認証では「捕獲時の状況確認」のチェックも必要です。捕獲従事者と事前に確認しましょう。
- 認証基準〔チェックシート〕が守れているか申請前に事前に自己点検しましょう。必ず、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を確認し、ガイドラインどおりの手技を体得しましょう。
- 「カットチャート」に沿った衛生的な部分肉カットが必要です。必要に応じ、全国食肉学校等の研修に参加してマスターしましょう。
- 衛生管理に必要な機材（83 ℃以上の熱湯設備、消毒機器等）を揃えましょう。
- 細菌検査に必要な道具（市販の検査キット､検査外注など）、金属探知器・テストピース、柄が合成樹脂製のナイフ等々が必要になります。

手順３：認証機関を選ぶ

- 審査を依頼する認証機関を選んでください（本ガイドブックの巻末参照）。
- 認証機関は、前述の農林水産省WEBサイト及び国産ジビエ認証のWEBサイトで公表しています。
- 認証機関はコンサルタントサービスを行えませんが、認証の手順や認証手数料などについては、認証機関に問い合わせてください。

2-3　手順4～6　申請書の提出～現地審査

手順４：申請書を提出する

- 申請書の様式を認証機関HP等から取り寄せ、必要事項を記入し、関係書類を添えて提出してください。
- 認証機関は、申請書に不備がないかを確認し、かつその内容を見て受理可能かどうかを判断します。

手順５：書類審査

- 申請書が受理されると、書類の不備のみならず、申請書の内容が認証の技術的基準を満たしているかどうか、細かく書類審査が行われます。
- 解体手技はガイドラインどおりに実施しなければなりません。解体手技に疑問がある場合は、認証機関に問い合わせください。

※書類に不備があった場合

- 書類審査で見つかった不備については、その程度に応じて改善の指摘が行われたり、申請書の再提出が求められる場合があります。

書類審査の簡略化について

既に食肉処理施設が地方公共団体等の衛生管理の認証を保有している場合は、国産ジビエ認証の申請を簡略化できることがあります。その場合、既に保有している認証書（写し）、地方公共団体等の認証の申請書一式（写し）、国産ジビエ認証で必要な書類に添付の上、御提出いただくことになります。（詳細は認証機関にお問い合わせください。）

手順６：現地審査

- 書類審査が終わると、現地審査が行われます。
- 現地審査では、認証機関の審査員が申請者の食肉処理施設など現場へ赴き、ガイドラインに沿った処理工程や書類保管状況、認証の衛生管理基準（チェックシート）の内容を満たしているかを審査します。

※現地審査において基準を満たしていない場合

- 認証機関から事業者に対して改善指摘事項が提示されるので、期限までに是正報告を完成させ認証機関に提出します。
- 通常、是正の状況は審査員に共有され、審査員は是正内容を盛り込み報告書を作成します。

2-4　手順 7〜10　審査結果〜認証の更新

手順７：判定委員会による判定

- 認証機関は、書類審査及び現地審査の結果を基に、判定委員会などによって申請内容が「ガイドラインに沿った処理を実施しているか」、「認証基準（チェックシート）」を満たしているかどうかを判定します。

※是正が必要と判断された場合

- 認証機関から是正事項が通知されますので、是正処置を認証機関に報告します（また、必要に応じて再審査が行われる場合もあります。）。

手順８：認証書の交付

- 判定の結果、基準を満たしていると認められた事業者は「認証事業者」となります。また、認証事業者には認証書が交付されます。
- 認証事業者となることによって、国産ジビエ認証マークを貼付したジビエ製品等の販売・流通ができるようになります。

手順９：定期監査（１年毎）

- 認証事業者は、原則として年に１回以上、認証機関の監査を受けなければなりません。書類審査の結果、さらに現地審査が必要となった場合は、認証機関の審査員が認証事業者を訪問し、認証基準（チェックシート）が引き続き守られているかどうかを確認するために調査を行います。

※是正が必要と判断された場合

- 現地審査の結果、見つかった不備については、是正処置を認証機関に報告し、再審査を受けます。

手順10：認証の更新（３年毎）

- 認証事業者は、認証の有効期間（３年間）満了後引き続き認証を受ける場合は、認証の有効期限が満了する３ヶ月前までに、認証機関に更新申請書を提出します。
- 判定の結果、基準を満たしていると認められた事業者は、引き続き「認証事業者」となります。また、認証事業者には認証書が交付されます。

3章 認証取得に向けた確認ポイント

3－1　認証取得に向けた確認ポイント

3－2　捕獲から搬入、はく皮までの確認ポイント

3－3　内臓摘出から枝肉トリミングまでの確認ポイント

3－4　内臓及び枝肉の異常の有無確認の確認ポイント

3－5　懸肉・検査・トレーサビリティまでの確認ポイント

3－6　カットチャート及び表示ラベルの確認ポイント

3-1　認証取得に向けた確認ポイント

- 認証取得に向けて、事前にチェックシートに基づいた記録、作業、器具及び設備等を確認する等の準備をしておいてください。
- 準備に当たっては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月厚生労働省）を熟知してください。「【改訂版】野生鳥獣被害防止マニュアル（捕獲鳥獣の食肉等利活用（処理）の手法）（令和３年３月）」を参考にするほか、必要に応じて認証機関が開催する講習会などに参加してください。

○ 捕獲時の状況確認
○ 搬入時のチェック
○ 放血状況の確認
○ はく皮
○ 内臓摘出
○ 枝肉のトリミング
○ 内臓及び枝肉の異常の有無確認
○ 枝肉の洗浄
○ 懸肉
○ 枝肉の冷蔵
○ 細菌検査
○ トレーサビリティ
○ カットチャート
○ 表示ラベル
○ HACCPに沿った衛生管理の実施

チェックシートの各チェックポイント

3-2 捕獲から搬入、はく皮までの確認ポイント

確認ポイント①　捕獲時の状況確認

- 捕獲の状況（日時、場所）、個体情報、捕獲方法などを捕獲者が記録しているか。

※記入漏れがないように捕獲者と相談して記録様式を作成・配布するとよいでしょう。

確認ポイント②　搬入時のチェック

- 事業者は、捕獲者が適切な衛生管理の知識、技術を有していることを確認しているか。
- 受け入れた個体の情報を捕獲者の記録簿と照合しているか。また、捕獲から搬入までの時間、異常の有無を確認・記録しているか。

※捕獲者が現場でどのように止め刺しを行っているか立ち会い確認することもよいでしょう。

確認ポイント③　放血状況の確認

- 使用するナイフの柄の材質の確認、消毒を行っているか。
- 放血の状態を捕獲者から確認するとともに、ナイフの刺入口が不必要に大きくないか。

確認ポイント④　はく皮

- はく皮は、他の作業と区分された場所で作業をしているか。
- と体は、ステンレスなどの不浸透素材の台あるいは、フックに吊り下げて、床に接触しないか。
- 皮の外側は、汚れていることに加え、細菌が多いため、内部に汚れや細菌が付着しないように、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開しているか。
- ナイフなど使用する器具は１頭ごとに83°C以上の熱湯への浸漬、又はそれと同等の効果をもつ方法で消毒されているか。
- と体部分に手指等が触れた場合、トリミングによる汚染部位の除去や手指等の洗浄・消毒を実施しているか。

※ ナイフの消毒は、温度設定機能がある電気ポットのフタを空けた状態で利用することもよいでしょう。

3-3 内臓摘出から枝肉トリミングまでの確認ポイント

確認ポイント⑤－１　内臓摘出（屋内で行う場合）

- 使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビがないものを使用しているか。また、一頭処理する度に消毒しているか。
- 作業者の手指、前掛けなどは、１頭ごとに洗浄されているか。
- 食道及び直腸を適切に結さつしているか。
- 消化管（胃や腸）は損傷していないか。また、手指・手袋や設備が消化管内容物で汚染された場合は、その都度洗浄・消毒しているか。

確認ポイント⑤－２　内臓摘出（ガイドラインで定められた状況で屋外で行う場合）

- 屋内と同様の方法で作業するほか、個体を吊り下げる又は、合成樹脂製のシートの上で行っているか。
- 内臓摘出後は、個体の腹を紐等で縛っているか。体腔内壁が土や枝に接触していないか。
- 手袋が土や消化管内容物で汚染された場合は、洗浄・消毒するか、交換しているか。

屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、認証を取得することはできません。
ただし、「別に定める衛生管理等に関する講習」を受講し、一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外摘出したことを確認した場合に限り、認証を取得することができます。

※別に定める講習については、2019年度からシカについては、屋外内蔵に係る講習会を開催しております。（詳しくは、株式会社一成の問い合わせ先までご連絡ください）

確認ポイント⑥　枝肉のトリミング

- 使用するナイフは１頭ごとに洗浄、83℃以上の熱湯への浸漬又はそれと同等の効果がある方法で消毒されているか。
- 作業者の手指、前掛けなどは１頭ごとに洗浄されているか。
- 枝肉の汚染部位、着弾部位、残毛付着部位のトリミングは、枝肉の洗浄前に適切に実施されているか。

3-4 内臓及び枝肉の異常の有無確認の確認ポイント

確認ポイント⑦　内臓及び枝肉の異常の有無確認

●共通事項

- 大きさ、色、形、硬さ、臭いの異常の有無を確認しているか。
- 出血、膿瘍、結節、腫瘍の有無を確認しているか。
- リンパ節の腫れを確認しているか。
- 異常の発見時には適切に一部廃棄又は全部廃棄としているか。

●内臓

- 厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常の有無を確認しているか。
- 血液の色や粘性の異常の有無を確認しているか。
- 白色点・斑、変色部分の有無を確認しているか。
- 肝臓や肺の寄生虫（白色点等）の有無を確認しているか。

●枝肉

- 筋肉や脂肪の水っぽさの有無を確認しているか。
- 関節の腫れの有無を確認しているか。
- 筋肉中の腫瘤（しゅりゅう）の有無を確認しているか。
- 異常の発見時には全部廃棄としているか。

※専門家（獣医師）と一緒に現場で確認することも知識を習得する上で有効です。また、カラーアトラスを施設内に貼る、異常があった際の内臓等を撮影し施設内に貼ることも有効です。

確認ポイント⑧　枝肉の洗浄

- 確認ポイント⑥枝肉のトリミングを実施した後に、洗浄を行っているか。
- 上から下に洗い流しているか。
- 洗浄後の枝肉に毛などが付着していたら、トリミングを行った後に、再度洗浄を実施しているか。
- 洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないか。

3-5　懸肉・検査・ﾄﾚｰｻﾋﾞﾘﾃｨまでの確認ポイント

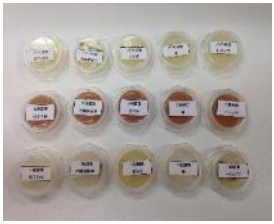
確認ポイント⑨　懸肉

- １頭ごとにラベルを附すなど、個体識別が可能な状態で懸肉しているか（出荷するシカ肉、イノシシ肉のトレーサビリティは可能か）。

確認ポイント⑩　枝肉の冷蔵

- 解体処理後、速やかに冷却しているか。
- 保管する枝肉の数は冷蔵庫の大きさや能力に見合っているか（枝肉の芯温は10℃以下を保てているか）。
- と殺してから枝肉冷蔵庫に搬入するまでの時間は適切か。
- 冷蔵庫の温度は適切か（10℃以下）。
- 冷蔵庫の温度を確認・記録しているか。

確認ポイント⑪　細菌検査



- 出荷製品（ブロック肉等）及び施設の設備・器具等の細菌検査（自主検査）を実施しているか。
- 枝肉の細菌検査（拭き取り検査（自主検査））を実施しているか。

※細菌検査は、市販の衛生検査キット（簡易検査）による検査を自ら行うことでも可能です。

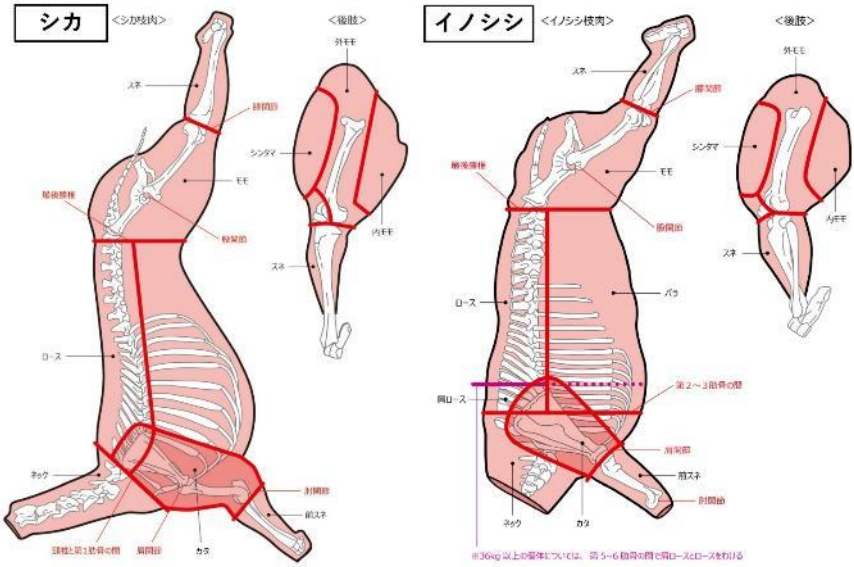
確認ポイント⑫　トレーサビリティ

- 任意の最終製品から、全ての工程の記録を確認することが可能か。
- 出荷前に、銃弾の残存について、テストピースを流した上で金属探知機により確認し、記録しているか。定期的に業者によるメンテナンス等を実施し、適切に動作していることを確認しているか。
- 金属探知機を通過させることができない形態で出荷する場合、弾痕等の有無を確認し、弾丸等を確実に除去していることを確認しているか。
- 内臓摘出の場所（屋外又は屋内）を示せるように記録しているか。

※銃器で止め刺しを行っていない場合でも、金属の破片等が肉の中から見つかる場合があるので注意が必要です。

確認ポイント⑬　カットチャート

- 外食や小売りなどに流通させる際、国産ジビエ認証制度別表４のカットチャートのとおりカットすることが可能か。



（別表４）国産ジビエ認証制度　カットチャート

確認ポイント⑭　表示ラベル

- 同制度別表５の表示ラベルのとおり部位や鳥獣肉の種類、加熱用である旨、捕獲地、賞味期限などの記載があるか。
- 二次元コードなどにより、捕獲年月日や捕獲方法などの情報を確認することができるか。
- 出荷時には、中心部の温度が摂氏75度で１分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食する必要がある旨を表示する、又は同旨が記載されたパンフレットを同封する等により、健康被害を防止するための注意喚起を図っているか。

確認ポイント⑮　HACCPに沿った衛生管理の実施

- 食品衛生法に基づく衛生管理計画を作成、実施し、その衛生管理計画に基づいた記録を作成しているか。

4章 よくある質問と回答

よくある質問と回答　①

Q1：国産ジビエ認証制度と地方公共団体の認証基準は何が違うのか。

A1：国産ジビエ認証制度（以下「制度」という。）は、これまで地方公共団体が取り組んできた認証制度を参考にしながら、全国的な浸透を図るために制定したものです。厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく衛生管理、トレーサビリティの確保は、地方公共団体が取り組んできた認証制度とほぼ同様ですが、カットチャートによる流通規格の遵守が大きな特徴です。

Q2：二次加工（部分肉又は精肉までの加工）をしない一次加工（枝肉までの加工）の専用処理施設も認証の申請を行うことができるのか。また、一次加工品（枝肉や大型のブロック肉）に認証マークを表示することができるのか。

A2：一次加工処理施設である専用処理施設においても認証の申請は可能です。

なお、一次加工処理施設単独で申請する場合、制度の別表３（チェックシート）の13.カットチャートの認証基準は審査対象から除外されます。一次加工品にも認証マークを表示することができます。

Q3：認証施設から枝肉を仕入れて、その後の食肉処理を行っている二次加工処理施設であるが、認証の申請は可能か。また、認証マークの使用許諾は可能か。

A3：本制度において、認証対象となる「食肉処理施設」を営業する「食肉処理事業者」とは、と体を食用として処理する者であることから、枝肉以降の処理を行う二次加工処理施設は認証の対象とならないため、認証の申請はできません。

なお、二次加工処理施設が認証マークを使用する場合は、認証機関に対し使用許諾申請を行う必要があります。その際、二次加工施設が、認証マークの使用許諾申請を行う際は、認証施設（一次処理施設）からの仕入れを行っていることを証明する書類が必要です。

よくある質問と回答　②

Q4：スーパーや小売店が認証施設から一次加工製品（枝肉や大型ブロック肉）や二次加工製品（カットチャートに基づいた部分肉）を仕入れ、加工食品（ソーセージやコロッケ等）や精肉（スライス肉や挽肉等）を製造している場合、包装パッケージに認証マークを使用したいが、認証の申請や認証マークの使用許諾申請は必要なのか。

A4：スーパー及び小売店は認証の申請は必要ありません。ただし、スーパーや小売店が認証マークを使用する場合は、認証機関に対し、マークの使用許諾申請を行う必要があります。

Q5：制度の別表４のカットチャートにない部位（シカのバラやヒレなど）を流通させている場合、認証は取得できないのか。

A5：カットチャートは、示している部位について流通させる場合にカット方法、名称を遵守していただく必要があるものです。カットチャートに示されていない部位については、認証の取得に影響しません。

なお、シカのバラは、基本的には腹部の肉量が少ないため、カットチャートに記載しておりませんが、肉量が多い場合は、バラとして流通させることは可能です。

Q6：制度の別表５に記載のある二次元コードを表示することは必須なのか。

A6：二次元コードによる表示は必須ではありません。二次元コードに代えてURLの表示のほか、電話番号などのお問い合わせ先及び個体を特定できる情報（番号）等の表示などにより、当該製品に使われている全ての個体情報を消費者が確認することが可能であれば、二次元コードによる表示は必要ありません。

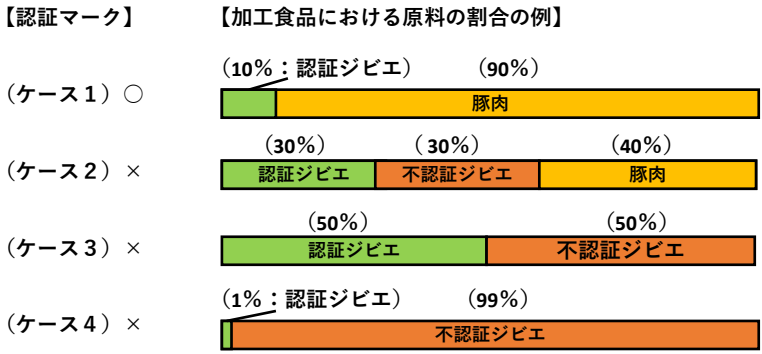
よくある質問と回答　③

Q7：制度の別表３の表１「細菌検査（自主検査）」については、専門の検査機関に依頼しないといけないのか。また、検査費用はどこが負担するのか。

A7：細菌検査は、市販の衛生検査キット（簡易検査）による検査を施設自らが行い、記録を残すことでも差し支えありません。なお、検査費用は、申請者自身でご負担ください。詳細は認証機関に御確認ください。

Q8：豚肉等にジビエを混ぜて、加工食品を製造しているが、使用肉のうち何％認証ジビエが含まれていれば認証マークを使用することが可能なのか。

A8：国産ジビエ認証施設で製品となったジビエを混合し、加工食品を製造している場合、認証ジビエの使用割合にかかわらず、認証機関に使用許諾申請書を提出し、認証マークの使用許諾を受けた上で、認証マークを使用することができます。なお、認証ジビエ（認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉）に関して、認証マークを使用できる考え方は以下のとおりです。



なお、加工食品の表示については、消費者に対して誤認を与えない表示が必要であり詳細については、下記をご参照下さい。
（農林水産省ホームページのジビエ利用拡大コーナに掲載）
（http://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/hanbai.html）

食品表示等につきましては、消費者庁のホームページをご参照ください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

よくある質問と回答　④

Q9：認証に係る手数料はいくらか。

A9：認証に係る手数料は、１施設当たり35万円（税別）です。また、別途、審査に係る現地調査交通費（実費）が必要です。なお、エゾシカ肉処理施設認証を保有している施設の場合は、２万円（税別）です。

Q10：制度に規定する別表３（チェックシート）の項目は、全てに対応していないと認証してもらえないのか。

A10：選択的な項目である２－ｄ、４－e～４－g、１２－ｂを除き、全ての項目に対応する必要があります。

Q11：ジビエカー（移動式解体処理車）単独で認証を受けることは可能か。

A11：ジビエカー単独では認証の申請はできません。ジビエカーは、一次加工処理施設の付帯施設としての位置付けであるため、一次加工処理施設の工程全体で一体的に制度の別表３（チェックシート）を作成の上、申請する必要があります。

なお、現地審査については、一体的な施設として、ジビエカー及び一次加工処理施設のそれぞれについて審査を行います。

Q12：シカやイノシシ以外の野生鳥獣（ハクビシン、アナグマ等）を処理している食肉処理施設であっても、認証への申請は可能か。

A12：認証審査は、シカ及びイノシシを対象に実施するものであり、クマ肉専用施設やハクビシン・アナグマのみを処理する施設は申請できません。

シカ又はイノシシ処理施設であって、ハクビシンやアナグマも処理している施設にあっては申請は可能ですが、認証審査はシカ及びイノシシを対象に実施します。また、シカ肉・イノシシ肉以外への認証マークの使用はできません。

よくある質問と回答　⑤

Q13：チェックシート（2-d）について、処理施設が屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、処理施設は認証を受けられないのか。

A13：屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、認証を取得することはできません。ただし、2-e に記載の「別に定める衛生管理等に関する講習」を受講し、試験を受け一定の技術を有すると認められた捕獲者（以下、「合格捕獲者」という）がガイドラインで定められた状況及び適正な方法で屋外摘出したことを確認した場合に限り、認証を取得することができます。

なお、「別に定める衛生管理等に関する講習」に関して、農林水産省は2019年度からシカについては屋外内臓摘出に係る講習を開始していますが、一方、イノシシについては、現在、講習の内容や処理方法を検討しているところです。

また、合格捕獲者から受け入れる際には、その合格捕獲者に対し、認証基準の２－ｅ、２－ｈ、５‘－ａ～５‘－ｈについて、確認してから受け入れなければなりません。

Q14：シカ及びイノシシのタン、内臓などの副産物について、認証マークを使用することは可能か。

A14：別表２「認証マーク使用マニュアル」の第３認証マークの使用において、認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉製品、また、認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉を使用した加工商品と規定されていることから、使用することは不可です。

なお、厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましいです。

よくある質問と回答　⑥

Q15：複数の原料肉を使用して製造したミンチ肉及び加工品（缶詰やレトルト）の表示ラベルの記載については、どのように表示するのか。

A15：別表５「包装されたジビエに表示するラベルの記載事項」については、捕獲地が複数県ある場合は、使用割合の多い順に県名を記載し、期限表示については、使用した原料肉の一番短い期限を記載してください。

　また、二次元コードなどで示す情報については、使用したすべての原料個体の情報を記載してください。

Q16：HACCP の制度化に基づく認証基準の改正はどのような内容か。

A16：ジビエの食肉処理施設については、HACCP の制度化により、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む必要があり、チェックシートに「食品衛生法に基づく衛生管理計画を作成し、実施しているか」といった項目を追記しています。

Q17：ガイドラインの改正に基づく認証基準の改正はどのような内容か。

A17：令和5年6月26日のガイドライン改正により一部用語の修正がありました。また、搬入時のチェック項目に、「屋外で放血又は内臓摘出している場合、河川や貯め水等に浸漬した個体を受け入れていないか。」を追加しました。さらに、制度の別表５に記載のある二次元コードの掲載の代わりに電話番号等の問い合わせ先を表示する場合、「個体を特定できる情報（番号）等の記載」が必要になりました。

　なお、ガイドラインの改正に基づく認証基準の改正ではありませんが、本改正と同時に、二次元コードで示す情報に定められている「体重」について、施設ごとに統一されていれば、「内臓摘出後」の体重に限らず、「搬入時」の体重も記載できるようになりました。

MEMO

● **国産ジビエ認証制度に関するお問合せ先**

農林水産省 農村振興局　鳥獣対策・農村環境課　鳥獣対策室
〒100-8950　東京都千代田区霞が関1-2-1
Tel. 03-6744-2196（直通）　　Fax. 03-3502-7587

（認証制度HP）

国産ジビエ認証制度：http://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html

● **認証申請に関するお問合せ先**

○認証機関（第１号）

一般社団法人　国産ジビエ認証機構
〒390-0012 長野県諏訪市四賀2315-5 飯島Tビル2階
Tel. 0266-75-1885（代表）

国産ジビエ認証制度　ガイドブック

● **発　行**

令和５年８月
株式会社　一　成
〒675-1217
兵庫県 加古川市 上荘町 薬栗 27-1
Tel.079-428-0682
Fax.079-428-2427

● **監　修**

農林水産省 農村振興局
鳥獣対策・農村環境課
鳥獣対策室
〒100-8950
東京都千代田区霞が関1-2-1
Tel　03-6744-2196 （直通）
Fax 03-3502-7587

本ガイドブックは、農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金（鳥獣被害対策基盤支援事業）」により作成されたものです。