

国産ジビエ認証取得を考えている処理施設の方、衛生管理を学びたい施設の方にもオススメです！ぜひお気軽にご参加ください！

令和7年度 国産ジビエ認証 事業者向け衛生管理講習会



～食品衛生法およびガイドラインの改正、HACCP についての講習会～

日時：令和7年9月30日（火）13:30～15:00

【定員30名】（Zoomミーティングによる開催）

参加
無料

※説明会参加者向け施設見学：令和7年10月29日（水）13:30～15:30

【定員20名】（見学先：糸島ジビエ工房（住所：福岡県糸島市二丈片山1-1））

農林水産省では、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定しました。

本制度は、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設の認証を行う制度であり、令和7年8月末時点で、32の事業者が国産ジビエ認証を取得しています。

平成30年に食品衛生法の改正が行われ、全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられました。本改正に伴い、野生鳥獣肉のガイドラインについても、一部改正されました。これにより、各処理施設においては、衛生管理計画を作成するなどの取り組みが求められるようになりました。

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

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

講習会カリキュラム

（１）「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況について」

農林水産省 農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課

（２）「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針やHACCPについて」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課

（３）「食肉（ジビエ）処理加工施設の衛生管理について」

麻布大学 教授 森田 幸雄 氏

※（１）～（３）それぞれの講演後、質疑応答があります。

説明会の申込方法

- ・ 定員：30名 （先着順）
 - ・ 対象者：シカやイノシシの食肉処理を行う事業者および関係自治体職員 等
 - ・ 参加費：無料
 - ・ 申込方法
 - ①氏名、②所属、③連絡先（TEL及びE-mail）④施設見学の希望の有無 について、下記の申込フォーム、E-mail又はFAXで申込みください。
- ※申込みは、9月24日（水）までとしますが、定員になり次第、締め切ります。

- ・ 申込フォーム：<https://forms.gle/EwLVZXrw8AXuVD1j6>
- ・ E-mail：dgibier@issei-eco.com

株式会社一成 （担当：大谷・大山）



申込フォーム



メール

施設見学（糸島ジビエ工房）

- 糸島ジビエ工房（第37号認証施設）において、認証を取得するために必要な取組を解説します。
- ・ 実施日：10月29日（水）13:30～15:30
 - ・ 会場：糸島ジビエ工房（福岡県糸島市二丈片山1-1）※JR筑前深江駅から徒歩13分
 - ・ 定員：20名
 - ・ 対象者：オンライン説明会参加者
 - ・ 申込方法：オンライン説明会の申込みと同時に申込みしてください。
 - ・ 参加方法：当日会場までの交通費は、各自ご負担ください。

国産ジビエ認証 事業者向け説明会 参加申込書

フリガナ			
氏名			
所属			
TEL		FAX	
E-mail ※必須			
参加人数			
施設見学	参加する（人数： 名） ・ 参加しない		
通信欄	（他に参加する人の氏名 等）		