

# 信州産シカ肉認証制度

「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った適切な信州産シカ肉の処理・加工・販売を実施している施設を、長野県と信州ジビエ研究会が協働して、認証する制度をスタートします。

安全・安心な信州産シカ肉をブランド化して、需要の拡大を目指します。



## 1. 安全・安心 Safety and Security



信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル



菌類の拭き取り検査

### 認証基準

- 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」が遵守されています。
- シカ肉処理工程表及び作業手順書で求める内容に沿って処理がされています。
- 施設・設備の衛生管理表で求める内容に沿って衛生管理作業が行われています。
- 商品表示ラベルの項目に沿って商品表示ラベルが貼られています。
- これらの記録書類が保管されています。

## 2. トレーサビリティ Traceability



認証施設で処理する個体ごとに、個体認証番号を付し、認証番号ごとにその個体の捕獲や処理に関するデータをコンピューターで管理します。

個体認証番号は商品ラベルの項目として商品に添付され、認証製品を購入する人が、インターネットでこの個体認証番号を照会することで、捕獲や処理に関するデータを確認できます。

## 3. 需要拡大 Demand Expansion



長野県と信州ジビエ研究会による官民協働による認証制度として、単なる認証に留まらず、ブランド化による需要拡大も一体として取組んでいきます。

信州ジビエ研究会事務局  
(長野県鳥獣対策・ジビエ振興室内)

☎ 026-235-7273 FAX 026-235-7279 メール [shinshu.gibier@gmail.com](mailto:shinshu.gibier@gmail.com)

信州ジビエホームページ ▶ <http://www.shinshu-gibier.net/>



# 「信州産シカ肉認証制度」について

信州ジビエ研究会

## 目的

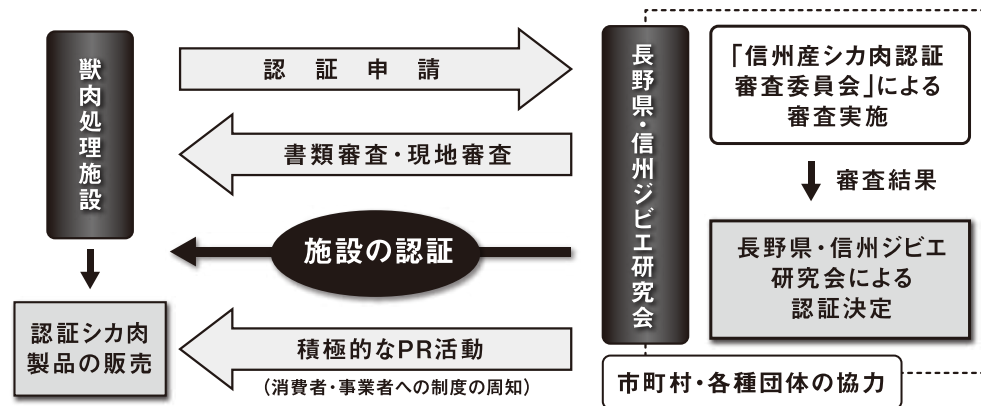
「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル（H19～）」に従って適切な信州産シカ肉の処理・加工・販売を実施している施設を、長野県と信州ジビエ研究会が

協働して、認証する制度を創設することにより、安全・安心な信州産認証シカ肉をブランド化して需要拡大を図ることを目的としています。

## 概要

認証制度では、信州産シカ肉認証審査委員会が認証審査を実施し、適正と認めた信州産シカ肉の処理施設を、

長野県と信州ジビエ研究会が連名で認証し、併せて出荷されるシカ肉を認証製品として、ブランド化を目指します。



## 認証基準

- 認証する信州産シカ肉処理施設は、次の基準を全て満たす施設です。
  - 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」が遵守されていること
  - 認証基準書に示すシカ肉処理工程表及び作業手順書で求める内容に従って処理がされていること
  - 認証基準書に示す施設・設備の衛生管理表で求める内容に従って衛生管理作業が行われていること
  - 認証基準書に示す商品表示ラベルの項目に沿って商品表示ラベルがなされていること
  - アからエに関する記録書類が保管されていること
- 認証の有効期間は1年間とし、有効期間内に認証された施設で生産されたシカ肉を認証製品とします。

## 制度の特徴

- 官民協働による認証制度として、単なる認証に留まらず、ブランド化による需要拡大も一体として取り組みます。
- 個体認証番号の導入（トレーサビリティの確保）
  - ・ 認証施設で処理する個体ごとに、個体認証番号を付し、個体認証番号ごとに当該個体の捕獲及び処理に関するデータを信州ジビエ研究会がコンピュータで一元管理します。
  - ・ 個体認証番号は商品ラベルに印字され、認証製品を購入する人が、認証シールに添付されたQRコードから信州ジビエ研究会のホームページで個体認証番号を調べることにより、当該製品に関する捕獲及び処理に関するデータを確認することができます。

## 制度の運用

- 運用開始日 平成26年2月18日
- 施設の認証 同日付けで、「自然育工房岳しぜんはぐくみこうぼうがく」（諏訪郡下諏訪町）を認証

