

# 国産ジビエ衛生管理研修会

## ～ MENU ～

### ●捕獲現場や運搬、個体受入時の注意点

安全な食肉の生産過程の第一歩は捕獲時です。生きている状態を確認できるのは、捕獲時しかありません。捕獲時の異常の確認のポイントや野生動物の保有する可能性のある病原微生物についての情報をお伝えします。

### ●安全で効率的なとめ刺し方法

有害鳥獣捕獲に携わる認証審査員（獣医師）が、安全で効率的なとめ刺し方法について解説。動物の体の構造を熟知した獣医師が、放血のメカニズムに基づきわかりやすく説明します。

### ●衛生的な解体処理作業について

厚生労働省のガイドラインに基づく解体処理方法を解説します。実際の個体（シカ、またはイノシシ）を使用した研修により、具体的な作業のポイントを確認いただけます。

作業中の手指や器具の消毒のタイミング、衛生管理しやすい手順について詳しくお伝えします。

### ●内臓や枝肉の異常の確認方法

内臓や枝肉の異常確認は枝肉が食品として適切なものかを判断する重要な工程です。内臓は全体を目視で確認し心臓のみ切開する異常の確認が必須です。カラーアトラス他、異常の事例と合わせて、確認が必要な部位を解説します。

### ●自主検査について

国産ジビエ認証制度では、処理頭数に応じた枝肉の拭取り検査や毎月の製品、施設・設備の自主検査の実施が必須です。検査機関に検体を送るのが一般的ですが、スタンプ検査キットを使用することも可能です。さまざまな検査方法の詳細を知り、効果的に日頃の作業の振り返りを実施しましょう。

### ●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

2020年の食品衛生法改正により、すべての食品事業者はHACCPに沿った衛生管理を行うこととなりました。HACCPの考え方そのものの解説のほか、小規模なジビエの処理施設での衛生管理計画や記録書類の整備、重要管理点の考え方等について実践的にお伝えします。

ご希望や予算に合わせてご提案いたします。お気軽にお問合せください。

お問合せ先：【電話】0266-75-1850 【メール】[seminar@cert.gibier.or.jp](mailto:seminar@cert.gibier.or.jp)

一般社団法人  
国産ジビエ認証機構

