

# エゾシカ肉処理施設認証取得済施設向け

## 国産ジビエ認証 更新審査提出書類確認表

<input type="checkbox"/> (1) (別紙) 認証制度第3章第18に定められた別表3 シカ/イノシシ肉処理施設認証制度基準 (チェックシート)
<input type="checkbox"/> (2) 認証業務に協力する旨の合意書
<input type="checkbox"/> (3) 認証の申請に係る関係書類
<input type="checkbox"/> 1. 「エゾシカ肉処理施設認証制度」の審査時に提出された審査書類一式
<input type="checkbox"/> 2. 国産ジビエ認証制度別表3の認証基準 (チェックシート) に対応し、以下の項目を確認できる書類
<input type="checkbox"/> 2-1. 「2-a」野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認しているか
<input type="checkbox"/> 2-2. 「2-f」捕獲個体を速やかに食肉処理施設に搬入することとし、搬入に要する時間の設定のほか、施設が受け入れる際に必要なルールを定めているか
<input type="checkbox"/> 2-3. 「2-g」捕獲から食肉処理施設 (移動式解体処理車等含む) に搬入するまでの時間を記録し、2-fで設定した時間内に搬入したことを確認しているか
<input type="checkbox"/> 2-4. 「4-i」と体を床に置かず、ステンレスなどの不浸透素材のはく皮台に載せ、又はフックに吊り下げて作業をしているか
<input type="checkbox"/> 2-5. 「14-c」出荷時には、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上また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
<input type="checkbox"/> 3. 厚生労働省令第八十七号の別表二十の「九令第三十五条第九号に規定する食肉処理業」に基づき「剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。」について、施設で対応しているか確認できる書面 (図面等)
<input type="checkbox"/> (4) 施設概要把握のためのアンケート
<input type="checkbox"/> (5) 解体処理作業の動画データ (シカの汚染区、準清潔区での作業) <input type="checkbox"/> 解体処理作業の動画に関する用紙

※書類および動画は下記メールアドレスへデータでお送りいただくか、郵送にて送付願います。  
※写しに不鮮明な箇所がないか、確認のうえご提出ください。

### 【お問合せ先】

〒392-0012

長野県諏訪市四賀 2315-5 飯島Tビル 2階

一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局

Mail : [ninshou@gibier.or.jp](mailto:ninshou@gibier.or.jp) TEL : 0266-75-1885