

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 ✉ shinshu.gibier@gmail.com

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



