

# わかやまジビエにおける各制度について

## わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度

(わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度実施要綱)

### 【目的】

処理施設における「衛生管理ガイドライン」の遵守、「わかやまジビエ履歴管理システム」の導入等の自主的な取組を評価し、それを認証することで、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、信頼の確保に資する。

認証後、使用届を提出することで「わかやまジビエ認証マーク」を使用可能



### 獣肉処理業者

(食品衛生法第52条第1項の規定による許可を受けている者)

申請

認証

### 【認証期間中のcheck】

- ・立入検査
- ・定期監査(年1回)  
(基準不適合の場合)  
改善指示 → 認証取消

県

### わかやまジビエ処理施設衛生管理認証会議

[認証審査員]  
・食品衛生監視員  
・畜産行政職員  
・鳥獣害対策行政職員

- ・書類審査
- ・実地検査
- ・総合審査

報告

認証決定

認証の適否

認証期間 3年

県推奨品



## わかやまジビエ肉質等級制度

### 【目的】

ジビエの食肉としての高い品質を確保しつつ、品質に見合った等級と価格設定を行うなど、流通・販売面での透明性を持たせることで、市場での信頼の確保に資する。

- ・解体整形基準
  - ・分割整形基準
  - ・部分肉の格付
- 少なくとも「ロース」「バラ」「モモ」に分割  
イノシシは3等級、シカは2等級に格付



格付けシール

### 【判定項目】

①皮下脂肪の厚さ、②肉の締まり・きめ、③肉の色沢、④脂肪の色沢と質

★全ての項目で等級分けを行い、肉の格付けは**最低等級を適用**。

(例:A等級は、全ての項目においてA評価のもの)

## わかやまジビエ格付員の認定

(わかやまジビエ格付員認定制度実施要綱)

認定格付員希望者

認証

### 【認定格付員のcheck】

- ・立入検査及び定期監査(年1回)  
(基準不適合)改善指示・認定取消

申請

県

書類審査

わかやまジビエ肉質等級制度講習会:適合審査  
肉質等級制度について一定の知識を得ているかを審査

認定決定

### 【わかやまジビエ処理施設衛生管理の認証基準】

- 和歌山県食品衛生管理認定制度の自主管理レベル1以上の取組達成
- わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守  
野生鳥獣肉処理責任者の設置、衛生的措置、自主検査の実施など
- わかやまジビエ履歴管理システムの導入  
個人情報 の保管管理と情報提供など

### 【わかやまジビエ格付員の認定基準】

- 獣肉の取扱について、一定期間(1年以上)の経験を有する者
- 県が実施するわかやまジビエ肉質等級制度講習会を受講し、一定の知識を得たと判定される者

★認定格付員が行う格付けの対象は、認証処理施設で処理された肉とする

# わかやまジビエ肉質等級制度

## ★解体・整形基準

- 放血前～放血後～解体前～解体時に行う異常の有無の確認
  - ・異常個体の食用禁止
- 射殺、放血基準
  - ・散弾(スラッグ弾、六粒弾、九粒弾を除く)により捕獲されたものは食用禁止
  - ・腹部内臓を打ち抜いた個体は食用禁止
  - ・放血は首又は喉元の動脈切断により行う
- 解体整形基準(牛及び豚枝肉取引規格の解体整形方法に準じる)
  - ・はく皮:真皮の内面に沿ってはく皮
  - ・頭部切断:後頭骨端と第1頸椎との間で切断
  - ・内臓割剥:腹側正中線に沿って、頸、胸、腹を切り開き、腸管を破損しないように慎重に内臓摘出を行うなど
- 分割整形基準(牛及び豚部分肉取引規格の分割整形方法に準じる)
  - ・イノシシ・・・少なくとも「ロース」、「バラ」、「モモ」の3部位に分割する
  - ・シカ・・・少なくとも「ロース」、「バラ」、「モモ」の3部位に分割する

## ★部分肉の格付け

- 格付等級は、イノシシは3等級(A, B, C)、シカは2等級(A, B)にランク付け
- ◆等級の判定
    - ・ロースの部位を用い等級を判定し、その他の部位にもその等級を適用する
  - ◆判定項目
    - ・「皮下脂肪の厚さ」、「肉の締まり及びきめ」、「肉の色沢」、「脂肪の色沢と質」の4項目
- [等級決定方法]  
基準項目毎に等級判定表により該当する等級を判定し、最も低い等級をもって、格付けを決定する。

## 肉の格付け

獣種	ランク	皮下脂肪の厚さ	肉の締まり・きめ	肉の色沢	脂肪の色沢と質
イノシシ	A	10mm以上	締まりよく、きめの細かいもの	肉色鮮明で、光沢の良いもの	光沢があり、粘りのあるもの
	B	5～10mm未満	締まり、きめともに欠点のないもの	肉色、光沢ともに欠点のないもの	光沢、粘りともに、欠点のないもの
	C	5mm未満	締まり、きめともに欠点のあるもの	肉色が悪く、光沢の良くないもの	光沢が良くなく、粘りのないもの
シカ	A	脂肪あり	締まりよく、きめの細かいもの	肉色鮮明で、光沢の良いもの	光沢があり、粘りのあるもの
	B	脂肪なし	締まり、きめともに欠点のあるもの	肉色が悪く、光沢の良くないもの	—

## ○ 皮下脂肪の厚さ

### ◆イノシシの例

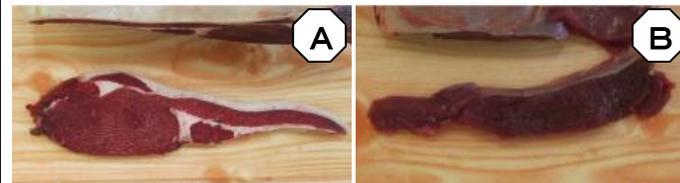


皮下脂肪の厚さ  
10mm以上

皮下脂肪の厚さ  
5～10mm未満

皮下脂肪の厚さ  
5mm未満

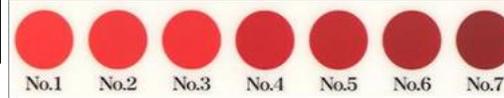
### ◆シカの例



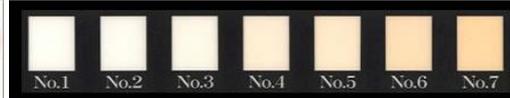
皮下脂肪の厚さ  
脂肪があるもの

皮下脂肪の厚さ  
脂肪がないもの

## ○ 肉色(BCS)



## ○ 脂肪色(BFS)



### イノシシ

等級	BCSNo.
A	No.3 ～ No.5
B	No.2 ～ No.6
C	No.1 ～ No.7

### イノシシ

等級	BFSNo.
A	No.1 ～ No.4
B	No.1 ～ No.5
C	No.1 ～ No.7

### シカ

等級	BCSNo.
A	No.3 ～ No.5
B	No.2 ～ No.6

### シカ

等級	BFSNo.
A	No.1 ～ No.4
B	No.1 ～ No.7