

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

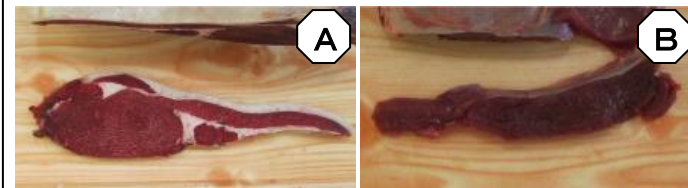


皮下脂肪の厚さ
10mm以上

皮下脂肪の厚さ
5～10mm未満

皮下脂肪の厚さ
5mm未満

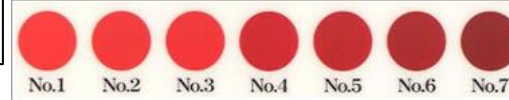
◆シカの例



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