

ひょうご推奨ブランド畜産物（牛肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：牛肉

(2) 上記（1）の要件

兵庫県で生まれた但馬牛を肥育素牛としていること。

県内の肥育農家が肥育し、県内の食肉センターでと畜処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

生産方法

ア 優秀な技術で肥育していること。

イ 環境に配慮していること。 等

品質

県内の生産団体等が定める一定の品質基準に合致していること。 等

地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 県内だけで生産されていること。

イ 県内の特定の店舗だけで販売されていること。 等

(2) 安全性の確保

食肉センターにおいて、食肉衛生検査機関が実施するBSEを含む疾病の有無、薬剤の残留等に関する検査に合格していること。

(3) 安心感の醸成

「牛の個体識別のための情報の伝達に関する特別措置法」に基づき、全ての牛を個体識別番号で一元管理し、生産から流通・消費の各段階で個体識別番号を正確に伝達していること。