

ひょうご推奨ブランド加工食品（シカ肉：生肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：シカ肉

(2) 上記(1)の要件

- ① 「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）に基づき、兵庫県で狩猟や有害捕獲により捕獲、管理されたニホンジカであること。
- ② 食品衛生法に基づき、食肉処理業の営業許可を取得している県内の施設（以下「処理施設」という。）で食用として解体処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

ガイドラインに照らして、妥当であること。

① 狩猟・捕獲・処理方法

ア 適切な狩猟・捕獲を行い、処理施設へ搬入していること。

イ 発見しやすい銃弾を使用し、肉への異物混入がないこと。 等

② 品質

ア シカのもつ外見異常を正確に発見し選別していること。

イ 適切な血抜き、迅速な運搬をしていること。 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

- ① ガイドラインに基づく衛生管理を行うこと。
- ② 処理施設で処理されていること。
- ③ ②の施設で適切に処理し、かつ衛生管理マニュアルを整備し、安全性や品質の確保のため、自主衛生検査・自主点検が定期的に行われ、その記録が備えられていること。
- ④ 食品表示法等に基づき適正に表示されていること。

(3) 安心感の醸成

ガイドラインに則り取り扱うとともに、個体毎に下記の全ての事項を確認できる体制が整っていること。

ア 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。

イ 捕獲・解体処理するシカを個体受入記録票で一元管理し、その記録を消費者の求めに応じて開示できること。

ウ 解体時の確認記録票を備え、保持していること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

- エ 保管の手法と冷蔵温度等の記録ができていること。
- オ 製品の出庫先（配送先）の記録が整備されていること。