

ひょうご推奨ブランド加工食品（イノシシ肉：生肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：イノシシ肉

(2) 上記(1)の要件

- ① 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」（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、管理されたイノシシであること。
- 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 イノシシ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

ア 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・解体処理するイノシシ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。

（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。

- イ 豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシをジビエ利用する場合にあつては、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づいて、消毒等防疫措置、衛生管理措置を実施するとともに、「豚熱感染確認区域における豚熱陰性野生イノシシの利用にかかる指導要領」に基づく利用届を行った事業者であること。