

畜産物（鶏肉）審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名 鶏肉
- (2) 上記(1)の要件
生産農場、食鳥処理場の全てが、兵庫県内にあること

2 確認事項

(1) 個性・特徴

次の事項を目安に、個性・特徴としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

- ア 長期肥育
特別な鶏種で、60日以上飼育
- イ 特別な飼料
非遺伝子組み替え穀物使用、特別な添加物
- ウ 特別な鶏種
地どり以外の特別な鶏種を使用している
- エ 地どり
特定JAS規格「地鶏肉の日本農林規格」に準ずる生産方式で生産されたもの
素びな 在来種由来の血液百分率が50%以上であること
飼育期間 75日間以上
飼育方式 28日齢から平飼いで飼育したもの
飼育密度 28日齢から1㎡当たり10羽以下
在来種とは：会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、鳥骨鶏、横班プリマスロック、
尾長鶏、岐阜地鶏、コーチン、薩摩鶏、芝鶏、軍鶏、土佐九斤、
土佐地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、宮地鶏、ロードアイラ
ンドレッド等計38種

等

② 品質

- ア 美味しさ等を客観的な数値で証明できる
イノシン酸やグルタミン酸の含有量が多い
- イ 処理方法の違い
骨付き熟成等

等

(2) 安全性確認

鶏肉は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」にもとづき、食肉衛生検査機関により、疾病の有無等についての検査（食鳥検査）に合格したものだけが流通していること。

(3) 安心感醸成

- ① 生産者の責任において、以下の記録が残されていること。
 - ア 素びなの生産履歴
 - イ 餌付日・餌付羽数
 - ウ 給与飼料（飼料添加物を含む）：種類、目的、使用した時期、使用量
 - エ 出荷羽数及び重量・育成率・飼料要求率
 - オ 投薬歴
- ② 兵庫県食品衛生管理プログラム認定食鳥処理場で処理されていること。

等