



確かな品質への “こだわり”と“プライド”

ジビエは食べるために育てられた家畜と違う。

自然の中で自由に生きてきたから1頭1頭違う。

それが食材として魅力的でおもしろい。

しかし、だからこそ、

衛生管理や品質管理が求められる。

国が定めた制度によって、

決められた基準を守り、認められたお肉だから

自信を持って消費者に届けられる。

それが私たち、国産ジビエ認証の施設です。

私たちは、“安全・安心”を届けるため

日々、こだわりとプライドを持って

努力を続けています。



国産ジビエ認証はなぜ安全・安心?

- 農林水産省が有識者の指導に基づき運用
- 厚生労働省の衛生ガイドラインを遵守
- HACCP手引書に沿った衛生管理

年に1度、審査員により客観的に厳しく審査!

食品を取り扱うにあたっての基本的な衛生管理のほか、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に沿って処理していることが、年に1度、審査員により客観的に厳しくチェックされています。

トレーサビリティも確保!

ジビエではなかなか難しい捕獲から出荷されるまでの工程や衛生管理など、製品の履歴が確認できるのも認証施設の特徴です。

チェック項目は安全に必要なものを網羅!

約 **80** もの
チェック項目を
確認!



国産ジビエ認証は簡単に取得できるわけではありません。
チェックシートに記載されたすべての項目を第三者機関が確認しています。

- 定期的な細菌検査をしているか?
- 銃弾が残っていないか検査しているか?
- 健康な個体のみ出荷しているか?

野生動物は様々な環境で育つため、
解体時に健康体であることを確認します。

認証基準チェックシート全項目は
二次元コードまたは下記URLから(農林水産省HP)



<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html#check>

国産ジビエ認証制度の詳細・全施設一覧はコチラ!

- 農林水産省「国産ジビエ認証制度」
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html>
- (株)一成「国産ジビエ認証」
<https://www.issei-eco.com/certification/>



国産ジビエ認証施設



さあ、
信頼できる
ジビエを選ぼう。

農林水産省