

4章

よくある質問と回答

よくある質問と回答 ①

Q1：国産ジビエ認証制度と地方公共団体の認証基準は何が違うのか。

A1：国産ジビエ認証制度（以下「制度」という。）は、これまで地方公共団体が取り組んできた認証制度を参考にしながら、全国的な浸透を図るために制定したものです。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）に基づく衛生管理、トレーサビリティの確保は、地方公共団体が取り組んできた認証制度とほぼ同様ですが、カットチャートによる流通規格の遵守が大きな特徴です。

Q2：二次加工（部分肉又は精肉までの加工）をしない一次加工（枝肉までの加工）の専用処理施設も認証の申請を行うことができるのか。また、一次加工品（枝肉や大型のブロック肉）に認証マークを表示することができるのか。

A2：一次加工処理施設である専用処理施設においても認証の申請は可能です。
なお、一次加工処理施設単独で申請する場合、制度の別表3（チェックシート）の13.カットチャートの認証基準は審査対象から除外されます。一次加工品にも認証マークを表示することができます。

Q3：認証施設から枝肉を仕入れて、その後の食肉処理を行っている二次加工処理施設であるが、認証の申請は可能か。また、認証マークの使用許諾は可能か。

A3：本制度において、認証対象となる「食肉処理施設」を営業する「食肉処理事業者」とは、と体を食用として処理する者であることから、枝肉以降の処理を行う二次加工処理施設は認証の対象とならないため、認証の申請はできません。

なお、二次加工処理施設が認証マークを使用する場合は、認証機関に対し使用許諾申請を行う必要があります。その際、二次加工施設が、認証マークの使用許諾申請を行う際は、認証施設（一次処理施設）からの仕入れを行っていることを証明する書類が必要です。

よくある質問と回答 ②

Q4：スーパーや小売店が認証施設から一次加工製品（枝肉や大型ブロック肉）や二次加工製品（カットチャートに基づいた部分肉）を仕入れ、加工食品（ソーセージやコロッケ等）や精肉（スライス肉や挽肉等）を製造している場合、包装パッケージに認証マークを使用したいが、認証の申請や認証マークの使用許諾申請は必要なのか。

A4：スーパー及び小売店は認証の申請は必要ありません。ただし、スーパーや小売店が認証マークを使用する場合は、認証機関に対し、マークの使用許諾申請を行う必要があります。

Q5：制度の別表4のカットチャートにない部位（シカのバラやヒレなど）を流通させている場合、認証は取得できないのか。

A5：カットチャートは、示している部位について流通させる場合にカット方法、名称を遵守していただく必要があるものです。カットチャートに示されていない部位については、認証の取得に影響しません。

なお、シカのバラは、基本的には腹部の肉量が少ないため、カットチャートに記載しておりませんが、肉量が多い場合は、バラとして流通させることは可能です。

Q6：制度の別表5に記載のある二次元コードを表示することは必須なのか。

A6：二次元コードによる表示は必須ではありません。二次元コードに代えてURLや電話番号などのお問い合わせ先等を表示することにより、当該製品に使われている全ての個体情報を消費者が確認することが可能であれば、二次元コードによる表示は必要ありません。

よくある質問と回答 ③

Q7：制度の別表3の表1「細菌検査（自主検査）」については、専門の検査機関に依頼しないといけないのか。また、検査費用はどこが負担するのか。

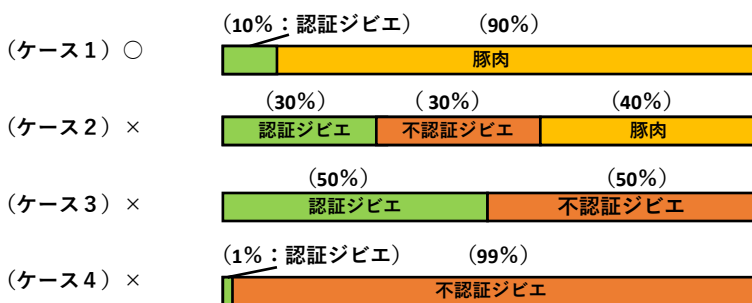
A7：細菌検査は、市販の衛生検査キット（簡易検査）による検査を施設自らがいき、記録を残すことでも差し支えありません。なお、検査費用は、申請者自身でご負担ください。詳細は認証機関に御確認ください。

Q8：豚肉等にジビエを混ぜて、加工食品を製造しているが、使用肉のうち何%認証ジビエが含まれていれば認証マークを使用することが可能なのか。

A8：国産ジビエ認証施設で製品となったジビエを混合し、加工食品を製造している場合、認証ジビエの使用割合にかかわらず、認証機関に使用許諾申請書を提出し、認証マークの使用許諾を受けた上で、認証マークを使用することができます。なお、認証ジビエ（認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉）に関して、認証マークを使用できる考え方は以下のとおりです。

【認証マーク】

【加工食品における原料の割合の例】



なお、加工食品の表示については、消費者に対して誤認を与えない表示が必要であり詳細については、下記をご参照下さい。

(農林水産省ホームページのジビエ利用拡大コーナーに掲載)

(<http://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/hanbai.html>)

食品表示等につきましては、消費者庁のホームページをご参照ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

よくある質問と回答 ④

Q9：認証に係る手数料はいくらか。

A9：現在登録されている認証機関は2法人です。認証に係る手数料は、1施設当たり29～35万円（税別）です。また、別途、審査に係る現地調査交通費（実費）が必要です。なお、エゾシカ肉処理施設認証を保有している施設の場合は、1.5～2万円（税別）です。

Q10：制度に規定する別表3（チェックシート）の項目は、全てに対応していないと認証してもらえないのか。

A10：選択的な項目である4-d～4-f、12-bを除き、全ての項目に対応する必要があります。

Q11：ジビエカー（移動式解体処理車）単独で認証を受けることは可能か。

A11：ジビエカー単独では認証の申請はできません。ジビエカーは、一次加工処理施設の付帯施設としての位置付けであるため、一次加工処理施設の工程全体で一体的に制度の別表3（チェックシート）を作成の上、申請する必要があります。

なお、現地審査については、一体的な施設として、ジビエカー及び一次加工処理施設のそれぞれについて審査を行います。

Q12：シカやイノシシ以外の野生鳥獣（ハクビシン、アナグマ等）を処理している食肉処理施設であっても、認証への申請は可能か。

A12：認証審査は、シカ及びイノシシを対象に実施するものであり、クマ肉専用施設やハクビシン・アナグマのみを処理する施設は申請できません。

シカ又はイノシシ処理施設であって、ハクビシンやアナグマも処理している施設にあっては申請は可能ですが、認証審査はシカ及びイノシシを対象に実施します。また、シカ肉・イノシシ肉以外への認証マークの使用はできません。

よくある質問と回答 ④

Q13：チェックシート（2-d）について、処理施設が屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、処理施設は認証を受けられないのか。

A13：屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、認証を取得することはできません。ただし、2-e に記載の「別に定める衛生管理等に関する講習」を受講し、試験を受け一定の技術を有すると認められた捕獲者（以下、「合格捕獲者」という）がガイドラインで定められた状況及び適正な方法で屋外摘出したことを確認した場合に限り、認証を取得することができます。

なお、「別に定める衛生管理等に関する講習」に関して、農林水産省は2019年度からシカについては屋外内臓摘出に係る講習を開始していますが、一方、イノシシについては、現在、講習の内容や処理方法を検討しているところ です。

また、合格捕獲者から受け入れる際には、その合格捕獲者に対し、認証基準の2-e、5'-a～5'-hについて、確認してから受け入れなければなりません。

Q14：シカ及びイノシシのタン、内臓などの副産物について、認証マークを使用することは可能か。

A14：別表2「認証マーク使用マニュアル」の第3 認証マークの使用において、認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉製品、また、認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉及びイノシシ肉を使用した加工商品と規定されていることから、使用することは不可です。

なお、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）に基づき、肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましいです。

よくある質問と回答 ④

Q15：複数の原料肉を使用して製造したミンチ肉及び加工品（缶詰やレトルト）の表示ラベルの記載については、どのように表示するのか。

A15：別表5「包装されたジビエに表示するラベルの記載事項」については、捕獲地が複数県ある場合は、使用割合の多い順に県名を記載し、期限表示については、使用した原料肉の一番短い期限を記載してください。

また、二次元コードなどで示す情報については、使用したすべての原料個体の情報を記載してください。

Q16：HACCPの制度化に基づく認証基準の改正はどのような内容か。

A16：ジビエの食肉処理施設については、HACCPの制度化により、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む必要があり、チェックシートに「食品衛生法に基づく衛生管理計画を作成し、実施しているか」といった項目を追記しています。

Q17：ガイドラインの改正に基づく認証基準の改正はどのような内容か。

A17：今回のガイドラインの改正では認証基準には影響ありませんが、前回（平成30年3月29日付け）改正時の追加事項であった「はく皮場所」について、改めて、今回、認証基準（チェックシート）に追加することとしました。

なお、今回のガイドライン改正により、施設基準はガイドラインからは削除され、参酌基準（食品衛生法施行規則別表第19及び20）の方で示されています。はく皮場所について「専用」の記載はされていないものの、参酌基準の共通基準（別表第19）には、「公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ」との記載があるため、チェックシートの「4. はく皮」項目に、「はく皮作業は、他の作業と区分された場所で作業をしているか。」を追加しました。