

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱 『川下から求められる安心なジビエを目指して』

（目的）

第1条 この要綱は、「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」（平成20年9月山梨県作成。以下「ガイドライン」という）に基づき山梨県内で適切な衛生管理・処理を行う食肉処理施設をやまなしジビエ認証施設（以下「認証施設」という。）として認め、その認証施設で認証基準を満たしたシカの肉を「やまなしジビエ」として認証することで、より安全なジビエの提供、並びに消費者及び飲食・食品業界のジビエに対する安心の確保を目的とする。

（定義）

第2条 この要綱において、「ジビエ」とは捕獲したニホンジカを食肉処理施設において食用として処理した肉をいう。

2 この要綱において、「食肉処理事業者」とは、山梨県内でニホンジカのと体を食用として処理（販売目的以外の自家消費を除く）する者で、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第1項の規定による食肉処理業の営業許可を受けた者をいう。

（やまなしジビエ認証会議の設置及び職務）

第3条 知事は、やまなしジビエ認証制度に係る審査、決定を行うため、やまなしジビエ認証会議（以下「認証会議」という。）を設置する。

（認証会議の構成）

第4条 認証会議は4名以内の認証審査員及びアドバイザーで構成する。

2 認証審査員は、シカ肉の処理及び食品衛生について専門的な知識を有する者で知事が指名又は任命した者とする。

（認証会議の役員）

第5条 認証会議には会長及び副会長を各1名置く。

2 会長及び副会長は認証審査員の互選とする。

3 会長は認証会議を代表し、会務を総理する。

4 副会長は会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

（認証基準）

第6条 次の各号に掲げる全ての要件を満たす食肉処理施設をやまなしジビエ認証施設として認める。

（1）山梨県内においてニホンジカを食用として処理するため、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の営業許可を受けていること。

（2）ガイドラインに規定した「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するマニュアル」（以下「マニュアル」という。）の2. シカの解体施設に必要な設備器具を整備していること。

（3）散弾等の異物混入を防止するため、金属探知機による検査を実施

していること。

2 第1項で認めた施設において、次の各号に掲げる全ての要件を確保した上で、食用として処理したニホンジカの肉を「やまなしジビエ」として認証する。

(1) マニュアルの1. 作業工程別衛生管理に基づく作業を実施していること。

(2) 年に2回以上、食肉に対する一般細菌数、大腸菌群数、病原性大腸菌、サルモネラ菌属、カンピロバクターの自主検査を実施していること。また、その結果に問題があった場合、適正な対処を実施していること。

(3) 年に1回以上、食肉に対する放射性物質の自主検査を実施していること。

(4) 危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いた衛生管理を行っていること。

(5) トレーサビリティが担保できる記帳、書類等のデータが1年間以上保管されていること。

（申請手続）

第7条 やまなしジビエの認証を受けようとする食肉処理事業者は、やまなしジビエ認証申請書（別記第1号様式）に別表1に定める関係書類を添えて認証会議に提出するものとする。

（やまなしジビエ認証の審査・決定）

第8条 認証会議は、次の各号における審査を実施し、その結果を踏まえ、やまなしジビエ認証の適否の決定を行う。

(1) 当該食肉処理施設が第6条第1項で定める認証基準に適合し、当該施設での食肉処理が第6条第2項で定める認証基準のもと行われていることを確認するための書類審査。

(2) 別表2に定めるチェックシートに基づく現地審査。

（認証の適否通知及び報告）

第9条 認証会議は、第8条の規定に基づき認証することを決定したときには、申請者にやまなしジビエ認証通知書（別記第2号様式）を交付するものとする。

2 第8条の規定に基づき認証しないことを決定したときには、不適合通知書（別記第3号様式）を交付する。

3 認証会議は、第1項及び第2項の規定による認証の適否について、知事に報告するものとする。

（審査手数料）

第10条 審査手数料は、認証会議が別に定めるものとする。

2 審査手数料は、申請時に納付するものとする。

3 審査手数料は、審査結果にかかわらず返還しないものとする。

（認証表示）

第11条 認証を受けた食肉処理事業者（以下、「認証事業者」という。）

は、認証会議が別に定める認証マークをやまなしジビエ及びこれを使用した製品に表示（貼付又は印刷）することができる。

- 2 認証事業者は、交付される認証通知書及び認証マークを掲示することができる。
- 3 流通業者又は販売業者等が、やまなしジビエ及びこれを使用した製品を使用して生産した製品を取り扱うにあたり、認証マークを表示する場合は、認証マーク使用許可申請書（別記第4号様式）を認証会議に提出する。
- 4 認証会議は、前項の規定による申請内容が適正だと認められる場合には、認証マーク使用許可書（別記第5号様式）を交付する。
- 5 第1項から第4項に定めるほか、次のいずれかの場合は使用できるものとする。
 - (1) 認証制度を消費者に周知するための表示であって次の場合
 - ア チラシ広告等の使用
 - イ 直売所で専用売場を設けて販売する場合の看板広告、ポスター等の使用
 - ウ やまなしジビエを取り扱っているホームページ
 - (2) その他、認証会議が特別に認めた場合
- 6 認証マークを表示できる期間は、認証を受けている期間とする。

（認証の更新）

- 第12条 認証事業者は、認証の有効期限満了に際し、引き続き認証を受けようとするときは、認証の有効期限が満了する3ヶ月前までに、やまなしジビエ認証更新申請書（別記第6号様式）に、別表1に定める関係書類を添えて認証会議に提出しなければならない。
- 2 前項の規定による更新の申請に係る審査は、第8条の規定を準用する。
 - 3 第1項の規定による更新の申請に係る適否は、第9条の規定を準用する。

（変更事項の届出）

第13条 認証事業者は、次の事項を変更したときは、やまなしジビエ認証事項変更届（別記第7号様式）に変更前後の内容がわかる書類を添えて、速やかに認証会議に届け出なければならない。

- (1) 施設の構造又は配置
 - (2) 認証事業者の住所（法人にあっては、主たる事業所の所在地）
 - (3) 認証事業者の氏名（法人にあっては、その名称及び代表者氏名）
 - (4) 認証事業者の施設の名称（屋号）
 - (5) 認証事業者の食品衛生責任者
- 2 認証会議は、第1項による届出を受理したときは、届出者に認証通知書（別記第2号様式）を交付するものとする。

（認証の有効期間）

- 第14条 第7条の規定による認証の有効期間は、認証を受けた日から3年間とする。
- 2 第12条の規定による認証の有効期間は、現に受けている認証の有効期間満了の日の翌日から3年間とする。

- 3 第13条の規定による認証の有効期間は、届出前の認証に係る有効期間とする。
- 4 第12条の規定による申請があった場合において、その有効期間満了日までにその申請に対する処分が決定しないときは、従前の認証は、その有効期間の満了後もその処分が決定するまでの間は、なお効力を有する。
- 5 前項の場合において、認証の更新がなされたときは、その認証の有効期間は、従前の認証の有効期間満了の日の翌日から3年間とする。

(認証の取消し等)

- 第15条 認証会議は、認証事業者が、次の各号のいずれかに該当する場合は、認証の取消し、又は改善のために必要な指導を行うことができる。
- (1) 申請、届出及び報告の内容に虚偽があったとき
 - (2) 認証基準の不履行が判明し、相当の期間を定めて改善を求めてもなお改善がなされないとき
 - (3) 認証後に食品表示法、食品衛生法、健康増進法等の食品に関する法令により、罰金以上の刑に処せられ又は不利益処分を受けたとき
 - (4) その他、認証会議が認証を取り消すことが適当と認めたとき。
- 2 前項の規定により認証の取り消しを決定した場合は、当該認証事業者に対し、認証取消通知書(別記第8号様式)により通知するものとする。
 - 3 1の取消により認証事業者に損失が生じたときは、当該認証事業者がその損失を負う。

(認証の取下等)

- 第16条 認証事業者は、次の各号のいずれかに該当する場合は、認証会議に認証の取下について認証辞退届出書(別記第9号様式)に認証通知書を添えて届け出なければならない。
- (1) 自ら認証を辞退しようとするとき
 - (2) 認証事業者の施設において、第6条に規定する認証基準を満たさなくなったとき

(認証事業者の責務)

- 第17条 認証事業者は認証基準に適合するよう認証製品の適正な生産、販売もしくは出荷及び品質管理に努めること。
- 2 トレーサビリティ確保のため、生産及び流通に係る関係書類は、必要な期間保存しなければならない。
 - 3 認証マークは適正な使用及び管理を行うこと。

(定期監査)

- 第18条 認証会議は、認証基準が遵守されていることを確認するため、年1回以上認証事業者から必要な報告を求め、必要に応じて関係書類等について立入調査を実施することができるものとする。
- 2 認証会議は、前項の規定による調査の結果、認証事業者が認証基準に適合しないと認めたときは、認証事業者に対して、その改善を指示するものとする。

(認証台帳)

第19条 認証会議は、やまなしジビエ認証台帳（別記第10号様式）を作成し、保管するものとする。

(庶務)

第20条 この要綱に関する庶務は、山梨県農政部畜産課において処理する。

(その他)

第21条 その他認証の実施に関する必要な事項は、別に定める。

付則

(施行期日)

この要綱は、平成29年7月27日から施行する。

この要綱は、令和5年6月5日から施行する。

この要綱は、令和8年1月23日から施行する。

この要綱は、令和8年3月27日から施行する。

別表1 関係書類

・様式第1号に係る添付書類

1 食肉処理施設

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第1項の規定による食肉処理業の営業許可書の写し
- (2) 施設の図面（マニュアルに基づく必要な設備器具及び金属探知機の位置を記載）
- (3) 作業動線図

2 作業記録

- (1) 個体受入記録表
- (2) シカと体解体時の異常確認表
- (3) 食肉処理作業自主点検表

3 自主検査に関する書類

- (1) 申請の前の1年間に実施した認証基準で定めた微生物に係る自主検査の結果報告書の写し
- (2) 申請の前の1年間に実施した食肉に対する放射性物質の自主検査の結果報告書の写し

4 衛生管理に関する記録と取組

- (1) 製品説明書及び製造工程一覧図
- (2) 危害要因分析表
- (3) 製品のトレーサビリティに関する記録（受入から製品出荷まで個体管理で確認できる一連の記録）

5 その他、認証会議が必要と認めたもの

審査対象申請者：

調査日：

現地審査員：

別表2 現地審査チェックシート

「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」の遵守		適・否	
1. 受入			
	受入個体の捕獲情報の聞き取り記録はあるか。	適	否
	捕獲日時、捕獲場所、天気、捕獲方法(銃、ワナ、その他、被弾部位)、性別、年齢、放血実施及び冷却実施の有無(有りの場合、開始時間及び方法)、その他特記事項		
	受入時の個体の確認記録はあるか。	適	否
	受入時体重、個体ごとの体表面の汚れや異常の有無 ※腹部に銃創があるもの、極端に汚れのひどいもの、全身的な異常の認められるもの等、食肉として不適正な個体を受け入れていないこと。		
2. 解体前処理			
	食道結さつ、肛門結さつを実施しているか。	適	否
3. 皮剥ぎ作業			
	作業者の手指は、剥皮された枝肉への接触を最小限とし、1工程1頭ごとに洗浄消毒しているか。	適	否
	被毛が剥皮面に触れていないか。	適	否
	剥皮した枝肉が、切除した部位や他の枝肉、床、壁、設備などと接触していないか。	適	否
	ナイフは1頭ごとに83℃以上の温湯で消毒しているか。	適	否
	切除した頭部、肢端、皮などが、枝肉と接触していないか。	適	否
4. 内臓摘出作業			
	胃や腸管を傷つけていないか。	適	否
	剥皮、内臓摘出後は、1頭ごとに施設を洗浄しているか。	適	否
	ナイフは1頭ごとに83℃以上の温湯で消毒しているか。	適	否
5. 枝肉のトリミングと洗浄			
	血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、洗浄前に周囲の組織ごと切除しているか。	適	否
	銃弾による組織の破壊部位や出血部などの汚染部位は切除しているか。	適	否
	被毛の付着する四肢周囲、胸腹腔周囲、落下物の付着する上面を洗浄しているか。	適	否
6. 内臓や枝肉の異常の有無の確認			
	全身		
	全身性の出血、腫瘍の有無の確認	適	否
	内臓		
	内臓破裂の有無の確認	適	否
	大きさ、色、形、固さ、臭いの異常の確認	適	否
	膿瘍、腫瘍、のう胞、出血の有無の確認	適	否
	リンパ節、脾臓の腫れの有無の確認	適	否
	内部に液体・炎症産物貯留の有無の確認	適	否
	粘液の色、状態の異常の確認	適	否
	枝肉		
	筋肉中の膿瘍や寄生虫の有無の確認	適	否
	関節が腫れていないかの確認	適	否
	筋肉、脂肪が水っぽくないか、変色はないかの確認	適	否
	対応措置		
	異常が見つかったときに適切に措置しているか。	適	否
7. 枝肉の冷却			
	解体処理後、速やかに冷却しているか。	適	否
	冷蔵庫の温度は適切か。(10℃以下)	適	否
	冷蔵庫の温度を確認・記録しているか。	適	否
8. 加工(分割・脱骨・整形)			
	使用する器具、設備は適切に洗浄・消毒しているか。	適	否

9. 保管		
食肉処理後、速やかに包装し、表示ラベルを貼り、冷蔵又は冷凍保存しているか。	適	否
適切な温度管理がされているか。	適	否
トレーサビリティの確保		
任意の最終製品から、全ての工程の記録を確認できるか。	適	否
自主検査の実施		
枝肉の微生物検査を2回/年 以上実施しているか。	適	否
検査回数 2回/年 以上 検査項目と基準値 ・一般細菌数 100,000未満 ・大腸菌群数 1,000未満 ・病原性大腸菌 陰性 ・サルモネラ属菌 陰性 ・カンピロバクター 陰性 ※基準を超えた場合、必要な改善、再発防止策を講じ、再検査で基準をクリアしていること。		
枝肉の放射性物質検査を1回/年 以上実施しているか。	適	否
基準値 放射性セシウム100Bq/kg未満 ※ 基準値を超えていないこと。		
解体施設の設備器具		
と体の懸吊設備(解体室)	適	否
煮沸式消毒設備(解体室)	適	否
シカと体専用スペースの確保(解体室、加工室、冷蔵・冷凍室)※一般食肉との区別	適	否

別記第1号様式（第7条関係）

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 殿

申請者 住所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (印)
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)
電話番号

やまなしジビエ認証申請書

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第7条の規定により、次のとおり申請します。

- 1 事業者氏名
 - 2 施設の名称（屋号）
 - 3 施設の所在地
 - 4 施設の種類 食肉処理施設（シカ肉処理）
 - 5 認証事業者の食品衛生責任者名
- ※ 添付書類 別表1に定める書類

別記第2号様式（第9条関係）

第 号

やまなしジビエ認証通知書

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第9条第1項の規定により貴施設をやまなしジビエ認証施設として認め、当該施設で処理した捕獲ニホンジカの肉をやまなしジビエとして認証する。

施設の名称（屋号）

施設の所在地

施設の種類 食肉処理施設（シカ肉処理）

認証期間 年 月 日 まで

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 （印）

別記第3号様式（第9条関係）

住所

氏名

不適合通知書

年 月 日付けで申請のあった施設認定申請（又は認証申請）については、
やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第9条第2項の規定に基づき、次の理由
により 認証 しないことに決定しました。

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 （印）

理 由：

別記第4号様式（第11条関係）

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 殿

申請者 住所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (印)
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)
電話番号

やまなしジビエ認証マーク使用許可申請書

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第11条第3項の規定により、次のとおり申請します。

1 入荷先

施設の名称	
やまなしジビエ認証番号	
品目	

2 販売予定数量等

販売商品	
販売予定期間	年 月 日から 年 月 日まで
販売予定量 (kg)	

3 認証マークの使用計画

認証マークの使用方法 (該当項目に○ 複数選択可)	使用枚数等
1 容器包装類への貼付	枚
2 容器包装類への印刷	枚
3 その他	
使用予定店舗名	

別記第5号様式（第11条関係）

第 号

住所

氏名

やまなしジビエ認証マーク使用許可書

年 月 日付けで申請のあったこのことについて、やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第11条第4項の規定に基づき、次の条件を付して認証マークの使用を許可する。

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 （印）

認証マークの使用に関する条件

使用許可期間	年 月 日 まで
使用店舗名等	
入荷先 （施設の名称）	
やまなしジビエ認証番号	
品 目	
認証マークの使用方法	
認証マークの使用枚数	
その他の条件	<ul style="list-style-type: none">・ 関係法令を遵守すること・ 認証マークの使用にあたり、第三者に損害を与えた場合は全責任を負うこと

別記第6号様式（第12条関係）

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 殿

申請者 住所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (印)
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)
電話番号

やまなしジビエ認証更新申請書

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第12条第1項の規定により、次のとおり申請します。

- 1 事業者氏名
- 2 更新前の施設の名称（屋号）
- 3 施設の所在地
- 4 施設の種類 食肉処理施設（シカ肉処理）
- 5 認証事業者の食品衛生責任者名
- 6 更新前の認証番号及び認証期間
第 号 年 月 日 まで

※ 添付書類 別表1に定める書類

別記第7号様式（第13条関係）

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 殿

届出者 住所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (印)
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)
電話番号

やまなしジビエ認証事項変更届

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第13条第1項の規定により、次のとおり届け出ます。

- 1 事業者氏名
- 2 施設の名称（屋号）
- 3 施設の所在地
- 4 施設の種類 食肉処理施設（シカ肉処理）
- 5 認証番号及び認証期間
第 号 年 月 日 まで
- 6 変更事項及び内容
- 7 変更年月日 年 月 日

※ 添付書類 変更前後の内容がわかる書類及び認証通知書

別記第8号様式（第15条関係）

住所

氏名

認証取消通知書

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第15条第1項の規定に基づき、
年 月 日付け第 号及び 年 月 日で行った認証を次の理由
により取り消したので通知します。

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 （印）

理 由：

別記第9号様式（第16条関係）

年 月 日

やまなしジビエ認証会議会長 殿

届出者 住所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (印)
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)
電話番号

認証辞退届

やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱第16条の規定により、次のとおり届け出ます。

- 1 事業者氏名
- 2 施設の名称（屋号）
- 3 施設の所在地
- 4 施設の種類 食肉処理施設（シカ肉処理）
- 5 認証番号及び認証期間
第 号 年 月 日 まで
- 6 理由

※ 添付書類 認証通知書

