

別表第1 認証基準

項目	認証基準	備考
H A C C P に沿った衛生管理	食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2第3項の規定による衛生管理計画及び手順書を作成し、衛生管理の実施状況を記録していること。	
わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守	わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの各項目について遵守していること。 1 野生鳥獣肉（ジビエ）処理責任者を設置していること。（ガイドライン第1部及び第2部の第5） 2 シカ及びイノシシ処理において講ずべき衛生的措置を確実にしていることが記録等により確認されていること。（ガイドライン第1部及び第2部の第6） 3 製品の自主検査が定期的に行われていること。（ガイドライン第1部及び第2部の第7） 4 製品の表示が適切に行われていること。（ガイドライン第1部及び第2部の第8）	
わかやまジビエ履歴管理システムの導入	わかやまジビエ履歴管理システムの導入について下記の取組を行っていること。 1 個体情報を記録し、保管（3年間）していること。（ガイドライン第1部及び第2部の第6のBの5） ア) シカ及びイノシシの捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所 イ) 捕獲者又は飼養者の住所、氏名、連絡先及び健康状態 （飼養者にあつては、飼養場所所在地及び名称も記録すること。） ウ) 搬入者の住所、氏名、連絡先及び健康状態 エ) 処理施設の受入日時及び個体管理番号 オ) シカ及びイノシシの性別、推定体重、損傷の有無や部位、別表1及び2の確認結果 カ) 放血日時、放血場所 キ) 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法 ク) 放血した後、処理施設に搬入するまでにかかった時間 ケ) 飼養シカ及び飼養イノシシにあつては、動物用医薬品の使用履歴 また、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。 コ) 処理日時 サ) 解体所見、部分廃棄または全部廃棄の状況 2 個体情報の伝達 ア) 製品への個体管理番号の表示（ラベル） イ) 個体情報の提供についてシステム化（紙ベース、HP等）されていること。	