

別表第1 認定基準

項目	認定基準	備考
わかやまジビエ格付員	1 ジビエの取扱いについて一定期間（1年以上）の実務経験を有する者 2 県が実施するわかやまジビエ肉質等級制度講習会を受講し、わかやまジビエ肉質等級制度について一定の知識を得ていること。	

別表第2 実地審査表

わかやまジビエ肉質等級制度について	チェック欄
i) 枝肉の分割 少なくとも「ロース」、「バラ」、「モモ」に分割すること。	
ii) 格付の分類 シカは2等級以上（例：A、B）、イノシシは3等級以上（例：A、B、C）にランク区分されていること。	
iii) 格付の実施 わかやまジビエ格付員実施要綱に基づき認定をうけた「わかやまジビエ格付員」が行う。	
iv) 格付の対象 わかやまジビエ処理施設認証制度実施要綱に基づき認証をうけた処理施設で処理された肉とする。	
v) 格付基準 格付はロース肉を用い判定することとし、判定項目は「皮下脂肪の厚さ」、「肉の締まり・きめ」、「肉の色沢」、「脂肪の色沢と質」の四項目で行い、格付は最低等級を適用する。格付等級はロース以外の他の部位にも適用する。 [格付の例] 皮下脂肪の厚さ : 判定『A』 肉の締まり・きめ : 判定『A』 肉の色沢 : 判定『B』 脂肪の色沢と質 : 判定『A』 } 格付は最低等級を適用し『B』 <ul style="list-style-type: none"> 皮下脂肪の厚さ シカ A：脂肪あり B：脂肪なし イノシシ A：10mm以上 B：5mm以上～10mm未満 C：5mm未満 肉の締まりきめ シカ A：締まり良く、きめの細かいもの B：締まり、きめともに欠点のあるもの イノシシ A：締まり良く、きめの細かいもの B：締まり、きめともに欠点のないもの C：締まり、きめともに欠点のあるもの 肉の色沢 シカ A：肉色が鮮明で、光沢の良いもの B：肉色が悪く、光沢の良くないもの イノシシ A：肉色が鮮明で、光沢の良いもの B：肉色、光沢ともに欠点のないもの C：肉色が悪く、光沢の良くないもの 脂肪の色沢と質 シカ A：光沢があり、粘りのあるもの B：それ以外のもの イノシシ A：光沢があり、粘りのあるもの B：光沢、粘りともに欠点のないもの C：光沢が良くなく、粘りのないもの (その他) <ul style="list-style-type: none"> 仕上げ（放血、損傷の度合い） シカ及びイノシシともに放血が不十分なものと及び取扱の不適による損傷等があるものは食肉として提供しないこと。 	
vi) 食肉提供禁止個体について 1) 散弾（スラッグ弾、六粒弾、九粒弾を除く）による銃猟で捕獲された個体は、食肉として提供しないこと。 2) 腹部内臓を打ち抜いた個体は、食肉として提供しないこと。	