

ひょうご推奨ブランド加工食品（シカ肉：生肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：シカ肉

(2) 上記（1）の要件

兵庫県で狩猟や有害捕獲により捕獲されたニホンジカであること。
県内の処理施設で食用として解体処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

狩猟・捕獲・処理方法

ア 適切な狩猟・捕獲を行い、処理施設へ搬入していること。

イ 発見しやすい銃弾を使用し、肉への異物混入がないこと。 等
品質

ア シカのもつ外見異常を正確に発見し選別していること。

イ 血抜き、迅速な運搬をしていること。 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法に基づき、営業許可を得ている施設で処理されていること。

「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」に則った施設で適切に処理し、かつ衛生管理マニュアルを整備し、安全性や品質の確保のため、衛生自主検査・自主点検が定期的に行われ、その記録が備えられていること。

JAS法、食品衛生法等に基づき適正に表示されていること。

(3) 安心感の醸成

「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」に基づき、個体毎に下記の全ての事項を確認できる体制が整っていること。

ア 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。

イ 捕獲・解体処理するシカを個体受入記録票で一元管理し、その記録を消費者の求めに応じて開示できること。

ウ 解体時の確認記録票を備え、保持していること。

エ 保管の手法と冷蔵温度の記録ができていること。

オ 製品の在庫先（配送先）の記録が整備されていること。