

～ジビエの衛生管理に関する研修のご案内～

野生鳥獣肉いわゆる「ジビエ」がどんなものなのか、
ジビエを取り扱う上で衛生管理についてはどのようなことに気をつ
ければいいのか等について知ることができる研修です。

- ・ジビエの取扱いを検討している
- ・ジビエの衛生管理について勉強したい
- ・面白そうだから参加してみたい！

等々、参加動機は問いませんので、奮ってお申込み・お問い合わせ
ください！



主催：株式会社食環境衛生研究所

研修は「無料」です。

ご興味のある方は、案内文にある、会場ごとに設けたそれぞれのフォームよりお申込みください。

・北海道 札幌

2024年11月14日(木) 10：00～15：30（終了時間は予定）

札幌コンベンションセンター 102会議室（定員30名）



・岩手 盛岡

2024年11月21日(木) 10：00～15：30（終了時間は予定）

岩手県公会堂 21号室（定員72名）



・兵庫 神戸

2025年1月23日(木) 10：00～15：30（終了時間は予定）

神戸国際会議場 402（定員54名）



・福岡

2024年10月29日(火) 10：00～15：30（終了時間は予定）

福岡国際会議場 503（定員50名）



・熊本

2025年1月29日(水) 10：00～15：30（終了時間は予定）

熊本城ホール中会議室(B2+B3連結)（定員96名）



本研修は、農林水産省の令和6年度鳥獣被害防止総合対策交付金
（ジビエ流通衛生管理高度化事業）の一貫として実施されるものです。

～1日の流れ～

時間

プログラム

10:00～10:20 ガイダンス

10:20～11:00 (1) 総論

- ①ジビエを取り扱うことの意味
- ②ジビエを取り巻く状況の詳細
- ③ジビエの特徴

11:00～11:30 (2) 食品衛生法について

- ①家畜とジビエの法律上の違い
- ②食品衛生法でジビエに関する部分、営業許可について
- ③一般衛生管理について
- ④HACCPについて

11:30～12:30 休憩

12:30～13:20 (3) 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について

- ①基本的な考え方
- ②捕獲時の衛生管理
- ③運搬時の衛生管理
- ④処理時の衛生管理
- ⑤加工、調理、販売時の衛生管理
- ⑥消費時の衛生管理

13:20～13:40 (4) 国産ジビエ認証制度について

- ①制度の概要
- ②チェックシート
- ③カットチャート
- ④表示ラベルによるトレーサビリティ
- ⑤認証マーク

13:40～14:10 (5) 事業者独自の課題について

- ・ジビエを取り扱う前に食肉処理施設に確認しておくポイント
- ・金探の正しい扱い方など

14:10～14:20 参考資料説明

- ・ジビエハンター育成研修制度について
- ・カラーアトラス
- ・小規模なジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

14:20～14:30 休憩

14:30～15:00 理解度チェック試験（20分）
アンケート（10分）

15:00～15:10 試験問題についての説明

15:10～15:30 質疑応答

終了

