

～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！

・ **開催日時：令和7年2月25日（火）**

14：00～17：00

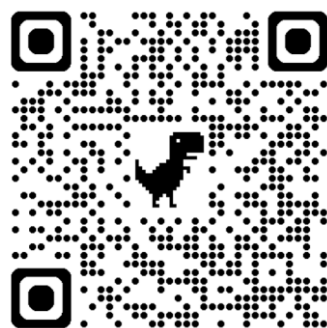
・ **開催場所：人吉商工会議所3階大ホール**

（人吉市南泉田町3-3 TEL0966-22-3101）

・ **参加料：無料**

・ **定員：50名**

・ **お申込みはQRコードにて ⇒**



お申込QRコード

主催：株式会社食環境衛生研究所

共催：人吉商工会議所、人吉市

<お問合せ先> 人吉商工会議所 椎屋 TEL0966-22-3101

✉ info@hitoyoshi-cci.or.jp

 **株式会社食環境衛生研究所**

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。



～研修の流れ～

時間	プログラム
14:00～14:10	ガイダンス
14:10～14:30	(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
14:30～14:50	(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
14:50～15:50	(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
15:50～15:55	休憩
15:55～16:10	(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
16:10～16:40	(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
	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 ・国産ジビエ認証リーフレット
16:40～17:00	理解度チェック試験 アンケート ※お配りした資料であれば確認OK
	試験問題についての説明
	質疑応答
	終了

