

## みえジビエフードシステム登録講習会の開催について

三重県では、みえジビエの衛生管理の徹底や高品質化の取組をさらに進めるため、平成30年12月にみえジビエ登録制度の改定を行い、新たにみえジビエフードシステム登録制度（以下新登録制度）を運用しているところです。

つきましては、新登録制度実施要領第5条に基づき、みえジビエフードシステム登録講習会を下記のとおり開催します。

### 記

#### 1 実施内容

##### みえジビエフードシステム登録講習会（13:30～16:00）

三重県における野生獣肉の利活用について、みえジビエの取組や食品衛生、衛生・品質管理マニュアル<sup>※1</sup>、新登録制度などについて学んでいただくため、講習会を開催します。

これは、新登録制度実施要領第5条に基づき、「人材」登録区分<sup>※2</sup>の申請条件の一つとなるものです。講習会受講者には、登録申請の際に必要な受講修了証を発行します。

※1「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」のことであり、捕獲・生産から消費まで、取組の詳細をわかりやすく説明したマニュアルです。

※2新登録制度では、「みえジビエハンター」、「みえジビエ解体処理者」、「みえジビエマスター」の3種類の「人材」が新たに登録対象となっています。「人材」での登録申請を行うためには、三重県フードイノベーション課が実施する登録講習会の受講が必要です。

#### 2 日時及び会場

開催日時	会場
令和元年12月24日（火）13:30～16:00	三重県庁講堂棟 第131会議室

#### 3 対象者

##### 新登録制度において「人材」としての登録を希望する方

- ・新登録制度では、みえジビエとして流通するシカやイノシシを捕獲する方を「みえジビエハンター」、解体処理する方を「みえジビエ解体処理者」として登録します。

新登録制度では、みえジビエハンターが捕獲し、みえジビエ解体処理者がみえジビエ解体処理施設で処理をした鹿肉・猪肉であることがみえジビエの条件となります。

- ・「みえジビエマスター」は、みえジビエに関する情報や知識を有し、みえジビエの魅力発信等の普及活動に取り組みされる方を対象として登録します。「みえジビエの食べられるお店」、「みえジビエの買えるお店」等、施設の登録においては講習会の受講は必須ではありませんが、飲食店や販売店の従業員の方等におかれましては、ぜひ積極的にみえ

ジビエマスターにご登録いただき、みえジビエの魅力発信に取り組んでいただきますようお願いいたします。

#### 4 定員

30名

#### 5 参加費用

本講習会の参加費用は無料です。参加される方は、筆記用具をご持参ください。

#### 6 申込方法

令和元年12月20日（金）17時までに、別紙「申込書」にて、7 申込・問合わせ先まで FAX または郵送でお申込みいただくか、申込書の必要事項を E-mail で送信してください。なお、お電話でのお申込みは承りませんので、あらかじめご了承ください。（定員に達し次第、申込を締め切らせていただきます。）

#### 7 申込・問合わせ先

〒514-8570 三重県津市広明町 13 番地

三重県農林水産部フードイノベーション課（行元、近藤）

Tel : 059-224-2391 FAX : 059-224-2521 E-mail : [f-innov@pref.mie.lg.jp](mailto:f-innov@pref.mie.lg.jp)