

# 安全・安心で美味しい鹿肉・猪肉を提供する 「みえジビエフードシステム登録制度」

「みえジビエフードシステム登録制度」とは、より安全で安心な「みえジビエ」を提供するため、施設および事業者に加え、人材も登録対象とした制度です。  
この制度により、捕獲から解体処理、加工、調理、流通に至るまで徹底した管理を行っています。

主な条件	鹿・猪を、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に基づき、食肉処理していること など
登録区分	【施設】 ①みえジビエ解体処理施設②みえジビエ加工品製造施設③みえジビエの食べられるお店④みえジビエの買えるお店 【人材】 ①みえジビエハンター②みえジビエ解体処理者③みえジビエマスター
審査	三重県が、書類審査と現地審査(施設のみ)を行います。

## 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」

安全・安心で美味しい鹿肉、猪肉を提供するため、三重県が食品衛生法による規定に加え、衛生管理や肉の品質の向上のための基準を細かく定めたマニュアル。

### みえジビエ の特徴

みえジビエは、全国でもトップレベルの衛生管理・品質管理がなされたジビエです。

三重県内で  
捕獲しています。



いつ、どこで、誰が、どのように捕獲をしたか、捕獲時の状況まで、情報を追跡することができます。	止め刺し以外の方法で死亡した個体、病気が疑われる個体、品質が低下した個体は解体処理されません。	放血が不十分な個体、放血が速やかに行われていない個体は解体処理されません。
止め刺し・放血後、60分以内(夏)、90分以内(冬)に解体処理施設に搬入します。	とさつ後24時間以内に、4℃以下で保冷、保管しています。	止め刺し、放血以外の解体処理は、衛生管理された施設内で行っています。
衛生的な処理のため、ナイフの入れ方にも気を遣って解体処理されています。	出荷前に金属探知機による検査を行い、異物混入を防止しています。	定期的に食中毒原因菌等の検査を行っています。

# 三重県のイチオシ食材「みえジビエ」

登録事業者には、登録証と表示看板(施設のみ)を交付しています。



安全・安心な  
みえジビエ取扱店の  
証明になります

消費者に  
「みえジビエのお店」  
として認知されます

みえジビエハンター

みえジビエ解体処理施設

みえジビエ解体処理者



みえジビエの食べられるお店

みえジビエ加工品製造施設

みえジビエの買えるお店

<みえジビエ料理>



<みえジビエ加工品>



<みえジビエ加工品>



みえジビエマスター

みえジビエマスター

消費者

みえジビエについてのお問い合わせ

三重県農林水産部 フードイノベーション課  
〒514-8570 三重県津市広明町13番地

TEL 059-224-2391 FAX 059-224-2521

E-MAIL [f-innov@pref.mie.lg.jp](mailto:f-innov@pref.mie.lg.jp)