

安全・安心で美味しい鹿肉・猪肉を提供する 「みえジビエ登録制度」

「みえジビエ登録制度」とは、その鹿肉・猪肉が、三重県が策定したマニュアルに沿って取り扱われた、安全で高品質なものかどうかを分かりやすくするための制度です。登録対象は、消費者の方へ届くまでに流通する施設で、このように幅広く対象としている制度は全国でも初めてです。

主な条件	鹿や猪を、人の食用として『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル』に基づいて解体処理・加工・販売・調理提供していること など
登録期間	毎年5月末日まで（3年ごとの更新制）
審査	三重県が、書類審査と現地調査を行います。

『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル

より安全で安心して美味しい鹿肉や猪肉を食べていただくために、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向上のための基準を細かく定めています。

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野生獣肉です。



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。

解体処理前に食道・気道と直腸を結さつするなど、消化管内容物による汚染を予防しています。

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。

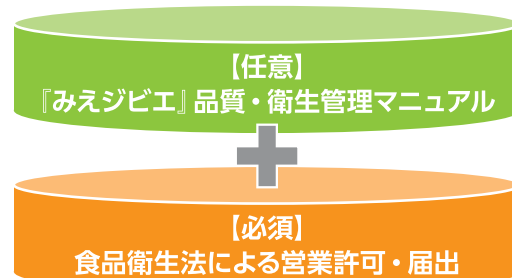
出荷前に金属探知機による検査を行い、異物混入を防止しています。

定期的に食中毒原因菌等の検査を行っています。

「みえジビエ登録制度」に登録されると

「登録されている＝マニュアルに沿っている」と明確！

みえジビエ®の品質・衛生管理がなされていることを証明できます。



みえジビエ® についてのお問い合わせ先

三重県 農林水産部 フードイノベーション課

TEL 059-224-2391

FAX 059-224-2521

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

✉ f-innov@pref.mie.jp

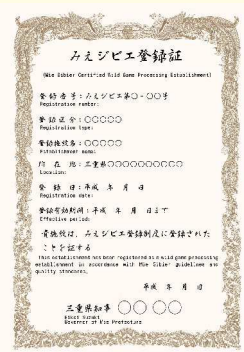
<http://www.pref.mie.lg.jp/COMMON/05/ci400000341.htm>

みえフードイノベーション

検索

三重県のイチオシ食材「みえジビエ®」

■登録事業者には、登録証と表示看板を交付し、表示を義務付けています。



安全安心な
みえジビエ取扱店の
証明となります

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® についてのお問い合わせ先

三重県 農林水産部 フードイノベーション課 TEL 059-224-2391 FAX 059-224-2521

〒514-8570 三重県津市広明町13番地 [✉ f-innov@pref.mie.jp](mailto:f-innov@pref.mie.jp)

<http://www.pref.mie.lg.jp/COMMON/05/ci400000341.htm>

みえフードイノベーション