

みえジビエ食品衛生・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、みえジビエフードシステム登録制度を運用しています。

そこで、関係事業者やみえジビエ登録事業へ向けて、野生鳥獣肉の衛生的な取扱いと品質管理について知っていただくことを目的に、食品衛生講習会を実施するとともに、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開催します。

記

1 日時及び開催方法

| 開催日時 | 会場・開催方法 |
|-------------------------|---|
| 令和4年3月1日(火) 14:00~17:15 | ホテルグリーンパーク津 6階「安濃」 又はオンライン会議システム(Zoom) ※参加に必要な URL 等は、お申込み後にメールにて通知します。 |

2 実施内容

【第1部】みえジビエの食品衛生にかかる講習会 (14:00~15:30)

(1) みえジビエの食品衛生にかかる講義 45分

講師 : 食品分析開発センターSUNATEC

衛生管理支援部門 FQS (Food Quality Solution) 室 緒方 勇人 氏

テーマ: 「野生鳥獣肉の安全な加工及び流通について」

(2) みえジビエの品質、美味しさにかかる研究結果紹介 15分

講師 : 三重大学 生物資源学研究所 国際資源利用学研究室 准教授 吉原 佑 氏

(3) 質疑応答 30分(参加者による質疑応答)

【第2部】みえジビエフードシステム登録講習会 (15:40~17:15)

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^{※1}、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、登録制度実施要領第5条に基づき、みえジビエの「人材」登録区分の申請条件の一つとなるものです。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。

3 対象者

【第1部】

みえジビエ登録事業者、みえジビエ登録希望者及び一般のハンター、解体処理事業者、行政関係者

【第2部】

みえジビエフードシステム登録制度の「人材」登録を希望する方^{※2}

4 定員

30名程度（会場参加の場合）

5 参加費用

無料

（インターネットに接続可能なパソコン及び通信料は自己負担になります。）

6 申込方法

令和4年2月28日（月）正午までに、下記三重県電子申請・届出システムからお申込みいただくか、必要事項（氏名、連絡先、第1部・2部の参加予定）を記入のうえ、

7 申込・問合わせ先までFAX、またはE-mailでお申込みください。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。）

【三重県電子申請・届出システム】

<https://www.shinsei.pref.mie.lg.jp/uketsuke2/dform.do?id=1644313153714>

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（吉藤、行元）

Tel : 059-224-2391 FAX : 059-224-2521 E-mail : f-innov@pref.mie.lg.jp

※2 みえジビエフードシステム登録制度における人材登録について

当登録制度では、「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種類の登録制度があります。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。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まれる方を対象として登録します。みえジビエを取り扱う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。