

エゾシカ肉の処理施設を 北海道が認証しています

～エゾシカ肉処理施設認証制度～

安全安心なエゾシカ肉の提供と販路拡大を図るため、高度な衛生管理を行うエゾシカ肉処理施設を北海道が認証します。（平成 28 年 10 月運用開始）

1 認証の要件

- (1) 道内に食肉処理施設を設置する食肉処理事業者であること。
- (2) エゾシカ衛生処理マニュアル（平成 18 年 10 月北海道作成）を遵守していること。
- (3) 北海道 HACCP で、評価段階 A 以上を取得していること。
- (4) 出荷する製品について、トレーサビリティ管理を行っていること。
- (5) 要綱に定めるカットチャートを遵守していること。
- (6) 包装されたエゾシカ肉に要綱に定める記載事項を表示していること。

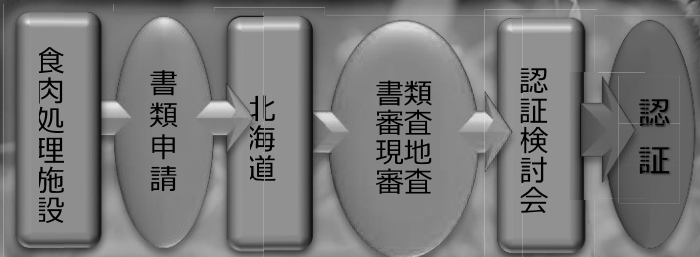
2 認証施設と認証マーク



認証施設で生産されたエゾシカ肉や
その加工品にはマークを表示できます。



3 認証までの流れ



詳細はHPでご覧ください。
「エゾシカ 認証」で検索！

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/yk/ninnsyouseido.htm>

問い合わせ先：北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループ
北海道札幌市中央区北3条西6丁目
TEL:011-231-4111 (内線 24-373) FAX:011-232-6790
e-mail : kansei.ezoshika@pref.hokkaido.lg.jp