＜やまなしジビエ（シカ肉）認証制度の申請・認証フロー＞
「川下から求められる安心なジビエを目指して」

第1段階
認定施設の指定
（第6条第1項関係）

1. 食肉処理業の許可
2. ガイドラインに沿った設備
3. 金属探知機の設置

第2段階
やまなしジビエの認証
（第6条第2項関係）

1. ガイドラインに沿った処理
2. 定期的な微生物検査
3. 定期的な放射性物質検査
4. HACCP手法の導入
5. トレーサビリティの確保

→ 認証マーク使用可能
（第11条第1項、第2項関係）

認証マーク使用許可
（第11条第3項関係）

・やまなしジビエ及びこれを使用した製品を使用して生産した製品

食肉処理事業者

市町村所有施設
（運営者）

一般施設
（民間）

認定施設

認証事業者
（認証マーク使用可）

流通・加工業者

認証マーク使用許可

やまなしジビエ認証会議
（第3条関係）

事務局
（第20条関係）
【畜産課】

認証審査員
（第4条関係）

【事前確認】

①施設認定申請書（別記第1-1号）

②認定施設指定通知書（別記第2-1号）

書類審査

【事前確認】

③やまなしジビエ認証申請書（別記第1-2号）

チェックシート（別表3）

④認証通知書（別記第2-2号）
※　認証：3年更新【定期監査：年1回】（第14条関係）

書類審査

現地審査

認証シカ肉（製品）提供

認証マーク使用許可申請書（別記第4号）

認証マーク使用許可書（別記第5号）