

「猪・鹿肉に係る衛生管理 ガイドライン」に基づいて生まれる 安心・安全な京丹後市産猪・鹿肉

ガイドラインとは？

野生の猪、鹿は牛や豚等の家畜とは異なり、と畜場法の適用を受けません。そこで、食肉の安心、安全を確保するため、独自に定めた安全管理方針です。

～ガイドラインの内容～

猪・鹿の捕獲、運搬方法

受け入れる猪・鹿の点検の徹底

施設の衛生管理

処理作業の注意点

食肉は十分加熱して
食べましょう！



交通のご案内



お問い合わせ

京たんご ぼたん・もみじ比治の里

【定休日】毎週月曜日・第1・3火曜日 年末年始(12/29～1/3)

【営業時間】8:00～17:00

【住所】京都府京丹後市久美浜町佐野91番地

※臨時休業をする事もありますので、当施設にお越しの節は事前にお問い合わせください。

TEL 0772-84-0168

FAX 0772-84-0143

京丹後市農林水産環境部農林整備課

京都府京丹後市大宮町口大野226番地

TEL 0772-69-0430 FAX 0772-64-5660

京たんご

ぼたん・もみじ

比治の里





京たんど ぼたん・もみじ比治の里

“農家にとって嫌われ者である猪、鹿を農村における貴重なたんぱく源として捉え食肉利用する”このような逆転の発想から当施設は建設されました。当施設では、猪、鹿肉の安全性の確保を最優先に考えており、猪肉と鹿肉を同一の機材を用いて処理しないように、2系列の処理設備を完備しております。[猪・鹿肉に係る衛生管理ガイドライン]に基づいた衛生管理を行い、安心、安全な食肉流通を目指します。

