

平成 2 1 年度事業報告

財団法人新潟ミートプラントの平成 2 1 年度事業は、次のとおり実施した。

1 食肉知識普及事業

(1) 県外や県内市町村、行政機関、大学等からの視察者等による食肉センターの施設見学に対し「解体室」や「見学室」を実地に案内した。また「動く市政教室」による行政施設の見学コースに、当センターを組み入れ、映像を使った説明と「見学室」からの部分肉処理室の見学により、食肉に対する衛生面や、当施設への理解を深めてもらった。

・ 市政教室、一般市民の見学等	13回	359人
・ 県内市町村、行政機関、企業の見学等	21回	116人
・ 大学、高校の見学等	5回	78人
・ 県外からの視察、研修等	1回	3人

合計 40回 556人

2 食肉安全啓発事業

- (1) 食肉衛生強化月間（7月）において、食肉の衛生保持を目指し、食肉安全衛生の啓発に取り組んだ。
- (2) 施設内の大掃除を実施し、ミートプラントの職員を対象とした衛生講習会を開催するとともに、食肉センター内関係者と連携を図りながら、自主衛生管理体制の確立に努めた。
- (3) 腸管出血性大腸菌O-157対策として、毎月定期的には大動物解体室の消毒を実施するとともに、従事者に対する衛生管理の徹底に努めた。
- (4) 衛生問題検討会（食肉センター内で働く職員で構成）では、市民（消費者）に安全・安心な食肉を提供することを目的に、衛生面においての部門毎の課題や問題点に関する検討会を継続的に開催した。

3 と殺解体・食肉冷蔵保管事業

平成 2 1 年度の稼働日数は 2 4 5 日、処理頭数は、豚 2 1 4, 7 8 5 頭、豚大貫 7, 5 3 1 頭、牛 1, 4 1 7 頭、とく 4 頭、めん羊 4 頭で、合計 2 2 3, 7 4 1 頭であった。

豚換算の処理頭数は 2 3 1, 3 0 0 頭で、予算計画頭数に比べると 1 0 0.07% で、1 5 7 頭多かった。（「と殺解体処理頭数実績表」参照）

また、食肉冷蔵保管事業は、豚換算で、延べ 2 9 8, 4 6 5 頭、予算計画頭数

282,619頭と比べると105.61%で、計画数値より15,846頭利用が多かった。

4 施設管理受託事業

前年度に引き続き、平成21年4月1日付で新潟市との間で締結した「新潟市食肉センターの管理に関する協定書」に基づいて、新潟市食肉センターの管理運営を行った。

以上