

令和2年度事業計画

1 安全安心な食肉を提供するための事業

一般消費者に安全安心な食肉を提供するため、以下の事業を行う。

(1) と畜解体・食肉冷蔵保管事業

市民・県民など消費者に安全で衛生的な食肉を提供し、その利益擁護・増進を図るため、新潟市内や近隣市町村の畜産農家、畜産業者などが育てた主に牛や豚をと畜解体し、枝肉を冷蔵庫に冷蔵し保管する事業を行う。

○処理頭数計画 豚 198,203頭 牛 803頭 計199,006頭
(豚換算203,667頭)

○冷蔵保管頭数計画 豚換算 延べ309,411頭

○処理頭数の確保のため、利用者の皆さんに意向を確認しながら増頭をお願いしていく。

(2) 牛海綿状脳症(BSE)に関する事業

市民・県民に対する安全安心な食肉の安定供給や公衆衛生の向上及び一般消費者の利益擁護・増進を図るため、牛海綿状脳症特別措置法に基づき、当センターで牛のと畜を依頼した利用者に代わり、頭部などの特定部位を適正に処理する。

2 農場から食卓まで、安全安心な食肉を届けるための事業

安全安心な食肉を提供し、地域の公衆衛生の向上を図るため、以下の事業を行う。

(1) クリーントラック優良枝肉運搬車認定制度の実施

一般消費者の利益擁護・増進を図るため、市食肉センターを利用する枝肉運搬車の衛生状況等を点検・審査し、一定基準以上の優良車両にステッカーを交付する。

(2) 牛ヨロイ・ゼロ強化月間の実施

安全安心な食肉の提供や公衆衛生の向上を図るため、市食肉衛生検査所と共同で、期間中搬入時の汚染確認を行うなどの強化月間(1月から2月)を設け、衛生的な解体処理を推進する。

(3) 食肉衛生強調月間の実施

県内全体の公衆衛生の向上を図るため、県内3食肉センター共同で7月に強調月間を設定し衛生講習会を開くなど、より安全で衛生的な食肉を供給できるよう安全衛生の啓発に努める。

3 農場から食卓まで、安全安心な食肉が届くまでを理解してもらうための事業 一般消費者の利益擁護・増進を図るため、安全安心な食肉が届くまでを理解してもらう以下の事業を行う。

(1) 市食肉センターの広報事業の実施

一般消費者に安全安心な食肉を提供していることを周知し、その利益擁護・増進を図るため、県外や県内他市町村等からの施設見学等で市食肉センターがいかに安全安心な食肉を提供しているかを広報する。

(2) 小学校向け研修会の受け入れ実施

地域の公衆衛生の向上と一般消費者の利益擁護・増進を図るため、市食肉衛生検査所と共催で、小学校高学年を対象に、食べ物の安全性について考えてもらう場を積極的に提供する。

4 市食肉センターの指定管理

新潟市食肉センターの指定管理者として、施設の適正な管理運営を行う。

5 CSF(豚熱)の拡大防止

新潟県や市食肉衛生検査所と連携して市食肉センターにおけるCSF交差汚染防止対策を進め、CSFの発生及び、拡大防止に協力していく。