

令和2年12月21日

関係業者各位

公益財団法人新潟ミートプラント理事長  
新潟市食肉衛生検査所長

『牛ヨロイ・ゼロ冬期強化月間』の実施について(お願い)

日頃より新潟市食肉センターの運営にご協力いただきまして誠にありがとうございます。  
例年冬期に入ると、体表に硬く固まったふん便(いわゆる、ヨロイ)を付けたまま搬入される牛が増える傾向にあり、衛生的な解体処理の妨げとなっています。

解体工程では、食肉がふん便に汚染されないよう細心の注意を払い、作業を実施しておりますが、生産者のご協力のもと、ふん便汚染のない(ヨロイ・ゼロの)牛を出荷していただくことを目的に、本年も令和3年1月4日から2月末日までの2ヶ月間を『牛ヨロイ・ゼロ冬期強化月間』として、清潔な牛の出荷を推進するための強化期間とさせていただきます。

つきましては、『より安全で衛生的な食肉の供給』のため、関係業者の皆さまにおかれても、出荷時の確認やヨロイ除去の実施にご協力をお願いいたします。

※1別添 生産者宛「牛ヨロイ・ゼロ冬期強化月間の実施について(お願い)」及び「チラシ」をご多忙のところ、恐縮ですが、貴社様から生産者の皆様に配布していただきますようお願いいたします。

なお、不足の場合はミートプラントまでご連絡をくださいますようお願いいたします。

※2また、実施期間中、生産者の皆様に個別でヨロイ除去の協力をお願いする場合においても、当センターが都度作成する依頼文を貴社様から生産者の皆様にお渡しいただきますよう併せてお願いいたします。

新潟市食肉センター衛生問題検討会

阿部・松本(公益財団法人新潟ミートプラント)

植木・高野(新潟市食肉衛生検査所)

電話 025-261-2100



# 牛ヨロイゼロ冬期強化月間 (令和3年1月4日～2月末日)

## 出荷前のヨロイ除去に御協力をお願いします。

\*\*\*\*\*

牛のふん便や外皮には、**腸管出血性大腸菌 O157** のような食中毒菌がいるため、解体処理では枝肉がふん便に汚染されないように、手洗いや包丁の消毒をしっかりおこない、衛生的な処理を心掛けています。

消費者へ安全なお肉を届けるため、大切な出発点である生産者の皆様にも**出荷前のヨロイ除去**に御協力いただきますようお願いいたします



ヨロイは洗っただけでは、  
簡単には落ちません。

**胸部・腹部の真ん中**にヨロイがあると、  
枝肉を汚染しやすくなります。



作業者の手指を介して、  
枝肉を汚染してしまいます。



新潟市食肉センター衛生問題検討会  
阿部・松本(公益財団法人新潟ミートフロント)  
植木・高野(新潟市食肉衛生検査所)  
電話 025-261-2100