

新潟市食肉センターにおける 安全・安心な食肉製品の出荷について

食肉製品は、魚や野菜と同様に私たちが生きていくなかで重要な食物です。
食肉を使用する業界関係者、消費者のみなさまに、安全で安心な食肉を提供するために
「衛生的な食肉を衛生的に搬出する」ことを推進しています。
現在豚肉につきましては以下の二つの方法で、衛生的に出荷しています。

衛生的に出荷する手段（その1）

・と畜解体された「枝肉」は施設内に併設される部分肉処理施設まで、「オンレール」で直接移動され、モモやバラ等のブロック肉に加工された後、包装され保冷車で出荷されます。

※**枝肉とは**…頭や内臓・皮・足等を取り除き、背骨に沿って左右二分割にした骨付きの肉

※**オンレールの利点とは**…枝肉は「レール」に吊り下げられた状態で保管されています。
このレールは解体施設から部分肉処理施設まで接続され、枝肉は移動する際、他に接触することなく施設内を移動することができ、衛生的にブロック肉へ加工ができる利点があります。

【この施設を常時利用されている事業者】 ※順不同、敬略

- ・株式会社 ナカショクミートフーズ
- ・株式会社 マツイフーズ
- ・株式会社 新潟涌井
- ・とり福

衛生的に出荷する手段（その2）

・食肉センター以外の施設で部分肉処理を行う場合は「枝肉のまま」保冷車に積載し出荷する必要があります。「枝肉のまま」出荷する事業者については、衛生度の向上を図るために年間を通じて取り扱い等を検査し、一定の基準を満たした事業者には「クリーン☆トラック」として優良認定する制度を設けています。

【令和3年に「クリーン☆トラック」優良認定交付を受けた11事業者】 ※順不同、敬略

- ・株式会社 いそべ
- ・株式会社 ウオショク
- ・株式会社 佐藤食肉
- ・株式会社 ヨネヤマ
- ・株式会社 新潟コープ畜産
- ・有限会社 西村商店
- ・株式会社 名古屋
- ・株式会社 富士フィード&ミート
- ・株式会社 よしや
- ・株式会社 折笠精肉店
- ・有限会社 渡邊食肉店

※一部の事業者においては「**衛生的に搬出する手段（その1、2）**」を併用されている場合があります。