令和７年度事業報告及び収支決算について

１　令和７年度事業報告について

（１）安全安心な食肉を提供するための事業（食肉関連事業）

一般消費者に安全安心な食肉を提供するため、以下の事業を実施しました。

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することを目的とし、市内や近隣市町村の畜産農家、畜産業者などが育成した家畜を解体するとともに、枝肉を冷蔵庫に保管する事業を実施しました。

〇令和７年度の稼働日数は 240 日、処理頭数は下記のとおりです。

・処理頭数実績　豚 186,440 頭　牛 869 頭　その他 20 頭　合計 187,329 頭

・計画処理頭数　豚 174,230 頭　牛 784 頭　合計 175,014 頭

計画頭数に対し、12,315 頭の増（107％）となっています。

〇冷蔵保管頭数は下記のとおりです。

・冷蔵保管頭数実績　延べ 306,806 頭

・計画冷蔵保管頭数　延べ 282,718 頭

計画頭数に対し、24,088 頭の増（108.5％）となっています。

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しました。

（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、以下の事業を実施しました。

①　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実施しました。

② 食肉衛生強調月間の実施

新潟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月を強調月間として設定し、衛生講習会を開催するなど、より安全で衛生的な食肉を供給できるよう、のぼり旗やポスターを掲示し安全衛生の啓発に努めました。

（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

一般消費者に「安全安心な食肉が届くまで」を理解してもらうため、以下の事業を実施しました。

① 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するため、県内外の市町村等から施設見学等を受け入れ、食肉センター業務を広報するとともに施設の案内を実施しました。

〇行政機関、企業の見学等　９回　99 人

② 小学校向けの研修会等を実施

地域の公衆衛生の向上を目的とし、市食肉衛生検査所と共催で小学校高学年を対象に食肉の安全性について考えてもらう研修会や出前講座等を実施しました。

〇小学校向け出前講座等　　１回　50 人

（４）新潟市食肉センターの指定管理業務

「新潟市食肉センターの管理に関する協定書」に基づき、指定管理者として、施設等の適正な管理運営を行いました。

（５）ＣＳＦ(豚熱)の拡大防止

新潟県や新潟市食肉衛生検査所と連携し、新潟市食肉センターにおけるＣＳＦ交差汚染防止対策に取り組みました。

具体的には係留所の消毒や洗車場の消毒体制を強化し、搬入車両には衛生管理の徹底について協力をお願いしました。