

令和8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、枝肉を冷蔵庫に冷蔵保管する事業を行う。

○計画処理頭数 豚189,535頭 牛872頭 計190,407頭(豚換算192,400頭)

○計画冷蔵保管頭数 豚換算 延べ267,205頭

○処理頭数を確保するため、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 牛ヨロイ・ゼロ強化月間の実施

体表にヨロイ（硬く固まった糞便）が付着した牛は、解体工程において枝肉汚染の要因となることから、生産者へ出荷前のヨロイ除去を呼びかけ、より衛生的な食肉を供給することを目的とする。そのため、市食肉衛生検査所と共同で、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。

② 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、以下の事業を行う。

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し、県内外の市町村等から施設見学者等を受け入れ、食肉センターの安全安心な食肉の提供に関し広報する。

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する。

4 食肉センターの指定管理業務

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業務を行う。

5 C S F（豚熱）の拡大防止

新潟県や食肉衛生検査所と連携して新潟市食肉センターにおけるC S F交差汚染防止対策を進め、C S Fの発生及び拡大防止に努める。