

令和3年度事業計画

公益財団法人 滋賀食肉公社

1 基本方針

当法人は、「近江牛」をはじめとする県内産牛肉の流通拠点である「滋賀食肉センター（以下「センター」という。）」を整備および管理運営し、安全安心な食肉を安定的に提供することを目的としている。

この目的達成に向け、令和3年度は、前年度に引き続きHACCP（危害分析・重要管理点）方式による衛生管理を推進し、安全安心な食肉を安定的に供給するとともに、生産段階から消費段階までを通した、衛生面等における安全安心な食肉に関する知識の普及啓発に取り組む。

また、施設・設備の長期保全等に向けた調査や平成29年3月に策定した第3次経営健全化計画の見直しを進め、老朽化した施設・設備の計画的な更新・修繕や、更なる業務の効率化と経費削減によって収支両面にわたる経営改善に取り組み、経営の健全化を図る。

2 事業計画

(1) 安全安心な食肉を提供する事業

ア 衛生管理を徹底したセンターの設置管理および運営

- ・HACCP方式の衛生管理の基礎となる各種マニュアルに基づき、日々の衛生管理体制を強化するとともに、施設の長寿命化の方針に基づき、優先度に応じて必要な整備改良を実施する。
- ・管理運営会議、業務調整会議、HACCP委員会等の会議を定期的で開催し、センター構成機関と協同して更なる衛生管理体制の強化やセンター全体の効率的な運営に努める。

イ 安全安心を届ける普及啓発事業

- ・生産・出荷、と畜解体、販売および消費の各段階に応じた普及啓発の行動計画に基づき、新型コロナウイルス感染症による環境変化に対応しつつ、講習会の開催、出前講座の開催、関係イベントへの参画およびセンター視察の受入等、衛生指導や普及啓発事業を実施する。

(2) センターの経営健全化対策事業

- ・センター開設以来続いてきた単年度赤字が、平成27年度決算から黒字決算に転じたが、依然として、多額の累積欠損を抱えている。安定的で持続的な運営を行うためには、単年度黒字を継続して計上できる財政基盤を整える必要がある。平成29年3月に策定し、令和元年度に見直しを行った第3次経営健全化計画に基づき、県や畜産農家による近江牛増頭対策がセンターの増頭数の増加に結びつくよう努めるとともに、これまでの取組の経過や現状を踏まえ、経営健全化計画の見直しを進める。また、老朽化が進む施設・設備の長期保全や計画的な更新・改修を行うため、現在の施設・設備の状況・課題の調査を実施し、計画的で効率的な設備の更新や適切な保守点検等による施設および設備の長寿命化と中長期的な設備投資の抑制や維持管理費の節減等の取組を進め、経営の健全化に努める。

（令和3年度計画）

牛と畜頭数 9,300頭