令 和 5 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、安全安心な食肉を安定的に供給するという社会的使命のもと、県内唯一の食肉流通拠点である「滋賀食肉センター」の施設整備および管理運営を行うとともに、食肉衛生に関する知識の普及啓発に取り組んでいる。

平成19年度の操業開始から17年目を迎え、施設･設備の老朽化が重大な課題となっているほか、業務運営や財務上の課題、電気料金や燃料費、廃棄物処理費の増加、食肉流通をめぐる情勢の変化など、対応すべき様々な課題がある。

令和５年度は、第４次経営健全化計画に基づいて、将来にわたる持続的な経営が可能となるよう、収支改善に向けた取組を進める。

２　事　業　計　画

(1) と畜計画頭数

県内の黒毛和牛の飼養頭数は着実に増加している一方で、光熱費や飼料価格の高騰、枝肉価格の動向など不安定要素があることも踏まえて、令和５年度のと畜計画頭数は8,900頭とする。

(2) 食肉センターの経営健全化

令和４年度に策定した第４次経営健全化計画に基づき、引き続き、県の支援を受けながら、収支改善に係る取組を進める。

(3) 食肉センターの施設・設備の適切な維持管理

令和３年度に策定した滋賀食肉センター長期保全計画に基づき、緊急性や重要性を勘案し、優先順位をつけて、県の支援を受けながら、老朽化した施設・設備の計画的な更新・修繕を進めるとともに、適切な維持管理を図る。

(4) ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理の一層の推進

ＨＡＣＣＰ委員会、管理運営会議、業務調整会議等の定期会議を通じ、施設・設備面、運用面の両面にわたり、衛生上の課題解決を図る。

(5) 安全安心を届ける普及啓発事業の展開

令和５年度普及啓発事業計画に基づき、生産者、流通関係者および消費者に対し、食肉に関する正しい知識の普及啓発事業を実施する。