

令和7年度公益財団法人滋賀食肉公社事業計画

1 基本方針

当公社は、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下、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。

近年、県からの支援により施設・設備の更新・修繕を進めてきたところであるが、依然として施設・設備の維持管理は大きな課題であり、また、業務運営や財務上の課題、廃棄物処理費や排水処理費の高騰、電気料金や燃料費の増嵩、食肉流通をめぐる情勢の変化など、対応課題は多い。

引き続き、第4次経営健全化計画に基づいて経営基盤の強化を図るとともに、県や関係団体等で構成される「滋賀食肉センターあり方検討協議会」における議論に積極的に参画していく。

2 事業計画

(1) と畜計画頭数

第4次経営健全化計画に基づき、9,050頭とする。

牛と畜頭数9,050頭

(2) 食肉センターの経営の健全化

令和4年度策定の第4次経営健全化計画に基づき、引き続き県からの直接的支援を要請しつつ、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を踏まえて、対象工事の緊急性や重要性を勘案し、優先順位をつけて、県の支援を得ながら実施し、施設・設備の適切な維持管理を図る。

また、懸念されている冷蔵保管施設の能力不足に対応するため、令和6年度に策定した冷蔵保管施設増築基本設計に基づいて、早期に当該施設の実施設設計を進め、令和8年度の増設工事着工に向けて準備を進める。

(4) HACCP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など、HACCP方式による衛生管理を一層推進する。

(5) 安全安心を届ける普及啓発事業の展開

安全安心を届ける普及啓発プランに沿って、普及啓発事業を実施する。

- ・講習会、出前講座等の開催、食肉関連イベント等への参画
- ・学習目的視察の受入れ