

平成28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食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、平成28年度は、前年度に引き続き最新の衛生基準に適合するようセンター施設の改良を行うと同時に、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じた、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。

一方、今後急激なと畜頭数の増加が期待できない中、持続的な経営のためには、収支両面にわたる経営改善に取り組み、更なる業務の効率化と経費削減に努め、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、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、前年度において黒字決算に転じたが、県からの補助金を除くと、依然として、恒常的な赤字が続いている。安定的、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ことから、県内外からの集畜、維持管理費の節減といった具体的な取組を進めるとともに、「滋賀食肉センター経営研究会」の中間報告を踏まえ、中期的な経営健全化計画を策定する。

（平成28年度計画）

牛と畜頭数 8,600頭、豚と畜頭数 6,400頭