

平成30年度事業報告

公益財団法人 滋賀食肉公社

1 事業概要

「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。）」の設置および管理者として、安全安心な食肉を安定的に供給するため、株式会社滋賀食肉市場や滋賀県副生物協同組合と連携して食肉の品質向上等の諸課題について協議検討を行い、HACCP（危害分析・重要管理点）方式による衛生管理を推進した。

一方で、と畜場使用料等の事業収益が低迷する中、修繕費や消耗什器備品費等の経費節減を引き続き進めるなど、経営の健全化に向けた取組を進めた。

こうした取組と県からの支援の結果、昨年度に引き続き、単年度黒字（当期一般正味財産の増額）を達成した。

2 事業実績

(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

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、管理運営会議や業務調整会議等の会議においてセンター構成機関が定期的な意見交換を行うなど業務改善に努め、HACCP方式に基づく衛生水準の一層の強化や業務の見直しを行うことができた。

また、施設の維持管理については、操業開始から10年以上が経過し、設備の老朽化が進み、更新時期が到来した機器が多く見られる中、優先度合いを計りつつ点検整備を実施し、適切な維持管理に努めるとともに計画的な設備更新を行った。

イ 普及啓発事業

平成25年度に策定した「安全・安心を届ける普及啓発プラン」に沿って、各種イベントに参加し、センターの取組や食肉の安全についてのパンフレットやパネル等を用い、一般消費者等に向けて広く啓発を行った。また、県内外からのセンター施設見学を随時受け入れ、安全安心な食肉を提供するための取組についてPRに努めた。

(2) センターの経営健全化対策事業

前年度に引き続き、単年度黒字を計上したが、多額の累積債務を抱え、厳しい経営状況が続いている。牛のと畜頭数については、計画頭数には及ばなかったものの、前年度実績頭数を上回った。一方、豚のと畜頭数については、計画頭数および前年度実績頭数を大きく下回ることとなった。

こうした厳しい経営状況を改善すべく、経営の健全化と長期安定的なセンター運営の早期実現を図るため、平成29年3月に策定した第3次経営健全化計画に沿って、経常的な経費の節減や大規模太陽光発電事業の実施、閑散期におけると畜日削減の試行等、収支両面にわたる経営健全化対策を実施した。

	牛と畜頭数	豚と畜頭数
計画	8,700頭	3,000頭
実績	8,392頭	1,875頭