

事業計画書

平成20年9月30日

施設名	新潟市食肉センター		
団体・法人の名称	財団法人 新潟ミートプラント		
団体・法人の所在地	新潟市西区中野小屋1631番地		
代表者名	吉田民治	設立年月日	平成5年1月21日
電話番号	025-261-2100		
FAX番号	025-261-0508		
Eメールアドレス	n-meatplant@sunny.ocn.ne.jp		

新潟市食肉センター管理運営方針

新潟市食肉センターの設置の目的は、「新潟市食肉センター条例」によれば、「食用に供するために行う獣畜の処理の適正を図り、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与するため」とあります。

このため当財団においては、「安全・安心な食肉の安定的な供給を目指す」ことを第一目標に掲げ、特に次の点を重要な観点として、新潟市食肉センターを管理運営してまいります。

- ① O-157やBSE対策などを中心とした衛生的な施設設備の維持管理
- ② 関係畜産農家や食肉業者のニーズに応えた適正な獣畜のと殺・解体及び食肉の冷蔵保管の実施
- ③ 「動く市政教室」などを通じての市民への本施設の正確な情報提供

職員の配置（職種、人数、雇用形態、資格、技能、経験など）

職員については、新潟市からの施設管理委託事業において、次の者を配置いたします。

- ① 新潟市からの委託事業である食肉センターの施設管理業務に従事する者として、主に施設の現場に産業廃棄物中間処理施設技術管理者、ダイオキシン類対策技術管理者の資格を有する職員等5名
- ② 事務職員3名。ただしこの3名については、と畜・解体冷蔵保管事業と施設管理事業の両事業の事務を行うため、人件費は両事業の事業費按分により算出します。

③ ボイラー，冷凍機等の保守管理については有資格者を有する事業所に委託し，必要職員を常駐配置いたします。（1～2名）

研修計画

食肉センターの衛生的なと畜を推進するために，毎年7月の「衛生強調月間」において職員に対し新潟市食肉衛生検査所の検査員を講師に招き，衛生講習会を実施します。また，他の食肉センターへの視察を実施するなどして，と畜技術の向上に務めます。

廃水施設管理講習会等の実施又は受講することで新しい知識や技能の取得に努めます。また，他所の廃水処理場内で実地指導を受けたり当施設設置業者から現地指導を受けるなど，適正な廃水処理の徹底を図ります。

（財）新潟ミートプラントの経営情報等も職員に積極的に開示し，相互信頼に基づく意識の高揚に務めます。

と畜事業方針・概要

現在の新潟市食肉センターにおけると畜頭数は，豚換算頭数で平成18年度が228,282頭，平成19年度は231,567頭と年々最高頭数を更新していますが，施設能力に近づいていることから，数的には頭打ち傾向にあるといえます。

本施設を適切かつ円滑に管理するため，衛生的で効率的な運営に努めるとともに安定的なと畜数の確保に努めます。このため，畜産及び食肉関連業界との関係を密にし，積極的に働きかけることでと畜数の安定確保を図ります。他の食肉センターとの情報交換にも努めてまいります。

また，本施設が公の施設であるということを考慮し，利用業者の希望すると畜頭数に公平に対応できるよう，その調整に努めます。

サービス内容（開場時間、休場日設定）

新潟市食肉センター条例のとおり

開場時間

午前8時30分から午後5時まで

休場日

- 1 日曜日及び土曜日
- 2 国民の祝日に関する法律に規定する休日
- 3 12月29日から翌年1月3日まで

上記のほか、繁忙期での臨時開場、閑散期での臨時休場等も取り入れ、利用者のニーズに応えます。

使用料

新潟市食肉センター条例のとおり

区分		金額(円)	
と畜場使用料	牛・馬	1頭につき 2,260	
	子牛(生後1年未満の牛)	1頭につき 550	
	豚	大貫	1頭につき 690
		普通	1頭につき 550
	めん羊及び山羊	1頭につき 230	
	子めん羊及び子山羊(生後3カ月未満のめん羊及び山羊)	1頭につき 150	
冷蔵庫施設使用料		1式1月につき 152,900	
部分肉処理施設使用料		1式1月につき 1,121,300	
厚生施設使用料	A室(15平方メートル)	1室1月につき 34,600	
	B室(30平方メートル)	1室1月につき 69,300	
事務所使用料		1平方メートル1月につき 710	

個人情報の保護

当財団は、保有する個人情報に6,000件を超えるいわゆる「個人情報取扱事業者」ではありませんが、取り扱う個人情報を適切に管理するために財団としての「個人情報保護規程」を定めています。

緊急時対策

BSE発生時の対応については、すでに作成してあるマニュアルに沿って関係機関への通知、消毒の実施等、適性・迅速に対応します。

また、休日等の切迫と畜に対しては、すでに作成してある連絡体制により市役所農業政策課と連携のうえ、適正に処理します。

事故防止策及び事故発生時の対応

現場に精通した衛生管理責任者、作業衛生責任者を配置し、衛生事故の未然防止に努めるとともに、作業時の事故の未然の防止に努めます。また、事故発生時の対応については、その事故の内容を的確に把握し、対応処理できる財団内部の連絡体制を確立します。また、食肉センター内の各事業所に適格な情報が届くための連絡体制も併せて確立します。

センター内の事業所で防火委員会を組織し、毎年消防訓練を行うことによって、火災の未然防止及び火災発生時の事故防止に努めます。

警備会社と施設の警備委託契約を締結し、施設内での異常をより早く的確に把握し、休日・夜間における事故防止に努めます。

要望・苦情対応

市民からの要望・苦情等に対応するための「対応マニュアル」を整備します。そして指定管理者の業務の範囲内の問題については的確に判断し、誠意をもって処理します。また、指定管理者の範囲を越える市長の権限となる問題については、迅速に新潟市にその指示を仰ぎます。

センター利用業者や生産者等からの要望・苦情については、現在結成されている「新潟市食肉センター利用者連絡協議会」を開催し、その問題解決に努めます。