

石川県金沢食肉流通センター

衛生的に処理された食肉を
消費者の皆様に安全に安心して食していただく施設です



(社) 石川県金沢食肉公社

安全で安心な食肉を供給するとともに、周辺環境

安全で安心の理由

HACCPシステムの導入

生体搬入から製品出荷までの各工程における重要管理点を管理・監視するHACCPシステムの導入により、徹底した衛生管理が行われています。

トレーサビリティへの対応

入口から出口まで、個体は1頭毎、1枝毎に独自のID番号で管理されています。また、牛については出荷される製品全てに、個体識別番号が明記されています。

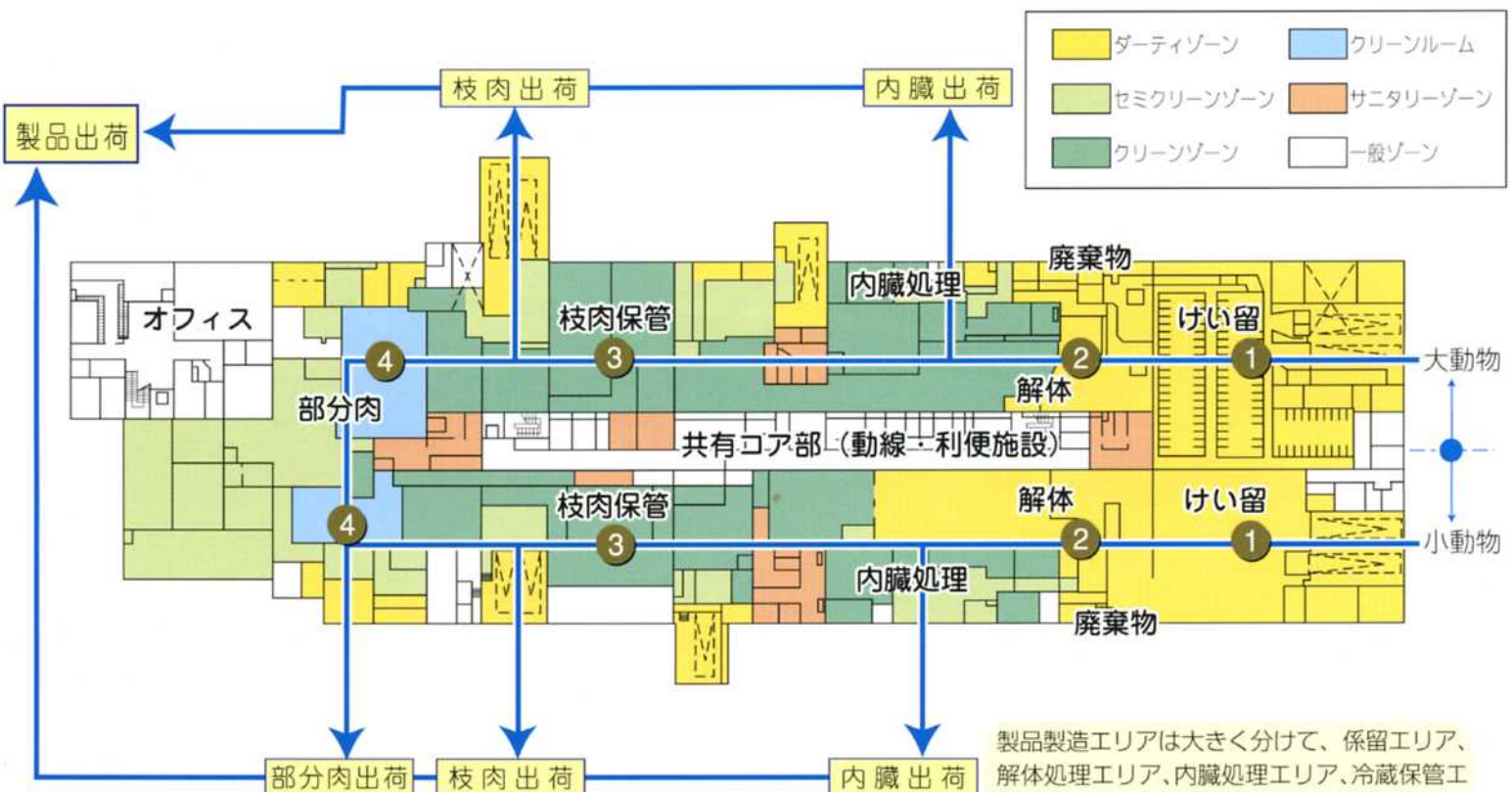
ワンフロアワンウェイ方式の採用

動物相互の汚染を防止するため、ラインを大・小動物ごとに一方通行にすると共に、全ての処理室等が大・小動物用に分かれています。

機能を中央に集約した合理性の追求

全てのエリアをつなぐ幹線機能を施設中央（共有コア部）に配置することにより、作業の合理性を追求しています。

製品製造の流れ



製品製造エリアは大きく分けて、係留エリア、解体処理エリア、内臓処理エリア、冷蔵保管エリア、製品出荷エリアからなり、施設中心のコア部分から、決められたサニタリー室を通過しなければ各作業エリアへ入室できないようになっています。

にも配慮した次世代の食肉流通センターです。

BSE対策

牛の特定部位（脊髄、頭部、回腸端部）は、各工程で完全に除去され、センター内に設置された焼却施設で適正に焼却処理しています。



◎脊髄吸引装置により、BSE特定部位の脊髄が吸引され、また、背割り後のミーリングの実施で、より完全に特定部位を除去しています。

★環境への配慮



◎附属する処理施設は、大気汚染・水質汚濁防止基準等を遵守すると共に防臭、防虫等を確保するために施設の密閉化を図りました。

1 けい留



◎けい留所では、と畜検査員が生体1頭毎に健康状態等进行检查しています。



2 解体



◎解体室は大動物、小動物共にダーティーエリア、クリーンエリアにゾーニングされ、エリア毎に決められた着衣で作業を行っています。



3 枝肉保管



◎全ての枝肉にIDタグが装着され、その所在がコンピューター管理されています。また、中央監視室で冷蔵庫内温度の監視・記録を行っています。

4 部分肉



◎検査に合格した枝肉が部分肉にカット処理される加工室を整備しています。加工室は、センター内で最もクリーン度が高い部屋です。

最新技術の導入により、衛生的で安全、安心な製品を供給できる新しい食肉流通の拠点です



ご案内図



【交通】

◆ 北陸自動車道金沢東ICより車で約18分 ◆ JR金沢駅より車で約25分

◆ 北陸自動車道金沢西ICより車で約35分

* 目印として金沢競馬場方向へ進み、才田大橋の手前になります。

施設概要

敷地面積	県有地	54,027.02㎡
	市有地	1,391.00㎡
	計	55,418.02㎡
本館棟	建築面積	8,182.97㎡
	延床面積	10,598.04㎡
附属施設	受水槽	容量 900㎡
	排水処理施設	処理 900㎡/日
	動物焼却施設	“ 250kg/h(x2所)
	污泥乾燥施設	“ 545kg/h
	污泥焼却施設	“ 80kg/h
	給水ポンプ施設	64.00㎡
	雨水排水ポンプ施設	46.75㎡
	洗車場・おが粉集積所	378.00㎡
	おが粉堆積場	91.00㎡
	腹糞集積場	36.00㎡
	副生物保管冷蔵庫	3 棟
	副生物収納容器洗い場	1 棟

けい留及び冷蔵能力	大動物：100頭
	小動物：310頭
解体処理能力	大動物：30頭/時
	小動物：150頭/時
部分肉処理能力	大動物：40頭/日
	小動物：160頭/日

(一社) 石川県金沢食肉公社

〒920-3101

石川県金沢市才田町戊337番地

TEL：(076) 257-2742

FAX：(076) 257-2504