

四日市市食肉センター・食肉地方卸売市場



■三重県下唯一の食肉卸売市場

当食肉センター・食肉地方卸売市場では、牛や豚をと畜し、その肉をセリや相対取引によって卸売しています。これらの業務は、と畜・解体処理業者であり卸売業者でもある㈱三重県四日市畜産公社が行っています。

昭和33年10月に、現在の場所に、食肉センター(と畜場)を併設した食肉市場として開設され、大阪、名古屋に次いで全国3番目に古い歴史を持つ三重県下唯一の食肉卸売市場です。

■徹底した衛生管理で安全な食肉を提供

当施設では、安全な食肉を送り出すため、平成13年までに国の基準以上の衛生管理ができる最新設備を導入しました。

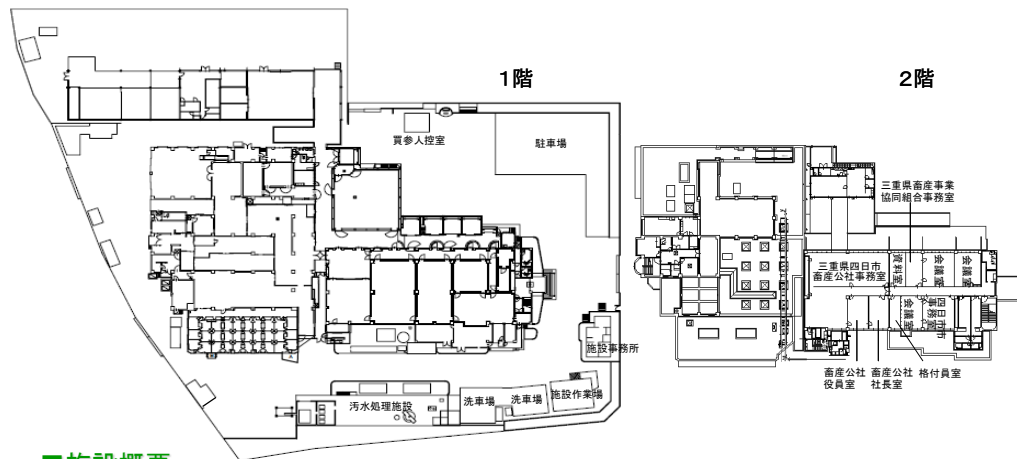
また、検査体制を厳重にしており、四日市市保健所食品衛生検査所の検査員が搬入時に生体検査で健康状態を確認しているほか、処理ラインのポイント、ポイントで肉や内臓に異常がないか肉眼で検査し、異常を発見した時は、その部分を廃棄します。詳しい検査が必要なときは、精密検査をします。

■高い意識と技能から高品質の食肉を生産

安全な食肉生産には作業従事者の高い衛生意識と技能が欠かせません。

当施設では、清潔で安全、効率的な作業環境のもと、作業従事者は、食肉処理や機具洗浄などの各作業を十分に時間をかけて入念に行います。また、毎月衛生会議を開き、問題点を検討するとともに、さらに毎年、関係機関と勉強会を開き、衛生管理知識や技術の向上を図っています。また、令和3年6月よりHACCPに基づく衛生管理を行っております。

■施設配置図



■施設概要

敷地面積	10,759.06㎡
建物面積	7,627.40㎡
と畜解体能力	大動物 50頭/日 小動物 350頭/日
冷蔵保管能力	大動物(枝肉) 125頭 小動物(枝肉) 1,172頭 部分肉 10トﾝ
部分肉処理能力	大動物 5頭/日 小動物 100頭/日
汚水処理能力	600トﾝ/日 【第1次処理したものを活性汚泥処理方式で処理(BOD、SS共に300ppm以下 N-H10ppm以下)し終末処理場へ圧送】

■関連組織

四日市市食肉センター・食肉地方卸売市場

〒510-0064 四日市市新正四丁目19-3
TEL 059(353)0209 FAX 059(350)0056
・施設の管理、取引の適正化

㈱三重県四日市畜産公社

〒510-0064 四日市市新正四丁目19-3
(四日市市食肉センター・食肉地方卸売市場内)
TEL 059(351)2224 FAX 059(352)6863
・と畜、卸売、部分肉処理、内臓処理・販売

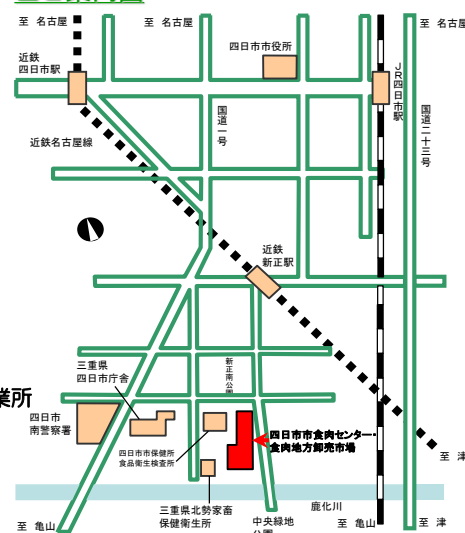
四日市市保健所食品衛生検査所

〒510-0064 四日市市新正四丁目20-3
TEL 059(352)0785 FAX 059(352)0786
・と畜検査、衛生指導

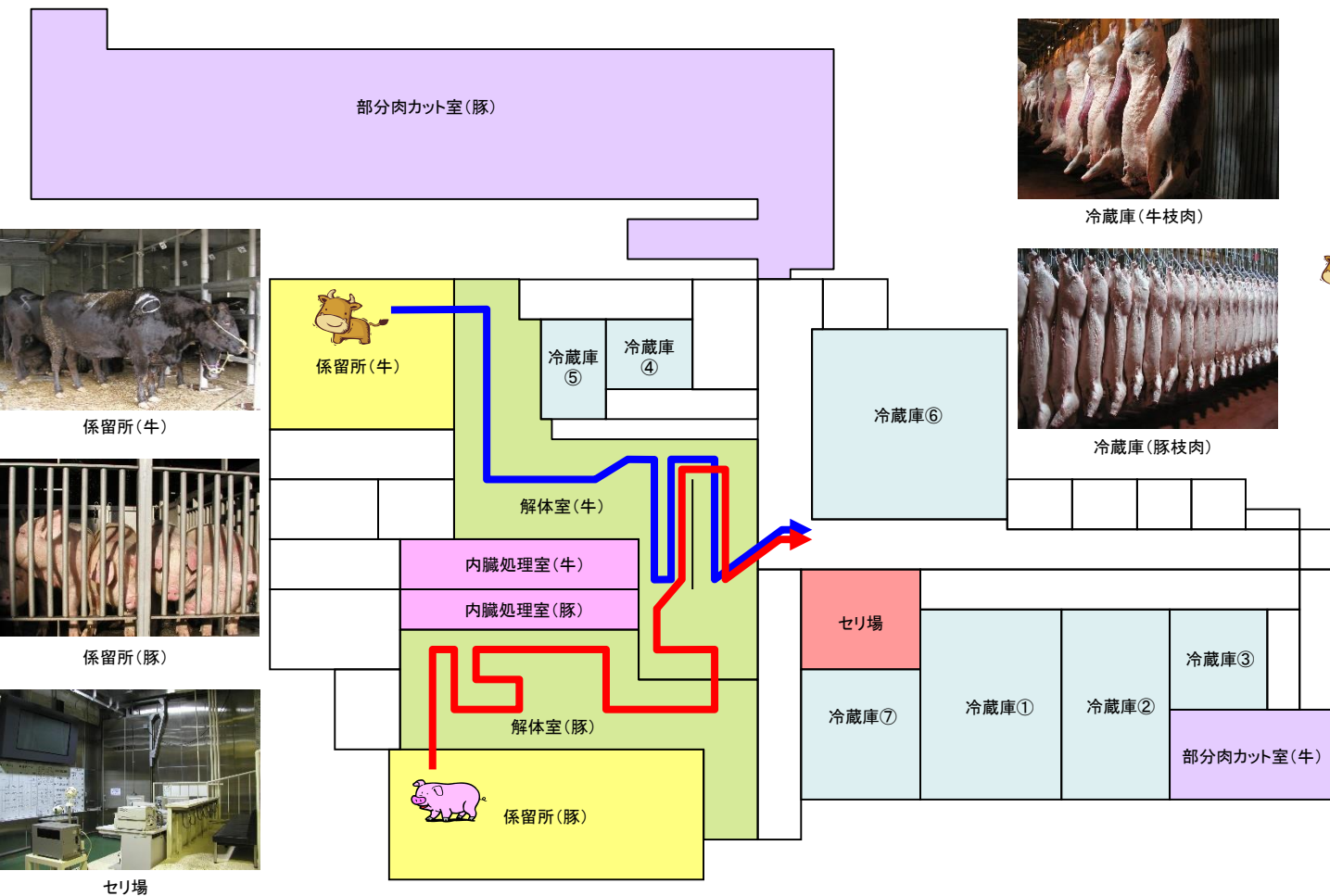
(公社)日本食肉格付協会 東海・北陸支所 四日市事業所

〒510-0064 四日市市新正四丁目19-3
(四日市市食肉センター・食肉地方卸売市場内)
TEL 059(351)6093
・校肉取引の基準となる牛、豚の格付

■ご案内図



■ 処理工程



係留所(牛)



係留所(豚)



セリ場

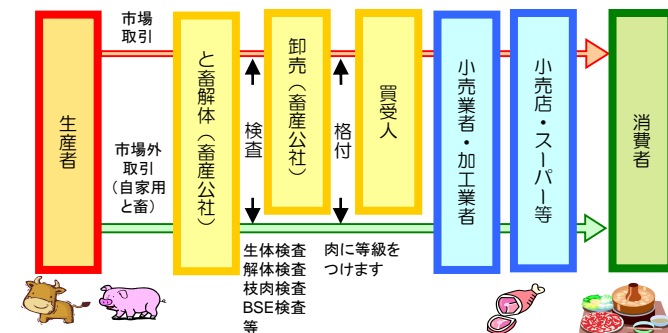


冷蔵庫(牛枝肉)



冷蔵庫(豚枝肉)

■ 食肉が食卓に届くまで



■ 検査機関

四日市市保健所食品衛生検査所

食肉の衛生と安全を確保するため、と畜場に搬入された牛、豚等の病気の排除はもとより、微生物による汚染防止対策や動物用医薬品等の残留防止対策を行って、公衆衛生上重要な役割を果たしています。



生体検査



枝肉検査



内臓検査



BSE検査

■ 主な設備



牛内臓検査コンベアー



牛皮剥機



牛脊髄吸引除去装置



牛背割ノコ



豚内臓検査コンベアー



豚皮剥機



豚自動洗浄背割機