

Vol. 16: “真玉牧場牛”

「大分県畜産公社・大分県酪食肉公社」の巻

訪問日:2013年 12月 17日(火) 天気:くもりのち雨

今回のレポート担当は...「本部商品委員会」です！



“真玉牧場牛”を屠畜している『大分県畜産公社』と加工している『大分県酪食肉公社』を視察・見学しました。どちらも室温は一定に保たれていました。牛のトレーサビリティが出来る様、管理が行き届いています。



「畜産公社」では、牛の解体・皮はぎ・背割りまでおこなわれます。作業後の施設を見学しましたが、隅々まで清掃されていました。衛生管理を徹底し、週1回自社で細菌検査を行っています。



「酪食肉公社」では、半身の牛を部位ごとに切り分け、真空パック詰めしています。骨や脂を切りはずすのは人手で行われていました。技術と体力のいる大変なお仕事です。細菌検査は月3回、外部委託で行っています。作業後は高圧洗浄し乾燥機をかけています。

発行:コープさが生協 本部商品委員会

お問合せは、本部商品委員会事務局(事業部・副島まで) TEL 0952-36-7011