

豊洲市場における 品質衛生管理について

平成28年12月
中央卸売市場

基本コンセプト

① 食の安全・安心の確保

- ・ 高度な品質・衛生管理が可能となる施設整備の実施
- ・ 卸売場や仲卸売場等の施設を「閉鎖型」とし、品質・衛生管理を強化

② 効率的な物流の実現

- ・ 荷や車両がスムーズに流れる市場を実現
- ・ 円滑な車両交通や、搬入から搬出までの一貫した荷の流れを確保

③ 多様なニーズへの対応

- ・ 加工・パッケージ施設や荷捌場等の設置
- ・ 転配送センターの設置

④ 環境への配慮

- ・ 環境負荷の低減、省エネ・省資源の実現

⑤ 賑わいの創出などまちづくりへの貢献

- ・ 千客万来施設の整備、魅力ある都市景観の形成 等

築地市場における施設構造・配置

卸売場・仲卸売場の大半が開放型施設の中に配置されているため、夏場は高温多湿となるほか、防虫・防鼠などの衛生対策の実施効果が薄い。また、卸売場や冷蔵庫、積込場所が市場内に点在しているため、商品の移動時において風雨等の影響を受けやすい状況にある。

【開放型施設：水産卸売場（左） 搬出時の荷捌き・積込の様子（右）】

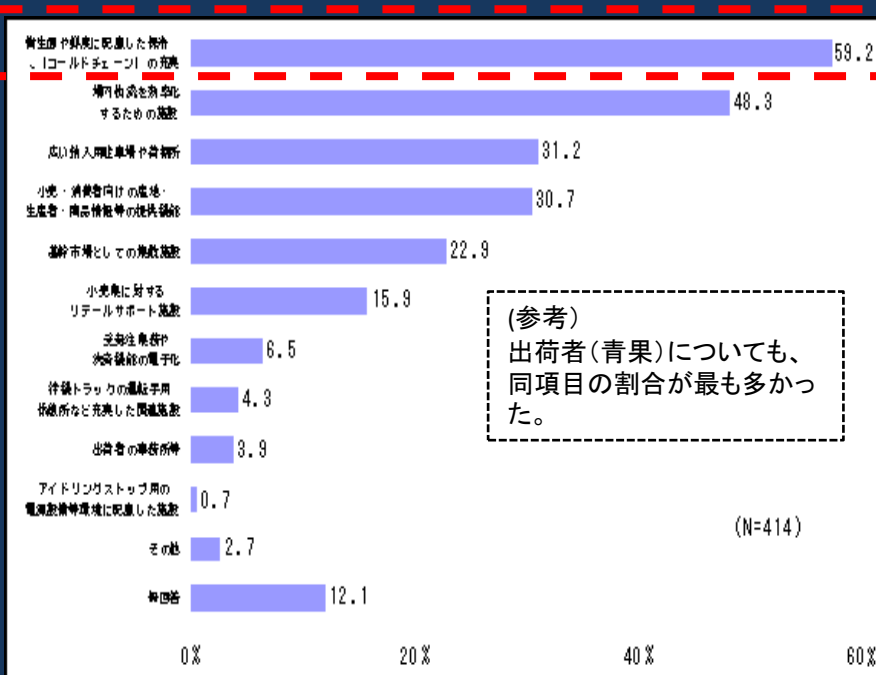


豊洲市場に求められる機能(品質・衛生管理面)

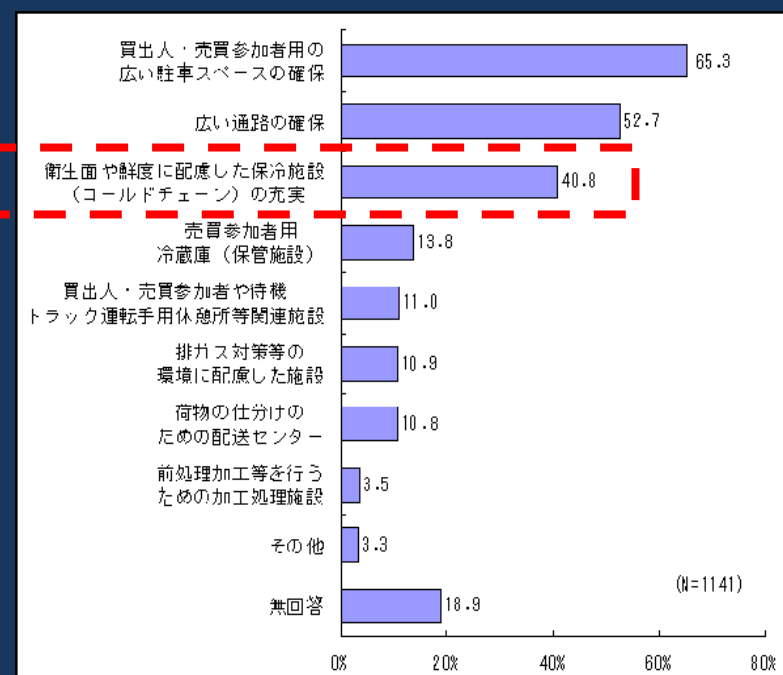
出荷者や実需者(買出人)のニーズの把握
⇒新市場マーケティング調査(平成14年公表)

出荷者・買出人いずれも、新市場に求める施設機能として「衛生面や鮮度に配慮したコールドチェーンの充実」が重要視された。

出荷者(水産)へのアンケート結果



買出人へのアンケート結果



豊洲市場に求められる機能（品質・衛生管理面）

- ◎マーケティング調査や市場関係者との懇談を踏まえ、新市場における基本コンセプトを作成した。

平成15年5月 豊洲新市場基本構想

- ◎豊洲新市場基本構想～衛生対策の充実（抜粋）～

卸・仲卸売場、搬出入バースは、外部からの風雨、塵埃、直射日光等を防ぐことができる施設とする。

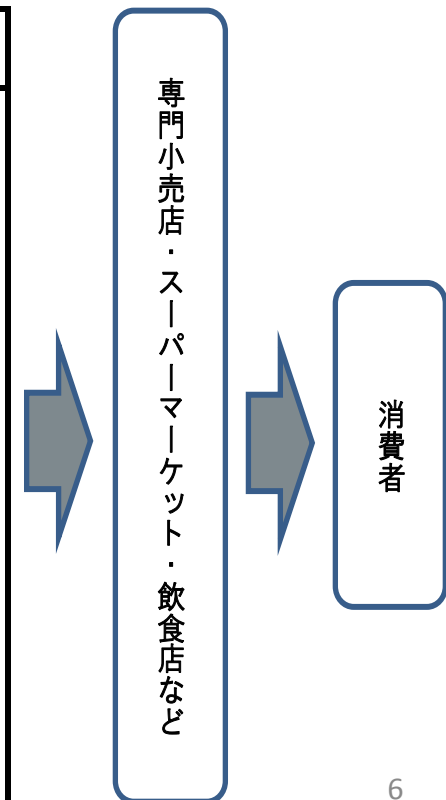
取扱品目毎に最適な温度帯での流通を確保するため、卸・仲卸売場、搬出入バース等は、品目毎の温度特性に応じた温度管理を行う。

食品の流通と温度管理

コールドチェーンとは、生鮮食品や冷凍食品などを産地から消費者まで一貫して低温・冷蔵・冷凍の状態を保ったまま流通させる仕組みであり、商品の品質衛生管理に寄与する。

【卸売市場を経由する食品のコールドチェーンのイメージ】

商品例	産地・工場		卸売市場	
冷凍マグロ	漁獲した後、船内で冷凍（約-60℃） 産地市場に水揚げ取引、冷凍庫で保管	冷凍車・冷蔵車で配送（出荷）	【卸売業者】 低温卸売場において取引 【仲卸業者】 購入したマグロを市場内や店舗の冷凍庫で保管（保管しやすいように解体加工）	冷凍車・冷蔵車で配送
アジの干物	加工工場で生産 冷凍庫で保管（約-20℃）		【卸売業者】 低温卸売場において取引 【仲卸業者】 市場内や店舗の冷凍庫、冷蔵ショーケースなどで保管し、販売。	
生サンマ	漁獲後、産地市場に水揚げ・セリ 氷や海水の入った 発泡スチロールの魚箱に箱詰め		【卸売業者】 低温卸売場において取引 【仲卸業者】 店舗に陳列して販売。 当日販売分以外は冷蔵庫などで保管。	
レタス	収穫後、選果場で箱詰め 予冷（出荷後の品質劣化を抑制するため、 出荷に際して予め冷蔵する措置）		【卸売業者】 低温卸売場において取引 【仲卸業者】 店舗に陳列して販売。 当日販売分以外は冷蔵庫などで保管。	



コンセプトの具体化に向けた考え方・取り組み

◎ハード面の考え方

・生鮮食料品の取引の場である卸売場・仲卸売場などの市場施設を閉鎖型とし、外気や害虫など食品の危害要因を防止するとともに、施設内の温度管理を可能にする。

・都は、閉鎖型施設内を市場利用者の作業環境に配慮した温度に保つ。
・業者は、商品の特性に応じた保冷装置や低温(定温)施設を整備する。
⇒両者の取り組みにより市場内でのコールドチェーンを確保する。

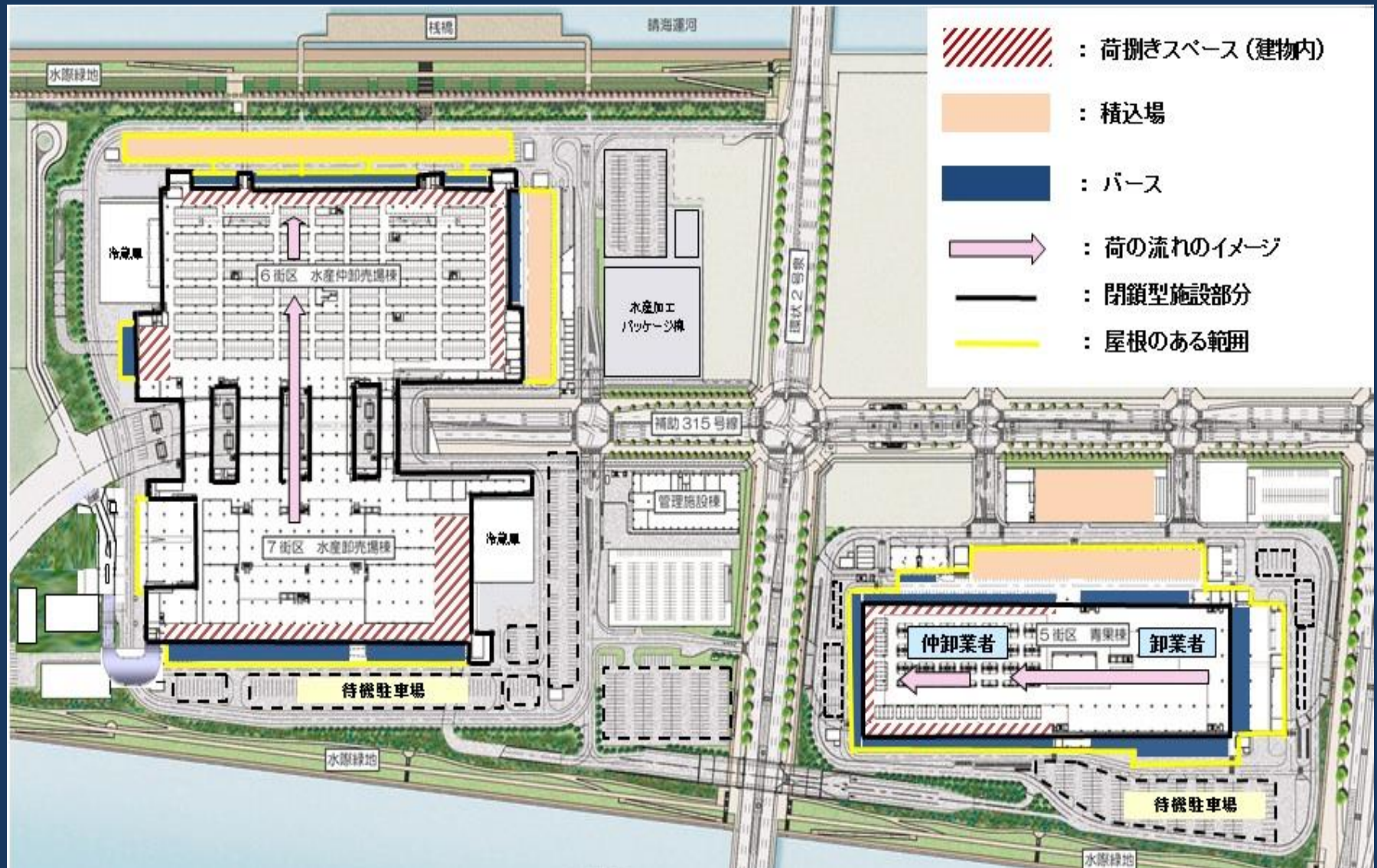
◎ソフト面の取り組み

・食品の品質・衛生管理については、HACCP(※)を軸とした衛生管理が国際標準となっている状況を踏まえ、HACCPの考え方に基づく衛生管理手法を業界が策定・遵守することを推進する。

※HACCP(ハサップ)

食品の受入から出荷までのあらゆる段階で発生するおそれのある異物や微生物汚染等の危害を分析し、どの段階で対策を講じれば安全に商品が製造できるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視し製品の安全を確保する衛生管理の手法

豊洲市場の施設について（第3回PT資料）



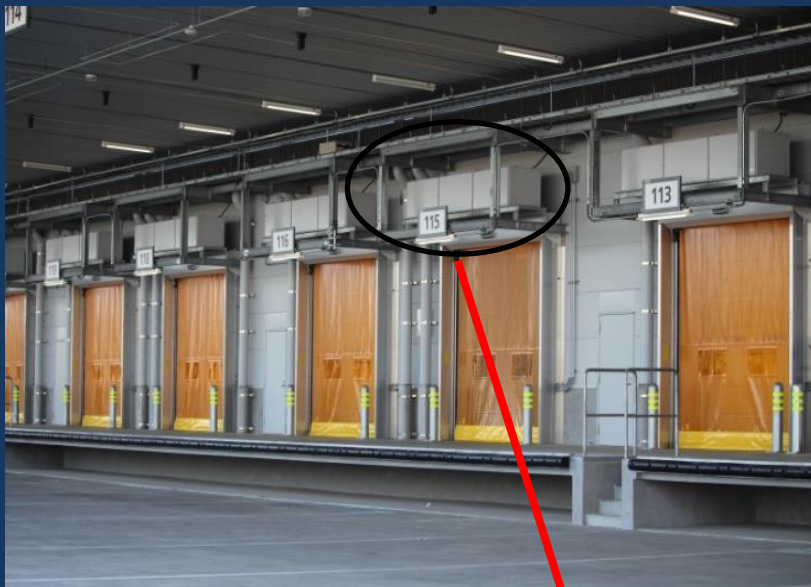
ハード面の対応

【閉鎖型施設】

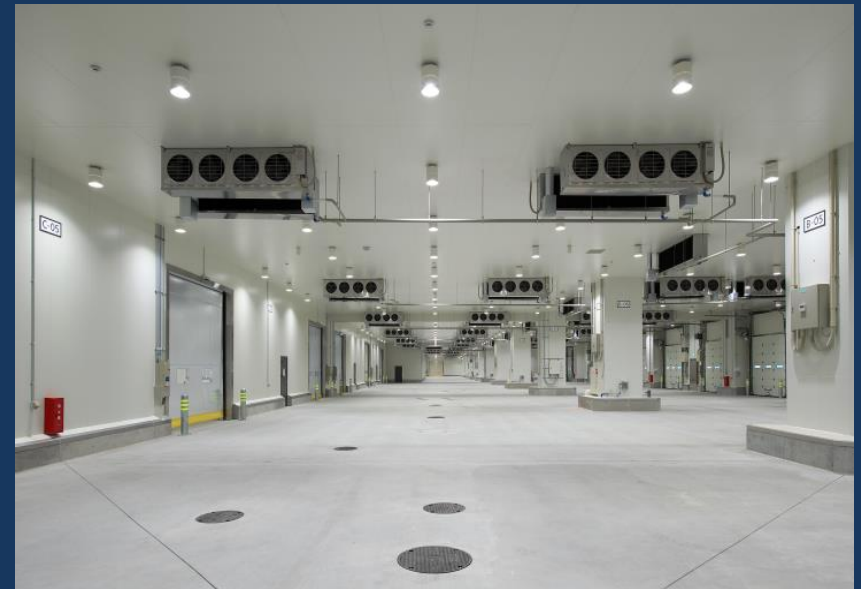
商品の搬出入口を限定し、それぞれにシートシャッター、オーバーヘッドドア、エアカーテンを整備

⇒閉鎖型とすることで施設内の温度管理を可能にし、保冷の効果を高める。
また、外気や雨、塵埃、鳥・虫・鼠などの侵入を防止

【水産卸売場棟の閉鎖型施設（左：施設外側 右：施設内）】



エアカーテン



【高床式バース】

水産卸売場棟、水産仲卸売場棟などは、より衛生面を重視し、バースを高床式とする。

⇒水撥ねによる商品の汚損や塵埃流入の防止

【高床式バース】



水産卸売場棟バース
高さー約90cm



水産仲卸売場棟バース
高さー70cm (一部100cm)

【ドックシェルター】

水産卸売場棟1階の一部及び4階(転配送センター)は、ドックシェルターによる商品の搬出入口とし、施設の開口部と車両の隙間を密閉
⇒より高度な防虫・防塵、保冷ができる構造

【ドックシェルター】



水産卸売場棟1階



水産卸売場棟4階

【車長に対応した庇(ひさし)など】
搬入車両が停車するバースは、車長以上の庇を整備
⇒雨の影響を受けずに商品を搬入することが可能

【車長に対応した庇】



水産卸売場棟

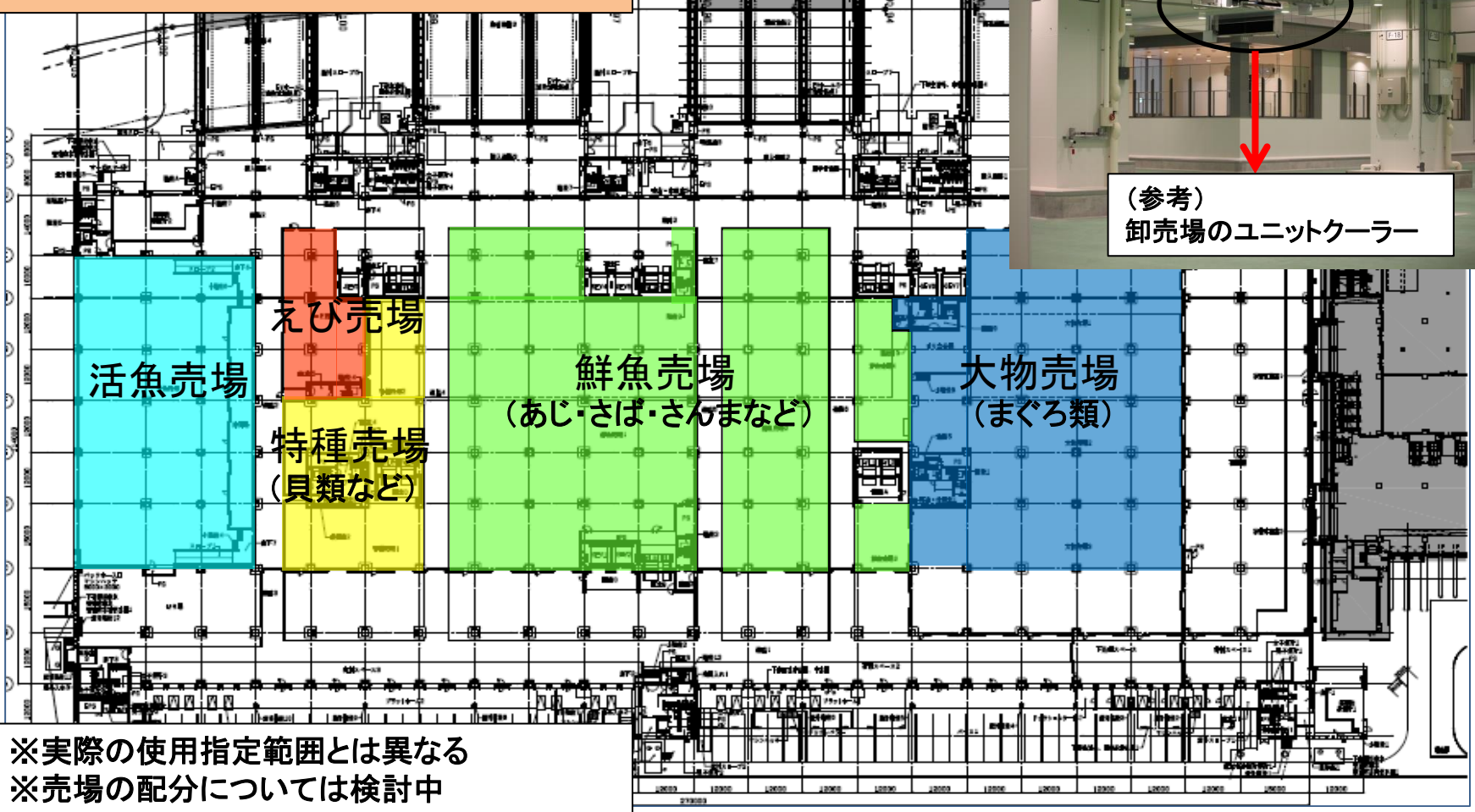


青果棟

【水産卸売場(1階)】

- ・活魚売場を除く閉鎖型施設内は10.5℃まで冷却できる構造
- ・閉鎖型施設内を冷却する機器(ユニットクーラー)は業者整備
- ・施設内を管理する温度については、業者が検討中

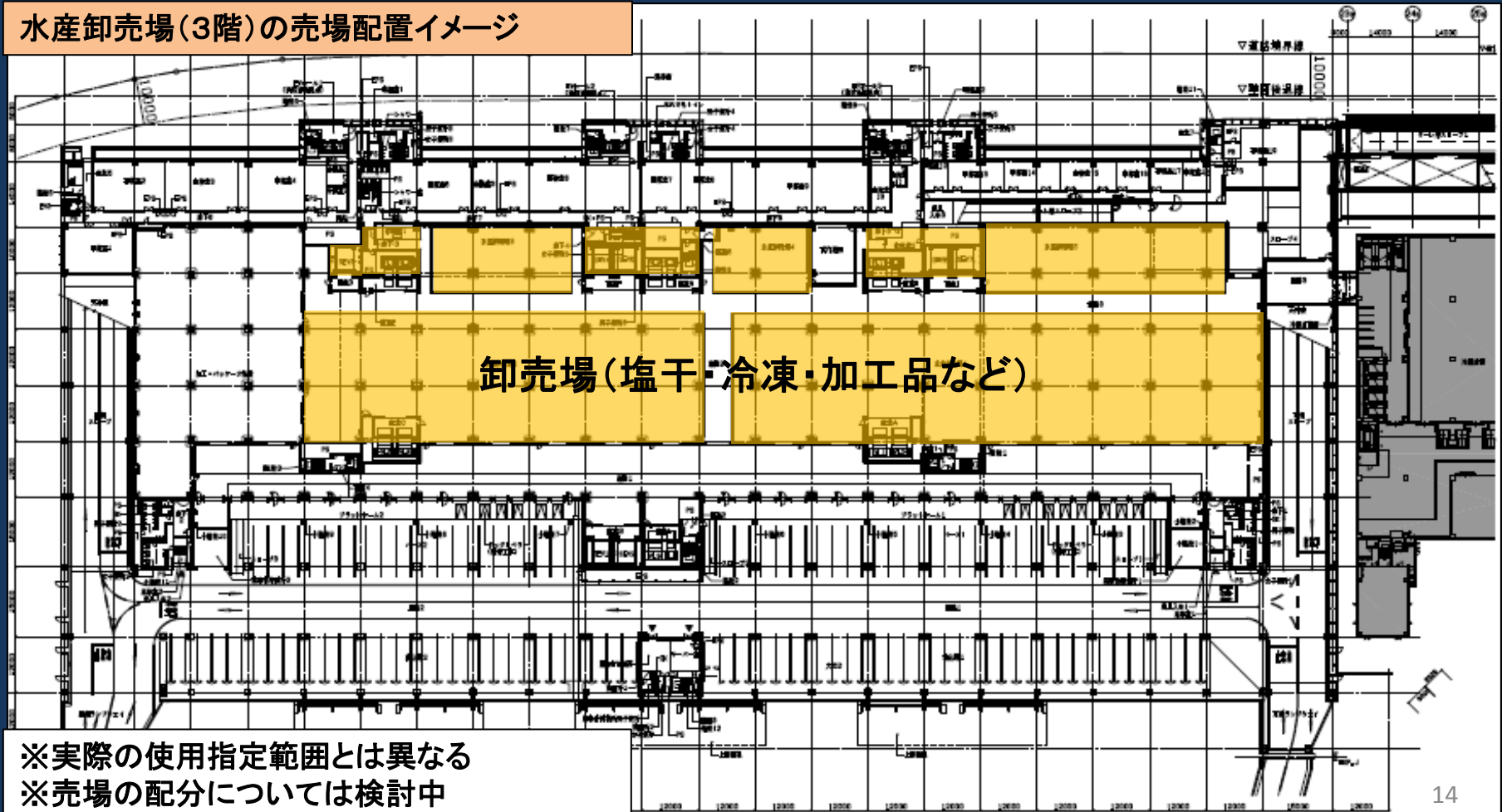
水産卸売場(1階)の売場配置イメージ



【水産卸売場(3階)】

- ・1階と同じく閉鎖型施設内は10.5℃まで冷却できる構造
- ・閉鎖型施設内を冷却する機器(ユニットクーラー)は業者整備
- ・施設内を管理する温度については、業者が検討中

水産卸売場(3階)の売場配置イメージ



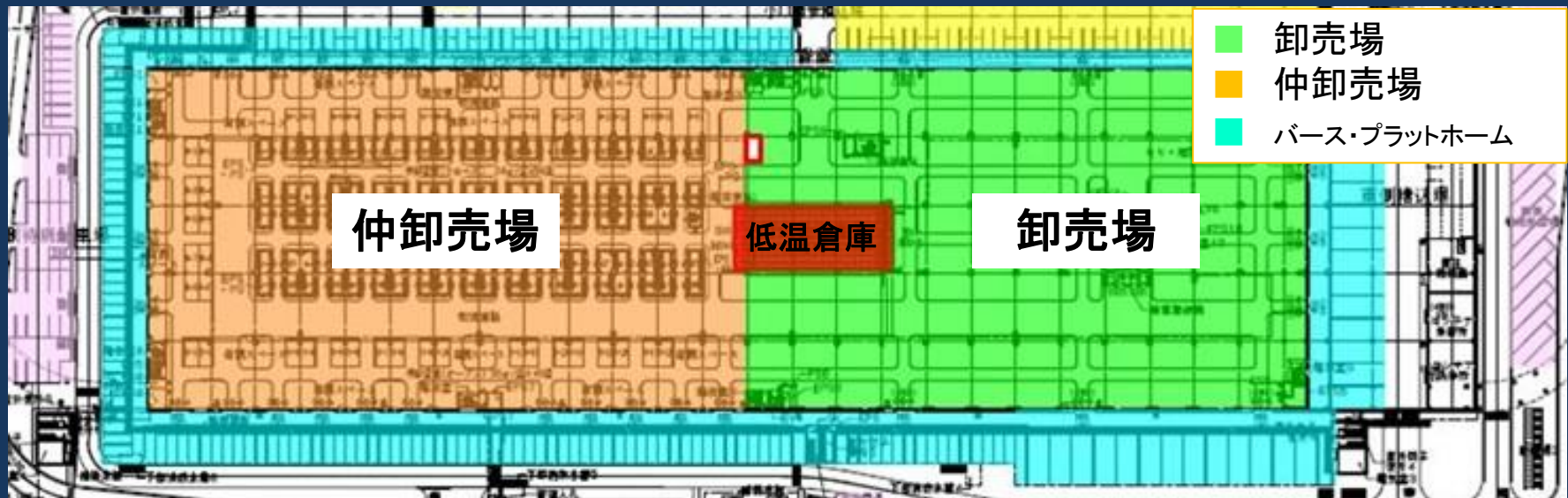
【水産仲卸売場】

- ・閉鎖型施設内の空調は25℃で管理
- ・取扱商品の特性ごとに、業者が販売・保管時の温度管理を行う
(例) 冷凍マグロ: 超低温ストッカー(-60℃)
冷凍水産物: 低温ストッカー、プレハブ冷蔵庫(-20~25℃)
生マグロ: ダンベ(冷蔵ショーケース: 0~5℃)
鮮魚: 冷蔵庫・海水と氷(産地から運ばれてきた状態) など

【水産仲卸売場での商品保管の例(冷凍マグロ)】

【青果卸売場】

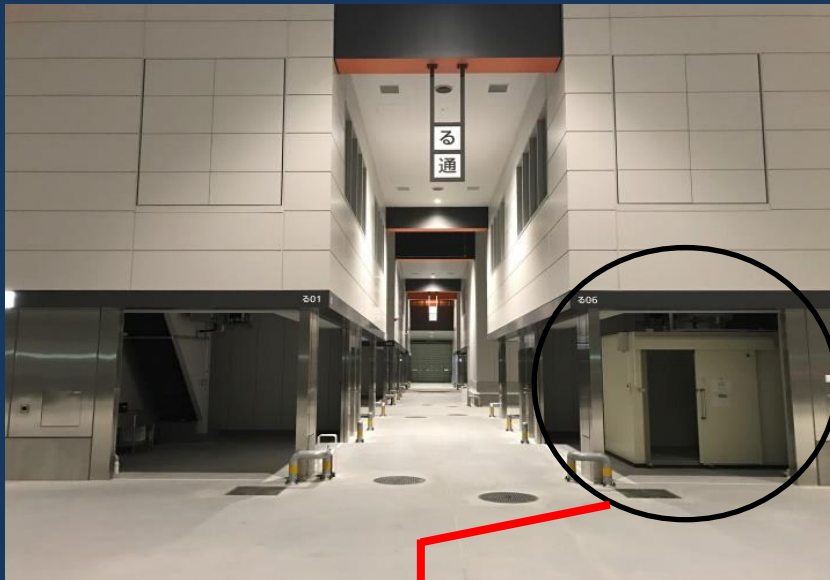
- ・閉鎖型施設内の空調は22℃で管理
- ・商品保管のために、業者が低温倉庫を整備
⇒取扱商品の特性ごとに温度帯(0~10℃)での保管



左：青果卸売場
右：低温倉庫の
搬出入口

【青果仲卸売場】

- ・閉鎖型施設内の空調は22℃で管理
- ・商品保管は低温倉庫を利用するほか、商品の特性を踏まえ、以下の設備を業者が整備
 - ⇒プレハブ冷蔵庫、冷蔵ショーケース:概ね0~10℃
 - 店舗内空調
 - ー水冷式クーラーで15℃程度まで低温化
 - ーオープン型店舗はビニールカーテンを併用



プレハブ冷蔵庫



水冷式クーラーとビニールカーテン

多様なニーズへの対応 ～加工パッケージ施設・転配送センター～

消費者や実需者のニーズにしっかり対応ができるよう、加工や仕分けの施設についても、閉鎖型施設として整備
(施設内の温度管理は各業者が設定し、冷却設備も業者整備)



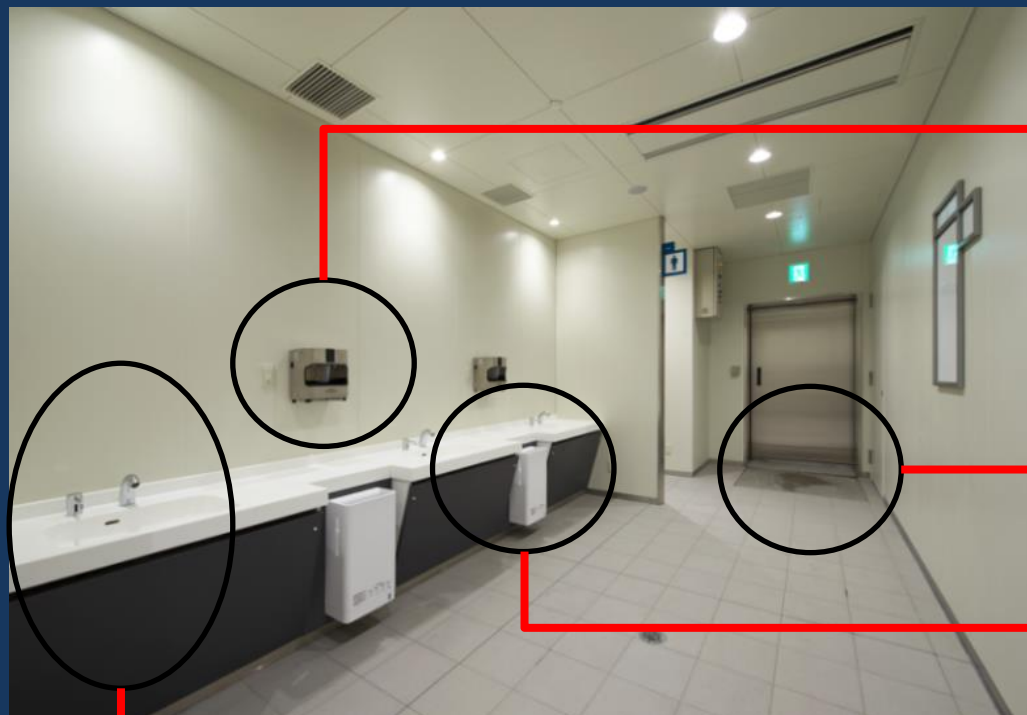
水産加工パッケージ棟内 加工場



転配送センター内荷捌き場

衛生管理に関する施設～入場管理室～

水産卸売場棟及び水産仲卸売場棟については、市場利用者専用の入場管理室を設置し、卸売場・仲卸売場の入退場に際して手洗い・手指消毒・靴底消毒を行うことで衛生管理を確保する。



手指消毒器

売場へのドア手前に
靴底消毒マットを設置

ハンドドライヤー

手洗い・石けん

ソフト面－衛生管理に関する取り組み－

～品質・衛生管理マニュアル～

ハード面の機能強化に合わせ、市場業者が商品を扱う際の品質衛生管理を向上させるため、商品の特性や作業工程を踏まえた継続的な管理方法を記したマニュアル(ガイドライン)を業界と協議し、作成した。

品質・衛生管理マニュアル

水産卸売業者編

<ガイドライン>

豊洲市場における「品質・衛生管理マニュアル」検討会

東京都中央卸売市場
東京都水産物卸売業者協会

I. 卸売場における衛生管理

I-② 冷凍マグロ編

目次

1. 施設等の衛生管理 P19～31

- 1-1 清潔保持
- 1-2 保守点検
- 1-3 卸売場の温度管理
- 1-4 卸売場の入室管理
- 1-5 使用水の衛生管理
- 1-6 水の衛生管理
- 1-7 わずみ、昆虫の管理

2. 食品の衛生的な取扱い P32～36

- 2-1 着荷・検収、荷下ろし、運搬
- 2-2 計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり
- 2-3 保管
- 2-4 原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

1. 施設等の衛生管理	最終更新日	
1-1 清潔保持	責任者	
<p>目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設等の汚染やゴミに由来する食品への細菌汚染を防止する。 ・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 		

1. 清掃・洗浄

- (1) 清掃・洗浄方法
別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり
- (2) 清掃・洗浄に関する注意点
 - ア 清掃・洗浄時に水や薬剤を使用する場合、商品を汚染しないよう、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。
 - イ 洗浄剤等の薬剤を使用する場合は、薬剤メーカーによる使用方法の指示に従う。

2. 整理整頓

- (1) 陳列場所には、ゴミや不要な物品を放置しない。
- (2) 器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整理整頓する。

器具等	保管場所	保管時の注意点
器具	卸売場内の用具箱	・昆虫等による汚染を防止するため蓋のフタは開放しない。
清掃用具	卸売場内の清掃用具入れ	・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。 ・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。
薬剤類	卸売場内の薬剤保管庫	・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 ・殺虫剤は施設できる倉庫に保管する。

衛生管理に関する取り組み ～品質・衛生ハンドブックなど～

市場内で商品を取り扱う卸売業者及び仲卸業者の従業員の食品衛生に対する意識向上を図るため、食品の品質衛生管理に係る基本的な取り組みをハンドブックとして作成した。



マニュアルのここを確認!

- ・清潔保持
- ・保守点検

2 店舗等の衛生管理

1 清掃・洗浄、保守点検は定期的に

ごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。また、残渣や汚れた水は、悪臭の発生やねずみ・昆虫を引き寄せる原因になります。

○ 床の清掃、保守点検

水で拭き場合

- ①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で洗い流します。
- ②必要に応じて洗剤を用いてデッキブラシで磨き洗います。
- ③ゴムべらなどで水気をきって乾燥させます。

水で拭かない場合

- ①ほうきやブラシでごみを除いた後、必要に応じてモップなどで水拭きします。
- ②最後は乾燥させます。

清掃時に亀裂や塗装の欠落などがないか確認します。破損があると破片などが異物混入の原因となることがあります。

○ 排水溝の清掃

- ①フタを取って内部の残渣やごみを除きます。
- ②排水溝やフタを水洗いし、汚れている部分は洗剤を付けたブラシで磨き洗います。

○ 手洗い設備の洗浄

洗剤を用いてスポンジで洗い、水ですすぎます。洗浄後、洗浄剤、消毒液、ペーパータオルなどを補充します。

○ 食材に触れる器具類（包丁・まな板等）の洗浄、保守点検

- ①水で残渣や油を洗い流します。
- ②洗剤を用いてスポンジで洗います。
- ③生食する部位に触れる器具などは、すすいだ後、水気をきってアルコールなどで消毒します。
- ④清潔なフキンなどで水気を取って乾燥させます。

・包丁などの刃は、欠片が異物混入の原因となることがあるので、毎日刃こぼれの有無を確認します。

・まな板は細菌の温床とならないように、表面のキズが激しくなったら表面を削るか交換します。

このほかの施設設備・機器類もマニュアルに従って清掃・洗浄、保守点検をしましょう。

○ 注意点

食品にかけないで!

・清掃・洗浄時に水や薬剤を使用する場合、商品を汚染しないよう、付近の商品を移動するが、商品にカバーをして実施します。

・殺虫剤などの薬剤を使用する場合は、薬剤メーカーによる使用方法の指示に従います。

参考 豊洲市場の延床面積について

築地市場【28年度版 築地市場概要】	
敷地面積	230,836㎡
建物延床面積	285,476㎡
駐車台数	4,580台

約 1.7倍



約 1.8倍



約 1.1倍



豊洲市場	
(概算値)【参考】	備考
407,000㎡	
517,000㎡	<p>市場基幹施設 : 418,000㎡ (青果棟、水産卸売場棟、水産仲卸売場棟、管理施設棟)</p> <p>うち 荷捌きスペース・物流通路(売場内) 72,000㎡</p> <p>その他施設 : 99,000㎡ (小口買参棟、加工パッケージ棟、通勤駐車場棟、リサイクル施設棟、容器業者倉庫棟等)</p>
5,100台	

卸売業者売場	37,120㎡
水産関係	23,920㎡
青果関係	13,200㎡
仲卸業者売場	15,197㎡
水産関係	11,885㎡
(1店舗)	(平均) 7.2㎡
青果関係	3,312㎡
(1店舗)	2.3㎡

約 1.0倍



約 0.8倍



約 1.1倍



約 1.1倍



35,700㎡	
24,700㎡	
11,000㎡	
16,745㎡	
13,019㎡	1,578区画×8.25㎡
8.25㎡	
3,726㎡	99区画×24㎡+45区画×30㎡
24㎡	

主要4棟の延床面積の内訳

項目	面積(m ²)
合計	418,000
売場面積	53,000
卸売業者売場	36,000
水産関係	25,000
青果関係	11,000
仲卸業者売場	17,000
水産関係	13,000
青果関係	4,000
物流施設	167,000
バース・積込場	54,000
荷捌きスペース	26,000
物流通路（売場内）	46,000
ターレスロープ	5,000
物流通路（屋内連絡通路等）	25,000
場内保管場所	11,000
関連事業者店舗、事務室	44,000
廃棄物集積所等	4,000
電気室、機械室等	62,000
その他（廊下・階段室・入場管理室等）	88,000