

高度衛生管理基本計画変更書

1 変更理由

変更理由

銚子地区は、大消費地である首都圏に近い地理的優位性と地区内に立地する数多くの冷凍冷蔵工場や水産加工施設により、鮮魚や冷凍水産物、加工品の流通拠点としての役割を果たしてきている。また、平成 23 年から 7 年連続で水揚量全国第一位となっており、我が国屈指の水産物流通拠点である。

近年、消費者の水産物の安全・安心への関心の高まりとともに、生産から消費に至る流通全体の衛生管理対策が望まれてきていることから、平成 24 年 8 月に銚子地区高度衛生管理基本計画を策定し、先行してマグロやカジキを取り扱う荷さばき所（第一卸売市場）、次いで、ヒラメやキンメダイ等を取り扱う荷さばき所（第三卸売市場）等を高度衛生管理対策に取り組む計画としており、荷さばき所（第一卸売市場）においては、平成 27 年 4 月に閉鎖型施設が供用開始され高度衛生管理対策を実施している。

今般、荷さばき所（第一卸売市場）での高度衛生管理への取組を契機として、銚子漁港を利用する生産者、卸売業者、買受業者、水産加工業者等から、銚子漁港全体での衛生管理対策が求められていることから、以下の変更を行う。

1. 荷さばき所（第三卸売市場）の高度衛生管理エリアへの追加と施設の追加

荷さばき所 No.1、No.2 の 2 棟で構成される第三卸売市場は、沖合・中型・小型底曳網漁業、陸送物（鮮魚、活魚）、釣りきんめだい、大目流し網漁業が利用しているところであるが、荷さばき所 No.1 は老朽化が進んでいるため、主として荷さばき所 No.2 が利用されている。

このため、荷さばき所 No.2 では、限られたスペースに多くの漁業種類が集中しており、作業動線が輻輳し作業効率が低下しているほか、開放型構造であるため、衛生管理上の課題を抱えている。

そこで、荷さばき所 No.1 の新築を追加することにより適切な作業スペースを確保するとともに、荷さばき所（第三卸売市場）全体を高度衛生管理エリアに追加し、ハード・ソフト一体の高度衛生管理対策を推進する。

2. 陸揚岸壁（第三卸売市場）の高度衛生管理エリアへの追加と施設の追加

荷さばき所（第三卸売市場）を高度衛生管理エリアに追加することに伴い、荷さばき所前面の一 6.0m 岸壁を高度衛生管理エリアに追加するとともに、エプロン改良を追加し、ハード・ソフト一体の高度衛生管理対策を推進する。

3. 陸揚岸壁（第二卸売市場）の高度衛生管理エリアへの追加

第二卸売市場周辺の岸壁では、まき網漁業やさんま棒受網漁業が船倉からタモ網によりトラックに積載されたタンクに直接積み込まれているが、上屋のない場所等での作業のため衛生管理上の問題点を抱えている。

そこで、まき網漁業やさんま棒受網漁業を取り扱う陸揚岸壁（第二卸売市場周辺）を高度衛生管理エリアに追加し、ソフトを中心とした高度衛生管理対策を推進する。

2 地域名

銚子地区

3 地域の概況

都道府県名	千葉県	関係市町村名	銚子市
地域の特徴			

本地区は、銚子市の利根川河口右岸に位置する典型的な河口港であり、その背後には、肥沃な沖積低地が広がり、海岸部や半島南部の丘陵には、千葉県最古の古生層が分布している。水郷筑波国定公園に指定された周辺の海岸は、砂浜、天然の岩礁と変化に富んだ風光明媚な地形を有し、年間約235万人（平成27年観光入込調査）の観光客が訪れている。また、漁港区域内にある水産ポートセンター及びウォッセ21（水産物即売センター）は、本漁港のシンボルであると同時に銚子市における水産と観光の拠点となっている。

本地区の人口は31,618人（平成27年港勢調査）と銚子市全体の53%を占め、水産業が市の産業経済に与える影響は非常に大きなものである。

しかし、水揚量は、近年、概ね20～25万トン前後で推移しているものの、平成26年は27万トンを超えたが、翌年の平成27年では約22万トンに減少するなど変動が大きく、また、消費者ニーズの多様化・高度化や流通環境の変化、魚価の低迷、燃油価格の高騰など、水産業を取り巻く環境は非常に厳しい状況にある。

このような状況に対応するため、銚子市では、水産業の発展を通して銚子に活気を取り戻すために、銚子市と銚子市漁業協同組合が中心となって平成27年6月に設立した「銚子市水産業総合戦略策定協議会」において、「銚子市水産業総合戦略」を平成28年3月に策定し、銚子漁港の高度衛生管理対策に取り組んでいる。

水産業の役割

銚子漁港は、古くから沿岸、沖合及び遠洋漁業の拠点として、まき網漁業を中心にまぐろはえ縄漁業、底曳網漁業、さんま棒受網漁業等により栄え、北太平洋海域の陸揚・流通の拠点として年間20万トンを超える水産物が水揚げされており、わが国の水産物供給基地として重要な役割を果たしている。近年の水揚量は、ピーク時（昭和59年、819千トン）の30%程度（平成27年、219千トン）にまで落ち込んでいるが、平成23～29年の7年間において水揚量全国一位となっている。

本地区的水揚量の約8割は外来漁船によるもので、水揚げされた漁獲物の約9割は地元の冷蔵庫や水産加工場へ出荷される。また、平成26年の銚子市の製造品出荷額（約1,700億円）のうち、水産加工品が約38%（約646億円）を占めており、銚子市の中核産業となっている。

これらに加えて、地区内には88（H25年）の冷凍・冷蔵工場が立地しており、その規模は、19万トンの冷蔵能力及び3,408トン/日の冷凍能力を有し、水産物の保管に対しても重要な役割を担っている。特に、まき網漁船で漁獲されたサバ類等はラウンド凍結され、海外へ輸出されており、今後、さらなる輸出拡大に向けて取り組んでいる。

漁港名：銚子漁港	種別：特定第3種	所在地：千葉県銚子市
市場取扱量：219,250トン（H27年）		市場取扱金額：23,450百万円（H27年）
属地陸揚量：218,812トン（H27年）	属人陸揚量：31,471トン（H27年）	属地陸揚金額：22,743百万円
登録漁船数：101隻（H27年）	利用漁船数：460隻（H27年）	（H27年）

資料：銚子市漁協調べ（H27年）、水産庁「漁港の港勢調査」（H27年）

4 高度衛生管理の基本方針等

高度衛生管理の基本的な考え方

＜高度衛生管理導入の必要性＞

銚子漁港では、まき網漁業とさんま棒受網漁業、沖合・小型底曳網漁業、そして、釣りキンメダイを始めとする周辺漁港からの陸送物など、水産物の陸揚げ、搬入、選別、出荷が集中する流通拠点であり、全国の主要消費地市場等への水産物の安定供給に重要な役割を果たしている。また、漁港背後には19万トンの冷蔵能力及び3,408トン/日の冷凍能力を有する冷凍・冷蔵施設が立地しており、鮮魚や冷凍冷蔵物のストック拠点として重要な役割を担っている。特に、まき網漁船で漁獲されたサバ類等はラウンド凍結され、海外へ輸出されている。

このように、水産物の生産・流通の拠点として、銚子漁港では消費者に信頼され、かつ競争力を有する水産業づくりを実現するため、そしてこれまで以上の海外市場への進出に向け、水産物の生産から陸揚げ、流通・加工までの一貫した供給システムの構築に当たって、衛生管理や鮮度保持対策に取り組むことが必要不可欠な状況となっている。

※本計画における高度衛生管理とは

本計画における「高度衛生管理」とは、取扱う水産物について、陸揚げから荷さばき、出荷に至る各工程において、生物的、化学的あるいは物理的危害を分析・特定の上、危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を講じるとともに、取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施並びに記録の維持管理と要請に応じた情報提供を可能とする体制を構築することで、総合的な衛生管理体制の確立を目指すものである。

＜高度衛生管理導入の対象水産物と対象エリア＞

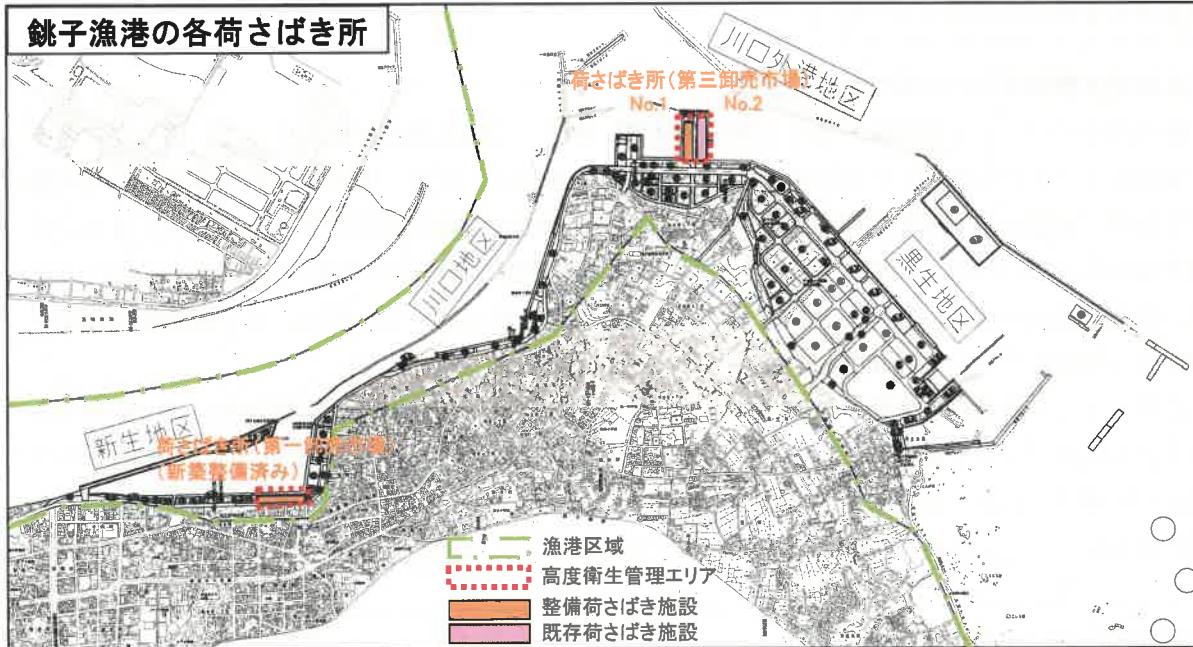
■対象水産物

高度衛生管理の対象水産物は、荷さばき所（第一卸売市場）で取扱われるまぐろはえ縄漁業のマグロ、カジキ、荷さばき所（第三卸売市場）で取扱われる沖合・中型・小型底曳網漁業のヒラメ、カレイ、ヤリイカ、まき網漁業のマグロ、カツオ、外川漁港で陸揚げされ本港にトラックで運ばれてくる釣りきんめだい、その他周辺漁港からで陸揚げされ本港にトラックで運ばれてくるヒラメ、カレイなどの陸送物、まき網漁船やさんま棒受け網漁船から陸揚げされトラックに直積みで販売されるもの、これら銚子漁港で取扱われる全ての水産物を対象とする。

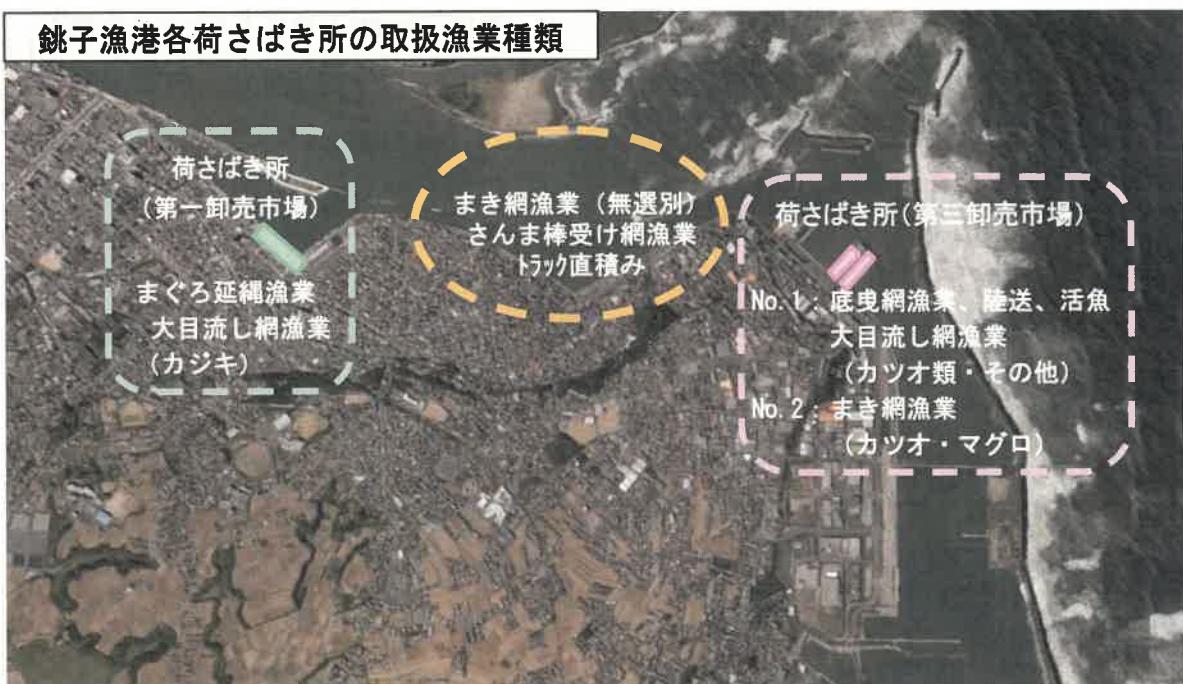
■対象エリア

既に高度衛生管理対策が実施されているマグロ、カジキを取扱う荷さばき所（第一卸売市場）とその前面の一4.5m岸壁（陸揚）岸壁、泊地及びヒラメ、カレイ、ヤリイカ、キンメダイ等を取扱う荷さばき所（第三卸売市場）とその前面の一6.0m岸壁（陸揚）岸壁、泊地、トラック直積みのイワシ、サバ、アジ、サンマを陸揚げする各陸揚岸壁を高度衛生管理対象エリアとする。

銚子漁港の各荷さばき所



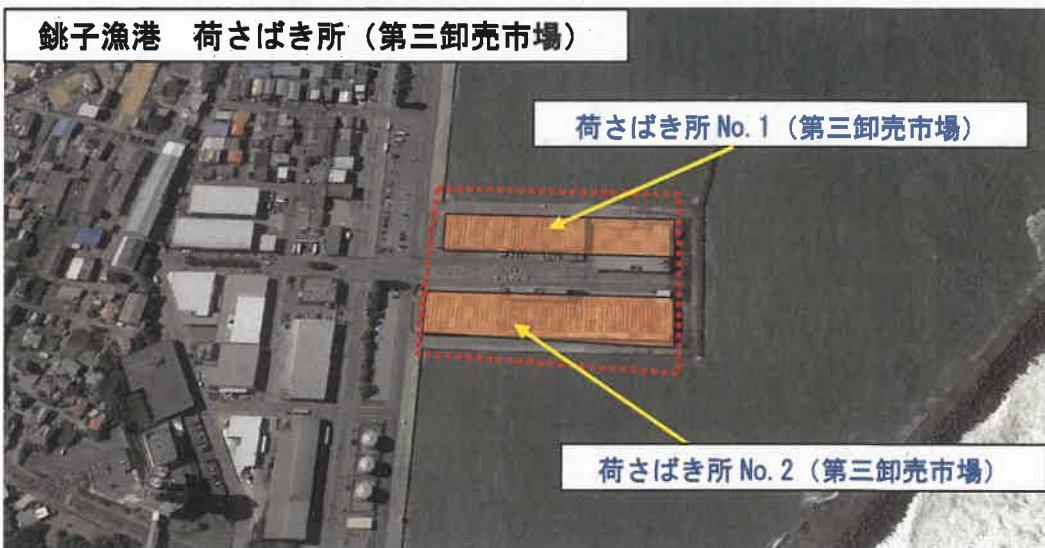
銚子漁港各荷さばき所の取扱漁業種類



銚子漁港 荷さばき所（第一卸売市場）



銚子漁港 荷さばき所（第三卸売市場）



<高度衛生管理対象水産物の現況>

【荷さばき所（第一卸売市場）】

① まぐろはえ縄漁業

荷さばき所（第一卸売市場）では、マグロ・カジキを陸上クレーンで船倉から吊り上げ、荷さばき所搬入口にある受け台で受け荷さばき所内に移送し、シート上でマグロ・カジキの内臓を洗浄する。その後、スノコの上に陳列し入札を行い、落札されたマグロ・カジキは台車等を使って搬送し、荷さばき所外のトラックに積み込まれて搬出される。

【荷さばき所（第三卸売市場）】

荷さばき所（第三卸売市場）は No.1 と No.2 の 2 つの荷さばき所で構成され、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）では、沖合・中型・小型底曳網漁業、釣・はえ縄・刺網漁業、鹿島や飯岡で陸揚げされたヒラメ・カレイ類の陸送物、小型底曳網漁業の活魚、外川で陸揚げされた釣りきんめだいの陸送物、大目流し網漁業、まき網漁業（マグロ、カツオ）を取扱っている。荷さばき所 No.1（第三卸売市場）では盛漁期に岸壁において、さんま棒受け網漁船が陸揚げ、トラック直積み、搬出を行っている。

表 荷さばき所 No.1、No.2（第三卸売市場）における水産物の状況

種類	魚の状態	搬入方法	荷さばき状況	陳列時容器	取扱場所
①沖合・中型・小型底曳網漁業 ②釣・はえ縄・刺網漁業	鮮魚	陸揚げ	漁船のクレーンでタルを陸揚げ後、フォークリフトで荷さばき所内に搬送し、直接陳列容器に移し換え、または床に水産物を広げ再選別し、陳列容器に入れて陳列	魚箱 (陳列用)	No.2
		陸送 (鹿島・飯岡等)	搬入トラックからタルを降ろし、直接陳列容器に移し換え、または床に水産物を広げ再選別し、陳列容器に入れて陳列		
③小型底曳網漁業	活魚	陸揚げ	漁船からタモ網を使って清浄海水と酸素供給装置をセットした魚箱に活魚を入れて陳列	魚箱 (陳列用)	No.2
		陸送 (鹿島・飯岡等)	活魚トラックから清浄海水と酸素供給装置をセットした魚箱に活魚を入れて陳列		
④釣りきんめだい	鮮魚	陸送 (外川)	搬入トラックからタルを降ろし、重量選別機で規格選別後、専用陳列容器に入れて陳列	魚箱 (陳列用)	No.2
⑤大目流し網 (カツオ・シイラ ・シマカツオ) (カジキ・マグロ)	鮮魚	陸揚げ	漁船のクレーンでタルを陸揚げ・選別後、タンク・魚箱に入れて陳列		
⑥まき網漁業 (カツオ・マグロ)	鮮魚	陸揚げ ↓ 陸送	クレーンで釣り上げて直接トラックにのせ荷さばき所（第一卸売市場）～搬送	すのこの上	No.2 ↓ 荷さばき所 (第一卸売市場)
		陸揚げ	タモ網で陸揚げ後、手選別してタンクに入れ、フォークリフトで搬送して陳列		
⑦さんま棒受網漁業	鮮魚	陸揚げ	漁船のクレーンを使って、タモ網でトラックに陸揚げ、直積み	タンク	No.1 前面岸壁 (盛漁期)

① 沖合・中型・小型底曳網漁業、釣・はえ縄・刺網漁業（鮮魚、陸揚げ）

船上で氷の入ったタルに積込み、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）岸壁に接岸後、漁船からフォークリフトを使って荷さばき所 No.2（第三卸売市場）内に運ばれ、一部、選別作業があるが、そのほとんどが直接陳列容器に移され計量・陳列される。落札された水産物は、陳列容器に入れられたまま引きずられて、搬出口まで運ばれて、荷さばき所外、または荷さばき所内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

② 小型底曳網漁業、釣・はえ縄・刺網漁業（鮮魚、陸送）

船上で氷の入ったタルに積込み、周辺の漁港で陸揚げされた後、トラックで荷さばき所 No.2（第三卸売市場）の岸壁に運び込まれ、トラックからフォークリフトを使って荷さばき所 No.2（第三卸売市場）内に運ばれ、陳列容器に移され計量・陳列される。落札された水産物は、陳列容器に入れられたまま引きずられて、搬出口まで運ばれて、荷さばき所外、または荷さばき所内に進

入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

③ 小型底曳網漁業（活魚、陸揚げ・陸送）

荷さばき所 No.2（第三卸売市場）内の活魚陳列エリアに進入し、計量後、活魚水槽（容器）に移し、陳列される。落札された水産物は、陳列容器に入れられたまま引きずられて、搬出口まで運ばれて、荷さばき所外、または荷さばき所内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

なお、漁船からの活魚の搬入は、漁船でタルに入れられたまま陸揚げし、活魚陳列エリアまで運び込まれる。

④ 釣りきんめだい（鮮魚、陸送）

船上で氷の入ったタルに積込み、外川漁港で陸揚げされた後、トラックで荷さばき所 No.2（第三卸売市場）の岸壁に運び込まれ、トラックからフォークリフトを使って荷さばき所 No.2（第三卸売市場）内に運ばれ、重量選別し、陳列容器に移され計量・陳列される。落札された水産物は、陳列容器に入れられたまま引きずられて、搬出口まで運ばれて、荷さばき所外、または荷さばき所内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

⑤ 大目流し網漁業

（カツオ・シイラ・シマガツオ）

船上で氷の入った大型のタルに積込み、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）岸壁に接岸後、漁船からフォークリフトを使って荷さばき所 No.2（第三卸売市場）内に運ばれ、陳列容器に移し計量・陳列される。落札された水産物は、陳列容器に入れられたまま引きずられて、搬出口まで運ばれて、荷さばき所外、または荷さばき所内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

（カジキ・マグロ）

荷さばき所 No.2（第三卸売市場）岸壁に接岸後、漁船から直接トラックに積込み、荷さばき所（第一卸売市場）へ搬送される。

⑥ まき網漁業（カツオ、マグロ）

カツオ、マグロについては、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）岸壁に接岸後、タモ網で受け台に陸揚げして、ローラーコンベアで荷さばき所内に移送しながら重量選別し、タンクに入れて陳列する。入札終了後、落札されたタンク等はフォークリフト等で荷さばき所外または荷さばき所内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

⑦ さんま棒受網漁業

さんま棒受網の盛漁期には、荷さばき所 No.1（第三卸売市場）の岸壁で、さんま棒受け網漁船がトラックに直積みで陸揚げし搬出される。

【第二卸売市場 陸揚岸壁】

① まき網漁業・さんま棒受け網漁業（トラック直積み）

第二卸売市場周辺の一6.0m岸壁（陸揚）及び川口外港地区の一6.0m岸壁（陸揚）において、野天でまき網漁船やさんま棒受け網漁船からトラックに見本品を直積みし、第二卸売市場に移動し見本入札を行う。入札後、落札者は野天でまき網漁船やさんま棒受け網漁船から水産物を直積みし、計量後、加工場に向けて搬出される。

問題点

銚子漁港の各漁業種類の陸揚げから出荷までの作業工程における衛生管理上の問題点・課題の概略を下表に示す。

なお、荷さばき所（第一卸売市場）においては、平成27年4月に高度衛生管理対策が実施されている。

表 各漁業種類のエリア別問題点

取扱場所	漁業種類	陸揚げエリア	荷さばき・販売エリア	搬出エリア
荷さばき所 (第一卸売市場)	まぐろはえ縄漁業	改善済み	改善済み	改善済み
荷さばき所 (第三卸売市場)	沖合・中型・小型 底曳網漁業 釣・はえ縄・刺網漁業 小型底曳網漁業（活魚） 釣りきんめだい（陸送） 大目流し網漁業 まき網（カツオ・マグロ）	<ul style="list-style-type: none"> ・日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などによる汚染 ・岸壁や上屋内への外部車両進入等による汚染 ・岸壁・上屋内で発生した汚水の排水処理の不徹底による泊地環境の悪化 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産物・人・車両の動線の輻輳による汚染 ・日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などによる汚染 ・岸壁や上屋内への外部車両進入等による汚染 ・岸壁・上屋内で発生した汚水の排水処理能力の低下による泊地環境の悪化 ・施設・設備・器材の洗浄・乾燥不足による汚染 ・無施氷による水産物の温度上昇(水産物の品質低下) ・廃棄物の放置による汚染 ・水産物の非衛生的な取扱いによる汚染 ・市場関係者の非衛生的行為による汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ・搬出トラック搬送中の無蓋による異物混入
第二卸売市場 陸揚岸壁	まき網漁業 さんま棒受網漁業 (トラック直積み)	<ul style="list-style-type: none"> ・日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などの危険の混入 ・不十分な施氷による水産物の温度上昇(水産物の品質低下) ・陸揚げ時の雨・鳥糞などによる汚染 		<ul style="list-style-type: none"> ・日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などによる汚染

各荷さばき所の陸揚げから荷さばき、出荷の各工程において、水産物の衛生管理及び品質管理の観点から、水産物への危害が懸念される問題点は以下の通りである。

【荷さばき所（第一卸売市場）】

- ・屋根のない岸壁や開放された荷さばき所で陸揚げから搬出までの荷さばき作業を行なっているため、水産物への日光の直射による魚体の温度上昇や風による乾燥、雨水による魚体変色、さらに水産物への鳥糞の落下などサルモネラ菌等の病原菌による汚染のおそれがあつたが、施設

整備ならびにソフト対応が実施され現在は解決済みである。

- ・水産物の搬入や搬出のため岸壁側からトラックが荷さばき所内に入り出し、タイヤに付着した異物や排気ガスによって水産物が汚染されるおそれがあったが、施設整備ならびにソフト対応が実施され現在は解決済みである。

【荷さばき所（第三卸売市場）】

現在、荷さばき所 No.1（第三卸売市場）は建設後 40 年以上が経過し老朽化が著しいことから、コンクリート片の落下などのおそれがあるため、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）を中心に利用しているが、多くの漁業種類が集中し、異なる工程の作業が混在するなど、衛生管理上の問題点や課題を抱えている。

① 水産物・人・車両の動線の輻輳による汚染

- ・水産物を取扱うスペースが狭く、陳列スペースが不足し、通行帯等に陳列されるなど、水産物、人及び車両の動線が交差している。また搬出のために岸壁側のトラックへ水産物を運ぶなど、水産物の流れが交差するため病原菌による汚染や異物の混入のおそれがある。

② 日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などによる汚染

- ・屋根のない岸壁や開放された荷さばき所で陸揚げから搬出までの荷さばき作業を行なっているため、水産物への日光の直射による魚体の温度上昇や風による乾燥、雨水による魚体変色などの品質低下、さらに鳥が荷さばき所内に侵入し、水産物への鳥糞の落下などサルモネラ菌等の病原菌による汚染のおそれがある。

③ 岸壁や荷さばき所内への外部車両進入等による汚染

- ・水産物の搬入や搬出のためトラックが荷さばき所内に入り出し、タイヤに付着した異物や排気ガスによって水産物が汚染されるおそれがある。

④ 岸壁や荷さばき所内で発生した汚水の排水処理能力低下による泊地環境の悪化

- ・荷さばき所内へタルで搬入された水産物は、計量のため水切りを行う。陸揚げ、搬入量が多いときには排出される水が多く、排水溝から排水が溢れ出し、水産物への異物の混入や腸炎ビブリオ菌などの病原菌による汚染のおそれがある。
- ・荷さばき所内で使用した水が未処理のまま泊地内へ流れ込んでいるため、泊地環境の悪化のおそれがある。

⑤ 施設・設備・器材の洗浄・乾燥不足による汚染

- ・容器の洗浄、乾燥が徹底されていないため、容器からの病原菌の汚染のおそれがある。

⑥ 無施氷による水産物の温度上昇（水産物の品質低下）

- ・計量後の水産物は施氷等がなされておらず温度管理が徹底されていないため、魚体の温度上昇による品質低下が懸念される。

⑦ 廃棄物の放置による汚染

- ・廃棄された水産物が荷さばき所内に放置されているため、水産物との接触による病原菌の汚染のおそれがある。

⑧ 水産物の非衛生的な取扱いによる汚染

- ・沖合・中型・小型底曳網漁業や釣・はえ縄・刺網漁業の陸送物は、床上で選別しているため、床からの病原菌による汚染、異物混入のおそれがある。
- ・選別後の水産物は、底に穴が開いた容器に入れられ床に直に陳列されるため、床を流れる水からの病原菌による汚染、異物混入のおそれがある。また、容器を床に直置きしているため、跳

ね水等からの病原菌による汚染、異物混入のおそれがある。

- ・入札後、搬出のため陳列容器を引きずり搬出口まで運ぶため、床を流れる水や跳ね水等からの病原菌による汚染、異物混入のおそれがある。

⑨ 市場関係者の非衛生的行為による汚染

- ・荷さばき所内での作業中に、喫煙、たばこの吸殻・空き缶のポイ捨て、魚箱への乗り上げ等が行われているため、水産物への異物の混入や病原菌による汚染のおそれがある。

【第二卸売市場 陸揚岸壁】

① 日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などの危害の混入

- ・まき網漁業やさんま棒受網漁業は、船倉からタモ網によりトラック積載されたタンクに直接積込まれる。野天での作業となるため、迅速に積込む必要があるが、その意識が徹底されていないため、必要以上に積み込みに時間を要し雨水や鳥糞等の異物の混入のおそれがある。

② 不十分な施氷による水産物の温度上昇（水産物の品質低下）

- ・タンクへの十分な施氷が徹底されていないため、魚体の温度が上昇し、水産物の品質低下が懸念される。

③ 搬出トラックの陸揚げ、搬送時の無蓋による異物の混入

- ・水産物の陸揚げ時や、搬送時にトラックの荷台へのシート掛けが徹底されていないため、雨水や鳥糞等の異物の混入のおそれがある。

対応方針

＜銚子漁港の衛生管理の対応の方向性＞

高度衛生管理対象範囲における陸揚げから荷さばき、出荷の各工程において、水産物の危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を以下の基本方針に基づき講じるとともに、取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検、記録の保管、要請に応じた情報提供を可能とする「衛生管理に対する総合的な管理体制」の確立を目指す（漁港における衛生管理基準のレベル3を目指す）。

＜銚子漁港の衛生管理の基本方針＞

【荷さばき所（第一卸売市場）】

荷さばき所（第一卸売市場）は壁やオーバースライダーなどで囲まれた閉鎖型としている。また、荷さばき所（第一卸売市場）内は車両の進入を禁止し、専用の電動フォークリフトを使用している。さらに入場箇所を限定することで入場者の管理を行い、入場の際は長靴洗浄や手洗いを徹底している。

なお、荷さばき所（第一卸売市場）は、平成27年4月に供用開始している。

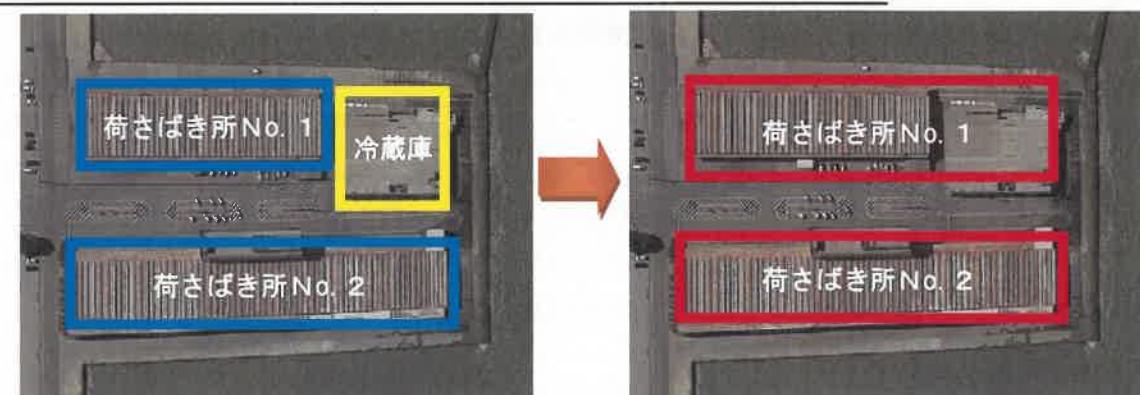
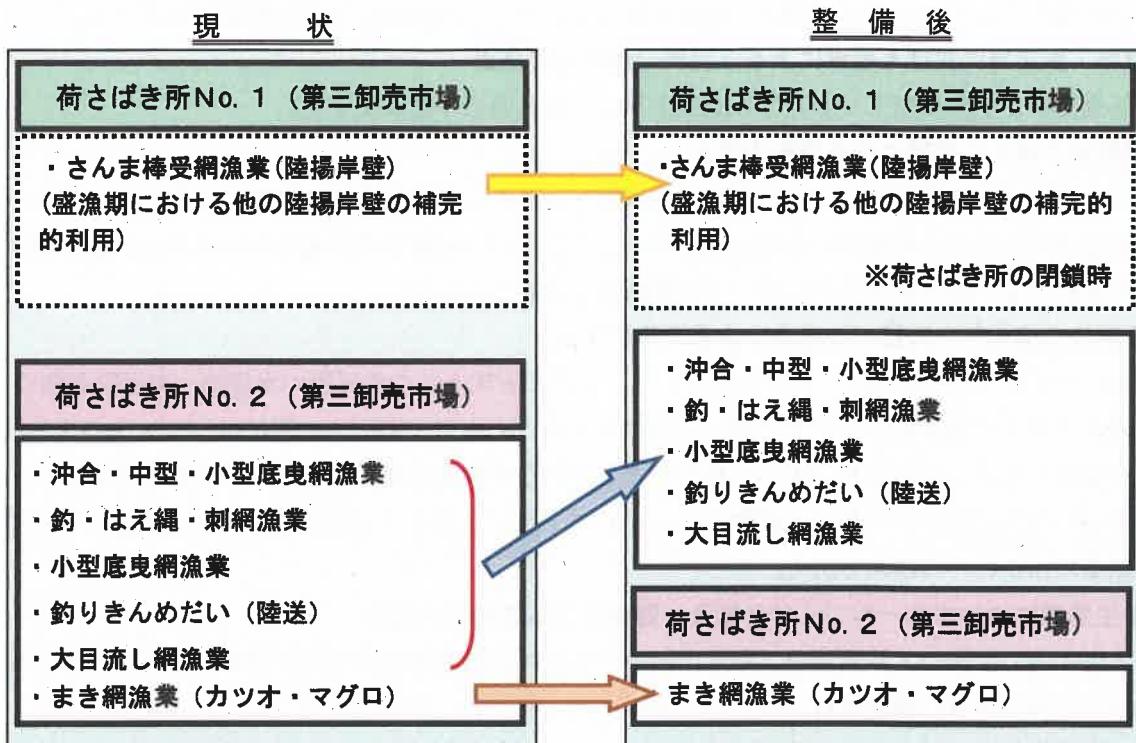
【荷さばき所（第三卸売市場）】

選別方法や陳列～出荷に至るまでの水産物の取扱いから、荷さばき所No.1（第三卸売市場）と荷さばき所No.2（第三卸売市場）で取扱う漁業種類を次のように再編し、衛生管理対策を行うこととする。

- ・陸揚形態と陸揚後の作業形態が異なる「沖合・中型・小型底曳網漁業、釣・はえ縄・刺網漁業、小型底曳網漁業の活魚、釣りきんめだい、大目流し網漁業」と「まき網漁業」を分離する。
- ・鮮魚や活魚の陸送物については、それぞれ専用の搬入口を設けることによって、荷さばき所内への車両進入をなくし、水産物の流れを一方向とする。

これらに対応するために、老朽化が進行している荷さばき所 No.1（第三卸売市場）を取り壊しして広く新築し、「沖合・中型・小型底曳網漁業、釣・はえ縄・刺網漁業、小型底曳網漁業の活魚、釣りきんめだい等の陸送物、大目流し網漁業」で漁獲された水産物を取扱い、荷さばき No.2（第三卸売市場）は既存の荷さばき所を活用して、まき網漁業（カツオ・マグロ）で漁獲された水産物を取扱う。

各荷さばき所で取扱う漁業種類



【荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】

① 水産物の流れを一方向とし、交差のない動線の確保による汚染の防止

- 荷さばき所内は、選別、陳列、出荷準備の各スペースとフォークリフトの通行帯を確保し、搬入から搬出までの水産物の流れを一方向とし、動線の交差からの病原菌による汚染を防ぐ。

② 閉鎖型荷さばき所、岸壁への屋根の整備による汚染の防止

- 閉鎖型の荷さばき所並びに岸壁への庇の整備により、水産物への日光の直射による温度上昇、風による乾燥、雨水による品質低下、鳥糞などサルモネラ菌等の病原菌による汚染を防ぐ。

③ 岸壁及び上屋内への入場制限と車両の荷さばき所内進入禁止による汚染の防止

- ・荷さばき所に段差を設けることでトラック等の車両の荷さばき所内進入を物理的に防ぎ、荷さばき所内は、専用の電動フォークリフトを使用する。

④ 排水施設整備による泊地環境の保全

- ・荷さばき所で発生する汚水量に対応した排水溝を設け、一次処理施設（沈殿槽やスクリーン）で処理したのち排水する。

⑤ 施設・設備・器材の洗浄・乾燥の徹底による汚染の防止

- ・清浄海水もしくは水道水を用い、施設や器具を洗浄し、洗浄後は十分な乾燥を徹底する。

⑥ 陳列・搬出時における施氷による水産物の温度上昇防止

- ・計量後は、十分に施氷し水産物の温度上昇による品質低下を防止する。

⑦ 廃棄物の適正な処理による汚染の防止

- ・荷さばき所内に廃棄物の一時保管容器を設置し、ここに荷さばき所や岸壁で発生した廃棄物等を収容することで廃棄物からの汚染を防ぐ。また、一時保管容器に集めた廃棄物は、荷さばき作業終了後、荷さばき所外に設けた廃棄物等集積容器に移す。

⑧ 水産物の衛生的な取扱いの徹底による汚染の防止

- ・選別作業は、選別台で行うことで腸炎ビブリオ菌など床からの病原菌の水産物への汚染を防ぐ。
- ・陳列容器を穴開き容器から穴の無い容器に替えるとともに、陳列する際にはパレットの上に陳列容器を置くことにより、床から腸炎ビブリオ菌などの病原菌の水産物への汚染を防ぐ。
- ・搬出のための容器の移動は、電動フォークリフト又は台車等を使用することにより床からの病原菌の水産物への汚染を防ぐ。

⑨ 衛生管理についてルールづくりと普及・啓発による異物混入防止

- ・入場の際の手洗い・長靴洗浄、さらに喫煙や飲食行為など非衛生行為の禁止などのルールを定め、市場関係者に徹底する。

【荷さばき所 No.2（第三卸売市場）】

① 荷さばき所 No.2（第三卸売市場）での衛生管理対策

- ・荷さばき所 No.2（第三卸売市場）についても、荷さばき所 No.1（第三卸売市場）と同様に建て替え、シャッターによる閉鎖型の施設とすることが望ましいが、現在整備が進められている黒生地区との市場機能の配置が未定なことなどから、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）は、暫定的な衛生管理対策としてネット等で鳥獣進入防止を図り、一般車両の進入禁止、電動フォークリフトの導入などを行っていく。なお、荷さばき所 No.2（第三卸売市場）では、水産物はタンクに入れられ取り扱われることから、危害の侵入が低いと考えられる。

【第二卸売市場 陸揚岸壁】

① 迅速な積込み

- ・まき網漁業やさんま棒受網漁業は、船倉からタモ網によりトラック積載されたタンクに直接積込まれる。これら作業の迅速な対応に対する認識を徹底し、雨水や鳥糞等の異物の混入を防止する。

② 十分な施氷（魚体の低温保持）

- ・タンクへの十分な施氷を徹底し、水産物の品質低下を防ぐ。

③ 搬出時のトラック荷台へのシート掛け

- ・水産物の積込後、トラックの荷台へのシート掛けを徹底し、搬送時の雨水や鳥糞等の異物の混入を防止する。

高度衛生管理を実施するための体制の構築

荷さばき所（第一卸売市場）では、平成27年4月の市場供用開始に合わせて、「衛生管理マニュアル（荷さばき所（第一卸売市場））」を作成し、水産物の取扱い及び衛生管理エリア内で厳守するルールを市場関係者（生産者、卸売業者、買受人等）へ周知するなど、高度衛生管理の徹底に取り組み、平成30年3月に（一社）大日本水産会の「優良衛生品質管理市場・漁港」に認定されている。

今後は、荷さばき所（第三卸売市場）等を含めた漁港全体に關係する生産者、卸売業者、買受人等、関係者へも衛生管理の必要性など、普段から水産物の衛生管理に対して意識を高めるよう、講習会等を開催する。

それぞれの衛生管理のチェックや検査等の結果は適切に記録・保管することとし、必要に応じて、それらの情報を提供できる体制を確立する。

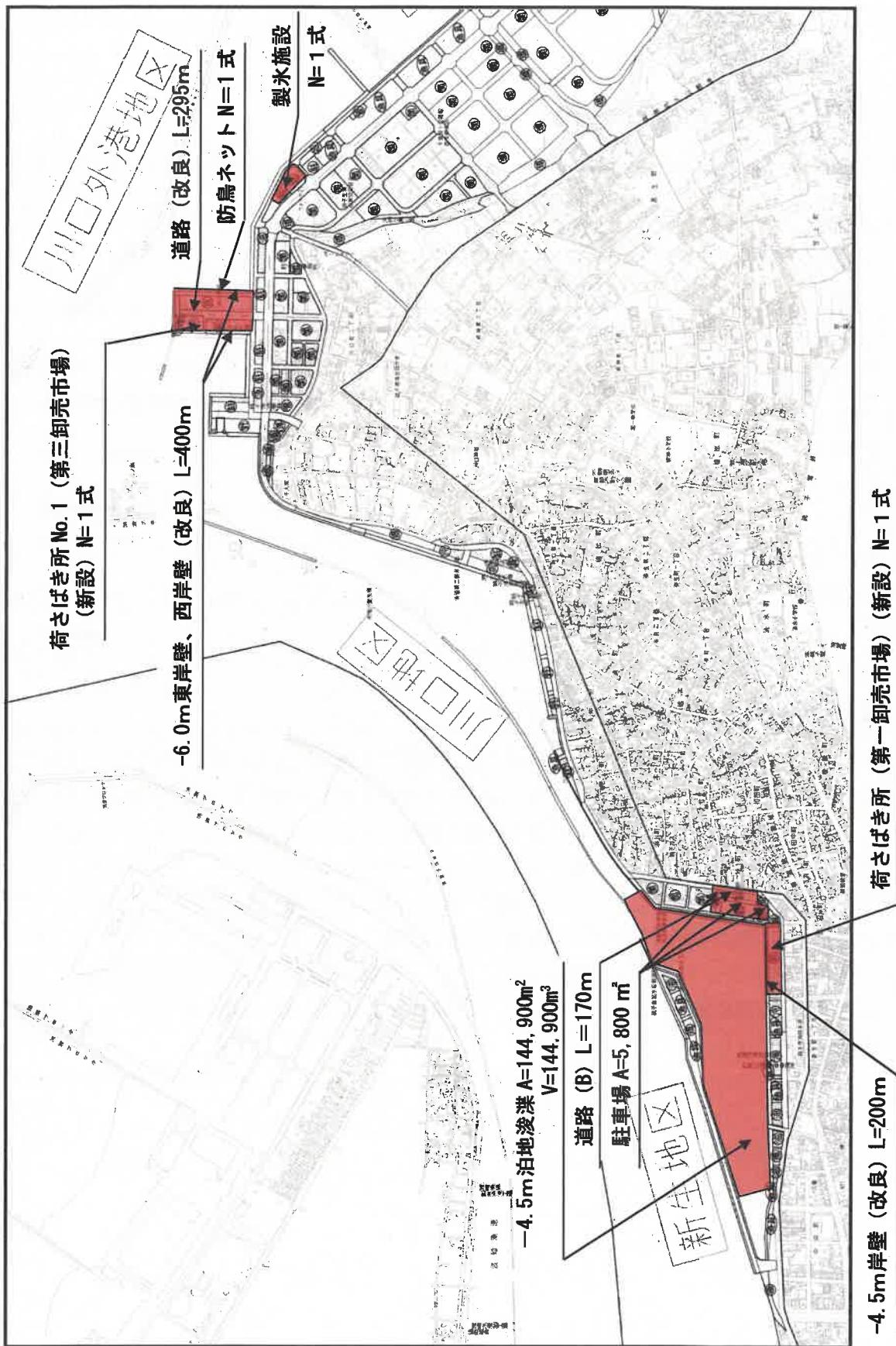
今後、荷さばき所（第三卸売市場）の供用開始に合わせて、荷さばき所（第三卸売市場）で取扱われる水産物の作業特性を踏まえた高度衛生管理マニュアルを作成するとともに、銚子漁港全体の高度衛生管理体制を構築する。

今後、管理すべきものとして、検討を行う事項は以下の通りである。

- ・施設の管理に関する事項
- ・人の管理に関する事項
- ・車の管理に関する事項
- ・有害動物等の管理に関する事項
- ・水の管理に関する事項
- ・排水の管理に関する事項
- ・容器等の管理に関する事項
- ・魚介類の管理に関する事項
- ・廃棄物の管理に関する事項
- ・手洗い場・トイレに関する事項

5 高度衛生管理を推進するための施設整備計画の内容

該当する事業名	事業主体	施設名	計画数量	実施済・予定年度	備考
水産物供給基盤整備事業	銚子市漁業協同組合	荷さばき所 (第一卸売市場) (新設)	1式	H24～ H26	付帯施設含む
	千葉県	-4.5m岸壁(新生)	200m	H25～ H26	エプロン改良
	千葉県	駐車場(新生)	5,800m ²	H26	補修 搬出作業の効率化
	千葉県	道路B(新生)	170m	H26	補修 搬出作業の効率化
	千葉県	-4.5m泊地浚渫 (新生)	144,900m ² 144,900m ³	H17～ H32	底質改善
	銚子市漁業協同組合	荷さばき所 No.1 (第三卸売市場) (新設)	1式	H31～ H35	付帯施設含む
	千葉県	-6.0m東岸壁、西岸壁(改良)	400m	H33～ H34	エプロン改良
	千葉県	道路(改良)	295m	H34～ H35	荷さばき所(第三卸売市場)拡張
	銚子市漁業協同組合	製氷施設 (荷さばき所(第三卸売市場))	1式	H28～ H29	付帯施設含む
その他 (単独事業)	銚子市漁業協同組合	防鳥ネット	1式	H35	荷さばき所 No.2 (第三卸売市場)
<p>◆施設の設計に当たっては、震災後も安定的な陸揚げ、荷さばきを可能とするよう、所要の耐震設計を施すこととする。</p> <p>◆施設規模について、今後の漁業の動向も考慮し、高度な衛生管理に必要となる規模を算定する。</p>					



事業スケジュール

	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	備考
荷さばき所（第一卸売市場）（新設）			↔										
-4.5m岸壁（新生）		↔											
駐車場（新生）			↔										
道路B（新生）			↔										
-4.5m泊地浚渫（新生）	↔												
荷さばき所 No.1（第三卸売市場）（新設）							↔						
-6.0m東岸壁、西岸壁（改良）								↔					
道路（改良）									↔				
製氷施設（荷さばき所（第三卸売市場））				↔									
防鳥ネット											↔		

6 高度衛生管理の推進により見込まれる効果

銚子漁港は、特定第3種漁港として、全国の主要消費地市場へ水産物を安定供給できる漁港として重要な役割を果たしている。近年、安全で安心な水産物を求める消費者ニーズに対応するため、早急に、漁港において取り扱う水産物の衛生管理の強化を図ることが求められている。

本事業で、衛生管理に対応した岸壁と荷さばき所の一体的な整備とともに、市場関係者自らによる衛生管理体制の強化を図ることにより、国民に安全・安心な水産物を提供するものであり、付加価値の向上（水産物の品質低下防止）と魚価の安定が実現される。

銚子漁港の背後には、水産加工団地が立地しており、漁港・市場の衛生管理の強化を図ることは加工場と一体的な衛生管理の向上が期待でき、加工場の衛生管理強化の促進、銚子ブランドの強化、輸出増大が期待できる。

7 基本計画の着実な推進に係る事項

＜地域計画と本計画との整合性＞

平成29年12月に策定された「千葉県農林水産業振興計画」において、「流通拠点の整備とマーケット需要を捉えた水産加工の推進」を計画の基本方向の一つとして掲げ、高鮮度対応の高度衛生管理型市場を整備するなど、拠点漁港の機能強化を進め、産地間競争力の強化を図ることとしている。

また、平成28年3月に策定された「銚子市水産業総合戦略」において、7つの具体的事業を掲げ、その1つの「銚子漁港受入態勢整備事業」の中で、「漁港の機能整備」、「荷さばき所（第三卸売市場）の整備」、「製氷・貯氷施設の整備」が計画されている。荷さばき所（第三卸売市場）の整備では、特定漁港漁場整備計画と合わせて荷さばき所（第三卸売市場）の高度衛生管理が計画されている。

＜地元・関係部局との調整状態＞

平成28年7月に立ち上げられた、銚子漁港の生産者、卸売業者、買受人、水産加工業者、漁港管理者等で構成される「銚子漁港高度衛生管理検討協議会」では、市場利用者、漁港・市場管理者等で衛生管理に関する議論を行い、平成29年2月に銚子漁港の高度衛生管理について合意形成されている。

＜施設の管理・運営体制＞

荷さばき所（第三卸売市場）については銚子市漁業協同組合が施設整備を行うとともに市場開設者として運営していく。荷さばき所に関連する漁港施設整備は県が事業主体で維持管理も県が行う。

また、ハード面の整備と合わせた下記のソフト対策により、高度衛生管理体制の強化を図る。

① 衛生管理に対する総合的な管理体制の確立

- ・「銚子漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」を設立し、衛生管理を継続的に行うためのルールや体制づくり（衛生管理マニュアルの作成等）を行うとともに、啓発活動（看板等作成設置、リーフレット作成配布、衛生管理講習会の開催等）を継続的に実施する。

② P D C A サイクルによる衛生管理対策の検証

- ・現状の課題に対する各種対策については、漁港における衛生管理基準の「水環境」、「水産物の品質管理」、「作業環境」の3つの視点に基づき、チェックリスト等により、衛生管理に対する総合的管理体制を検証し、問題が生じた場合には、「銚子漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」等において、必要な措置（生産者、市場関係者等への指導等）を検討し対策を講じる。

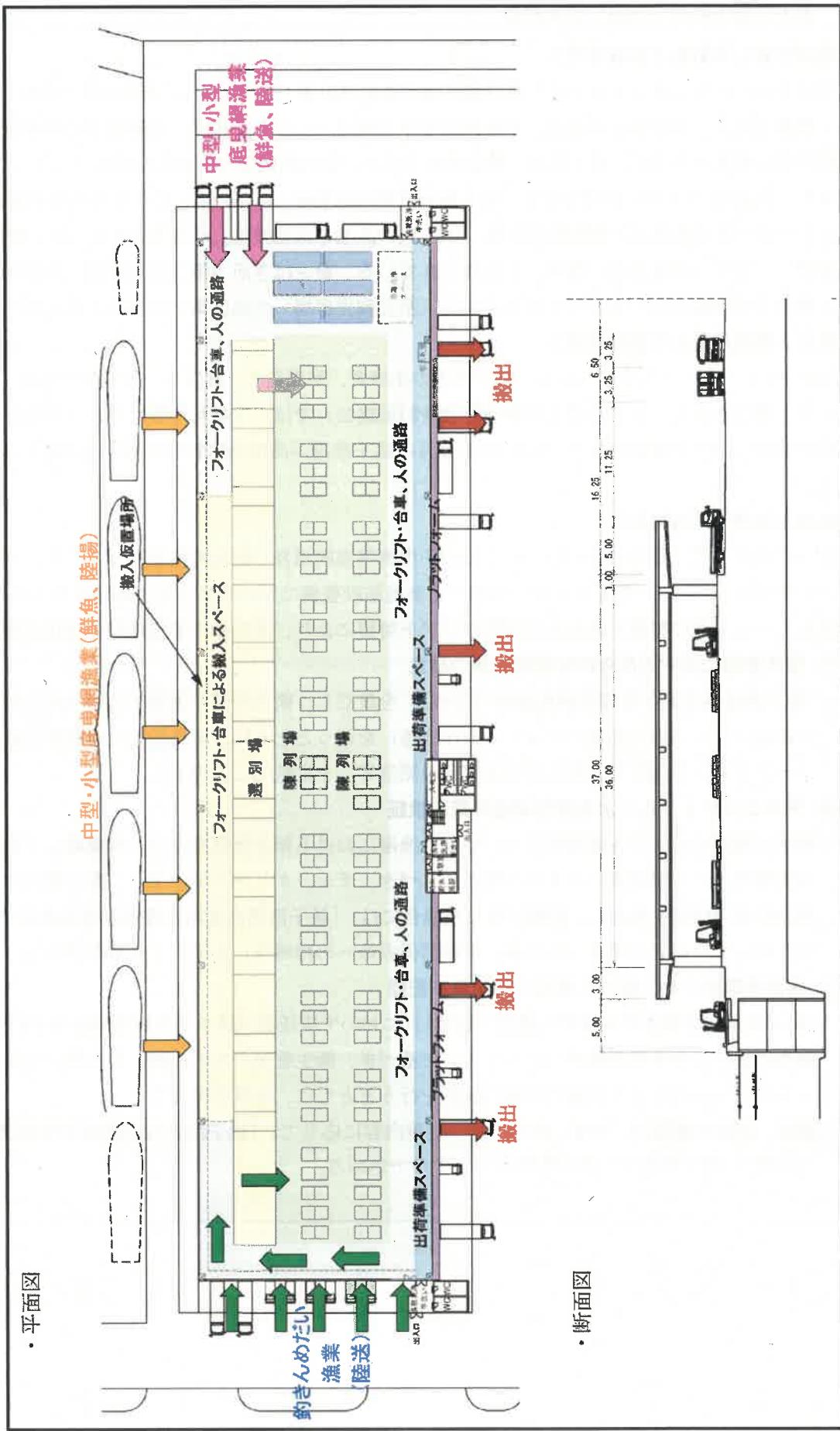
③ 衛生管理のために講じた措置の確認及び記録

- ・「銚子漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」において責任者（銚子市漁業協同組合等）を定め、漁港における衛生管理基準（レベル3）に基づき、衛生管理のために講じた措置に対して、チェックシート等により実施内容等の確認を行うとともに、記録を保管する。
- ・確認、記録の頻度は、今後、試行の上、対策内容に応じて、「銚子漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」等で作成する衛生管理マニュアルで定める。

8 その他特記事項

(1) 荷さばき所 No.1 (第三卸売市場) の平面図・断面図

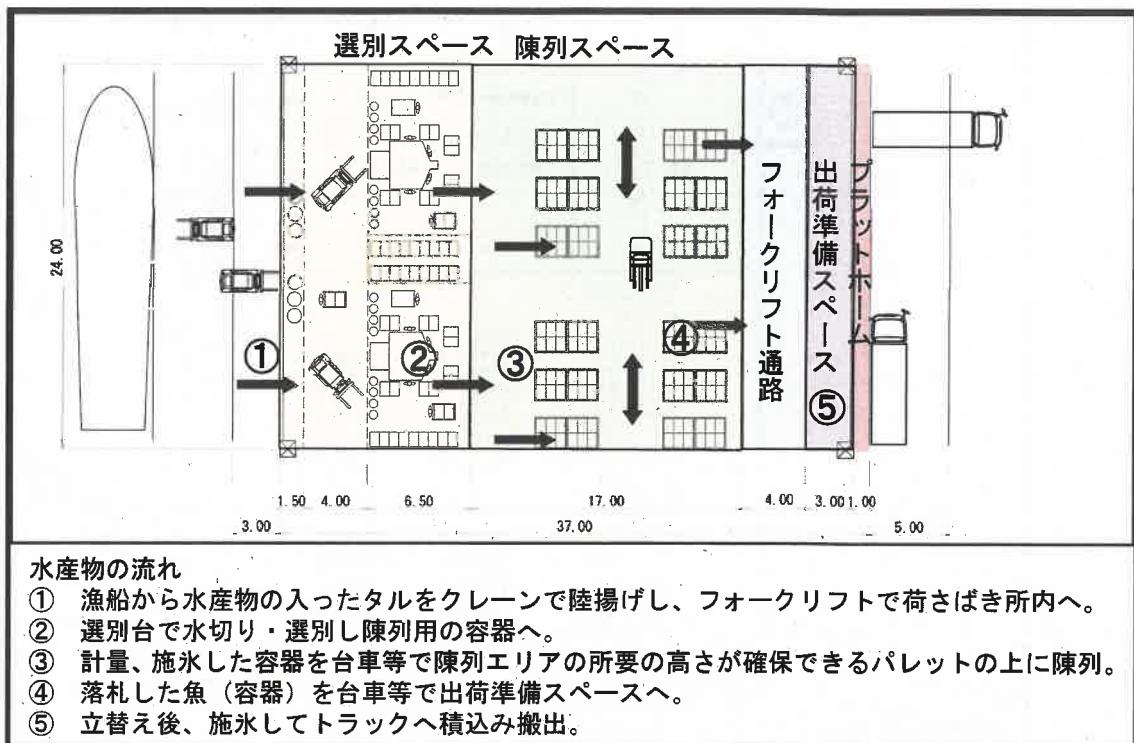
・平面図



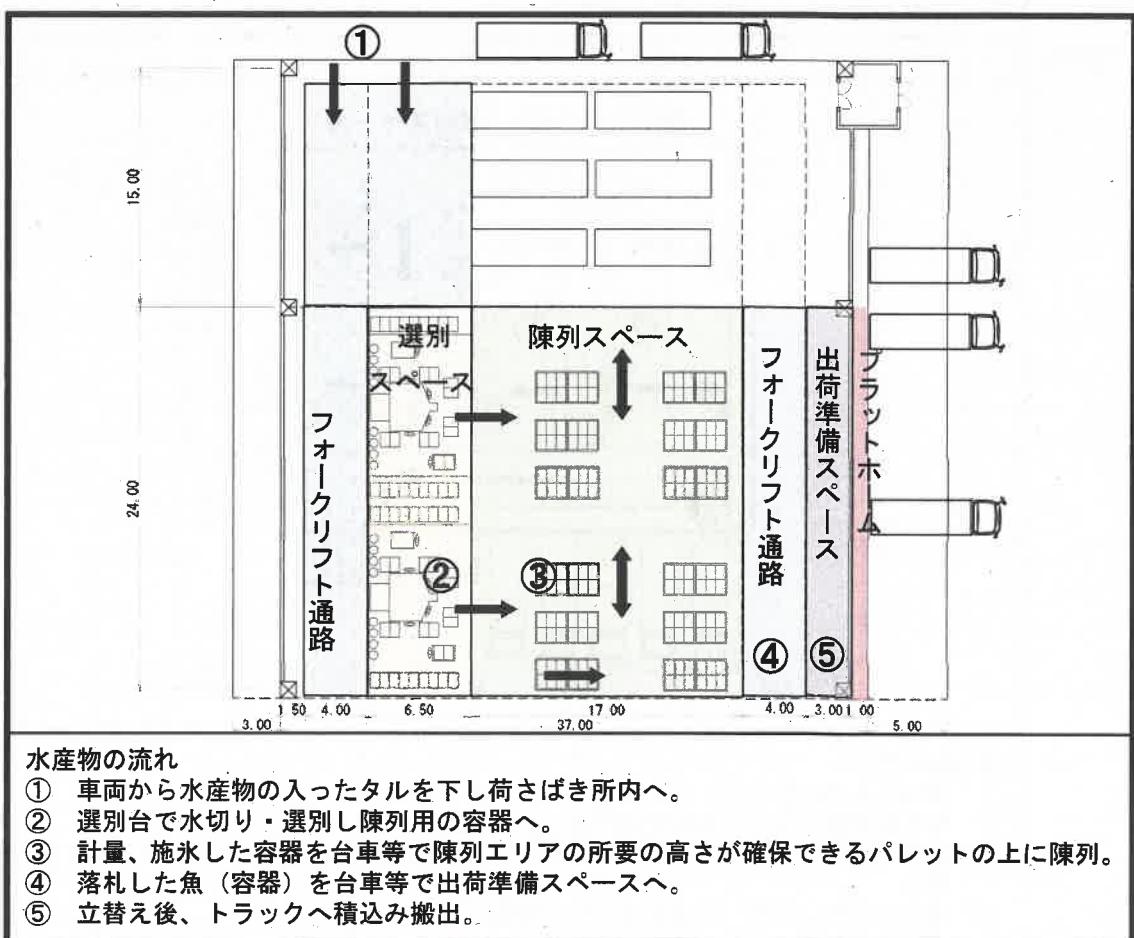
・断面図

(2) 水産物の流れ

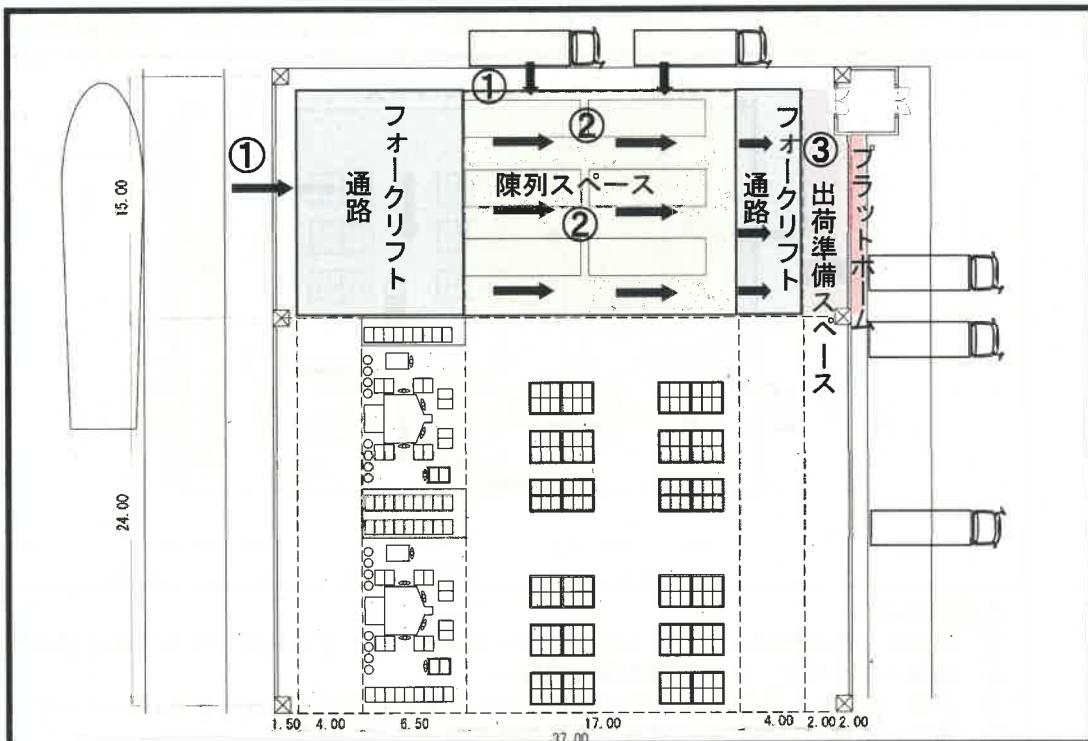
【沖合・中型・小型底曳網漁業、小型漁船（鮮魚：陸揚げ）：荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】



【沖合・中型・小型底曳網漁業、小型漁船（鮮魚：陸送）：荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】



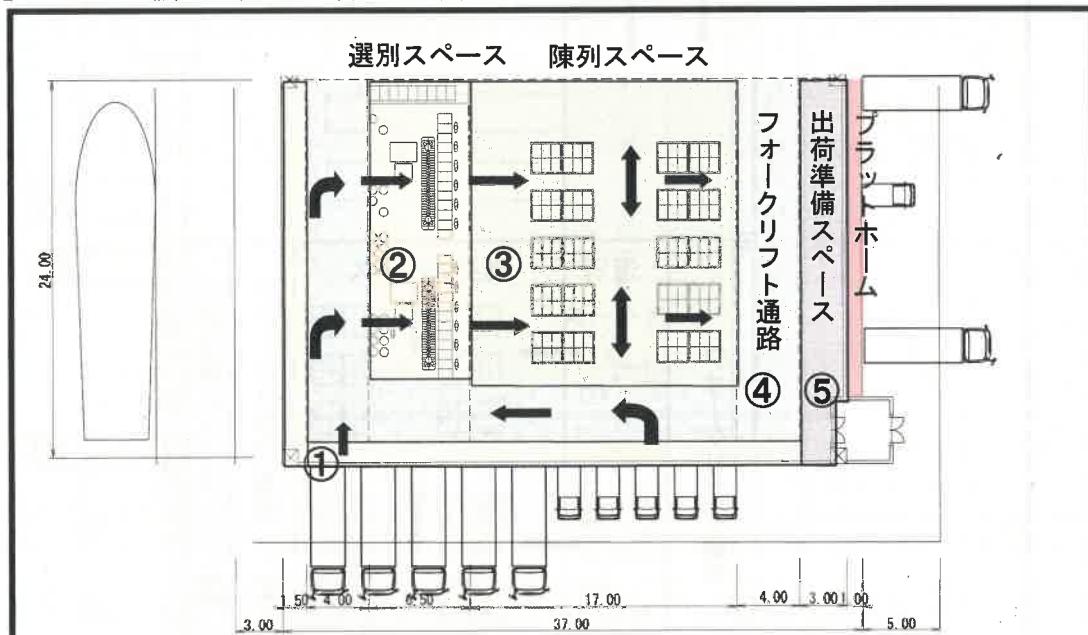
【小型底曳網漁業（活魚：陸揚げ、陸送）：荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】



水産物の流れ

- ① 漁船から水産物を陸揚げ、あるいは活魚車から水産物を搬入。
- ② 落札した魚（容器）を台車等で出荷準備スペースへ。
- ③ 立替え後、トラックへ積込み搬出。

【釣りきんめだい（鮮魚：陸送）：荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】

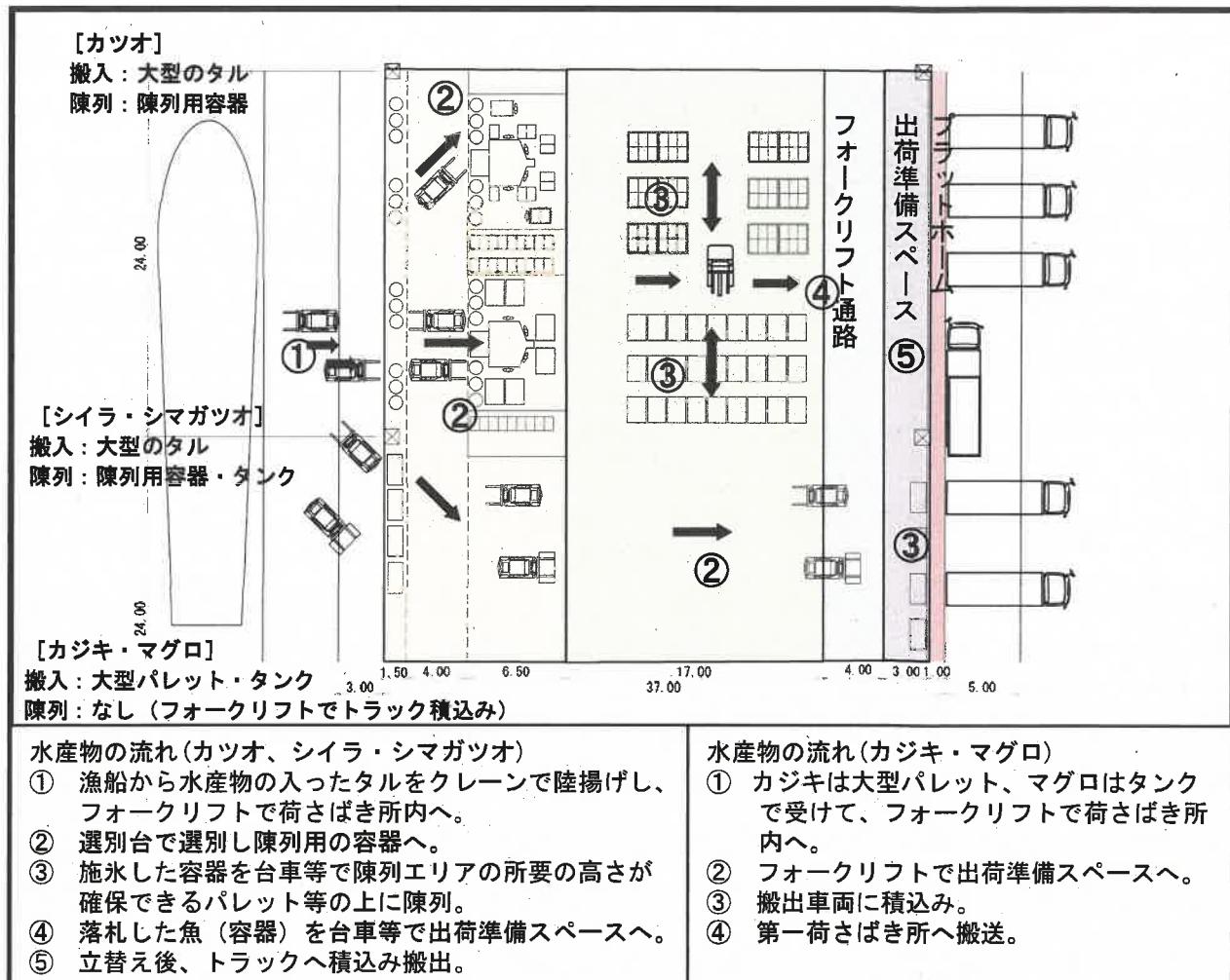


水産物の流れ

- ① 車両から水産物の入ったタルを下し荷さばき所内へ。
- ② 重量選別機で選別し陳列用の容器へ。
- ③ 計量、施氷した容器を台車等で陳列エリアの所要の高さが確保できるパレット等の上に陳列。
- ④ 落札した魚（容器）を台車等で出荷準備スペースへ。
- ⑤ 立替え後、トラックへ積込み搬出。

【大目流し網漁業（カツオ・その他、カジキ・マグロ）（鮮魚：陸揚げ）

：荷さばき所 No.1（第三卸売市場）】



【まき網漁業（カツオ・マグロ）（鮮魚：陸揚げ）：荷さばき所 No.2（第三卸売市場）】

