

高度衛生管理基本計画

1 変更理由

変更理由

八戸地区においては近年の水産資源の減少や国際的な漁業環境の変化に対応するため、平成 19 年から分散立地している魚市場機能を館鼻地区へ集約するとともに、高度衛生管理に対応した荷さばき所を整備することで、市場運営の合理化や安心で安全な水産物安定供給体制の構築を進めてきたところであるが、平成 23 年の東日本大震災時の津波被害により、魚市場機能が長期間停止した。水産業は八戸市の基幹産業であるとともに、八戸漁港は全国有数の水揚量を誇っており、魚市場機能の長期間停止は、地域経済はもとより全国への水産物の供給へ与える影響が大きいことから、東日本大震災の被災状況を踏まえ、震災時において、水産業の早期再開を可能とし、地域経済の停滞を抑えるとともに、水産物の安定供給を図ることを目的として、荷さばき所の電源を 2 階に設置するなどの対策を行ってきたところであるが、さらなる防災対策の強化のため、最適な荷さばき所の配置を検討した結果、荷さばき所の位置の変更及び漁港施設の追加が必要となった。このため、以下の点について、高度衛生管理計画を変更する。

1. 荷さばき所の位置の変更に伴う高度衛生管理エリアの追加

荷さばき所D棟の整備位置を館鼻地区から小中野地区に変更することに伴い、小中野地区の荷さばき所D棟並びにその前面の陸揚岸壁及び泊地を高度衛生管理エリアに追加する。

2. 荷さばき所の位置の変更に伴う高度衛生管理を推進するための施設の追加

荷さばき所D棟の整備位置を館鼻地区から小中野地区に変更することに伴い、災害後における流通機能の早期回復のため、荷さばき所D棟の前面の陸揚岸壁である -5.0 m 岸壁の耐震耐津波化を追加する。

2 地域名

八戸地区

3 地域の現況

都道府県名	青森県	関係市町村名	八戸市			
地域の特徴	八戸市は、青森県南東部の太平洋沿岸に位置し、人口約 23 万人が暮らす県内第 2 の都市である。					
<p>八戸地区は、磯根の発達した沿岸漁場に加え三陸沖の好漁場に恵まれ、古くから漁業が発達し、八戸漁港は遠洋・沖合漁業の拠点となっている。昭和 35 年の特定第 3 種漁港の指定を契機に魚市場の整備や背後施設の建設など、水産都市としての基盤整備が進められ、昭和 41 年から 43 年にかけては 3 年連続で水揚げ数量日本一を記録するなど日本有数の漁業基地として発展してきた。この水揚げを背景に、水産物の流通・加工業やそれを支える氷や資材を供給する産業が集積し、漁具や漁船装備に関わる産業も含めて地域経済に大きく貢献している。</p> <p>しかし、水揚量は、昭和 63 年の 81 万トンをピークに、水産資源の減少や国際的な漁業環境の変化により近年では 11~12 万トンまで落ち込み、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大変厳しい状況となっている。</p> <p>このような状況に対応するため、4 力所に分散している魚市場運営の合理化をはじめ、漁船の代船や改修による省エネ対策や衛生管理された荷さばき所で取り扱われた加工原魚確保を図る必要があり、抜本的な流通構造改革が喫緊の課題とされ、平成 19 年に策定された「八戸漁港 流通構造改革拠点漁港整備事業」基本計画と、この計画を基本として平成 24 年に策定した「高度衛生管理計画」に基づき、現在まで、魚市場の統合・合理化を進めているところである。</p>						
<p>水産業の役割</p> <p>八戸漁港は特定第 3 種漁港として日本有数の水揚げ（H25 年 96,379 トン、193 億円）を誇り、八戸の水産業は、国民に水産物を供給する上で大きな役割を担っている。</p> <p>また、昭和 39 年に新産業都市に指定され製造業が集積する中にあって、平成 25 年の製造業事業所数 347 事業所、出荷額 4,261 億円のうち、水産食料品製造業が 55 事業所、668 億円と、約 16% を占めている。このほか、漁船の修理や装備の販売、漁具や容器・資材の供給、製氷や冷蔵保管業、輸送業や水産物販売業が成立しており、地域経済を支える基幹産業となっている。</p> <p>さらに、東日本大震災からの復旧・復興とともに、地域の重要な目標である対 EU 輸出が可能な流通基地形成に向け取り組んできた結果、平成 27 年 3 月に荷さばき所 A 棟が全国初の対 EU 輸出水産食品取扱市場として登録され、平成 28 年 3 月に水産加工業者がサバ加工品のラインで認定を受けたところであり、今後、輸出の拡大を図るとともに、観光資源としての水産物活用や種差海岸の恵まれた自然景観を活用した交流や食育を進める上で大きな役割が期待されている。</p>						

漁港名	八戸漁港	種別	特定第3種	所在地	青森県 八戸市
属地陸揚量	96,379 トン	属人陸揚量	61,603 トン	属地陸揚金額	19,268 百万円
登録漁船数	233 隻	利用漁船数	963 隻	※H25 港勢調査	

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＞

水産物の生産・流通の拠点として全国への水産物供給を担う八戸漁港においては、近年の安全で安心な水産物を求める消費者ニーズの高まりへの対応が特に求められている。また、水産物の高付加価値化、ブランド力の強化等による水産業及び地域活性化への貢献も期待されており、その基礎となる高度な衛生管理体制の構築が不可欠な課題となっている。

※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、取り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、化学的及び物理的危険を分析・特定の上、危険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・点検の実施及び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エリアと対象水産物＞

八戸漁港では、鮫地区の第1魚市場、小中野地区の第2魚市場、館鼻地区の第3魚市場及び白銀卸売場において、分散して水産物が取り扱われていたが、コスト縮減や施設稼働率を高めるため、館鼻地区を中心に市場機能の集約を進めており、現在までに館鼻地区では、A棟の新築及びB棟の増築・改築が完了し、C棟の改築を実施中である。D棟については、小中野地区での建替え改築を計画している。



高度衛生管理エリア計画位置図

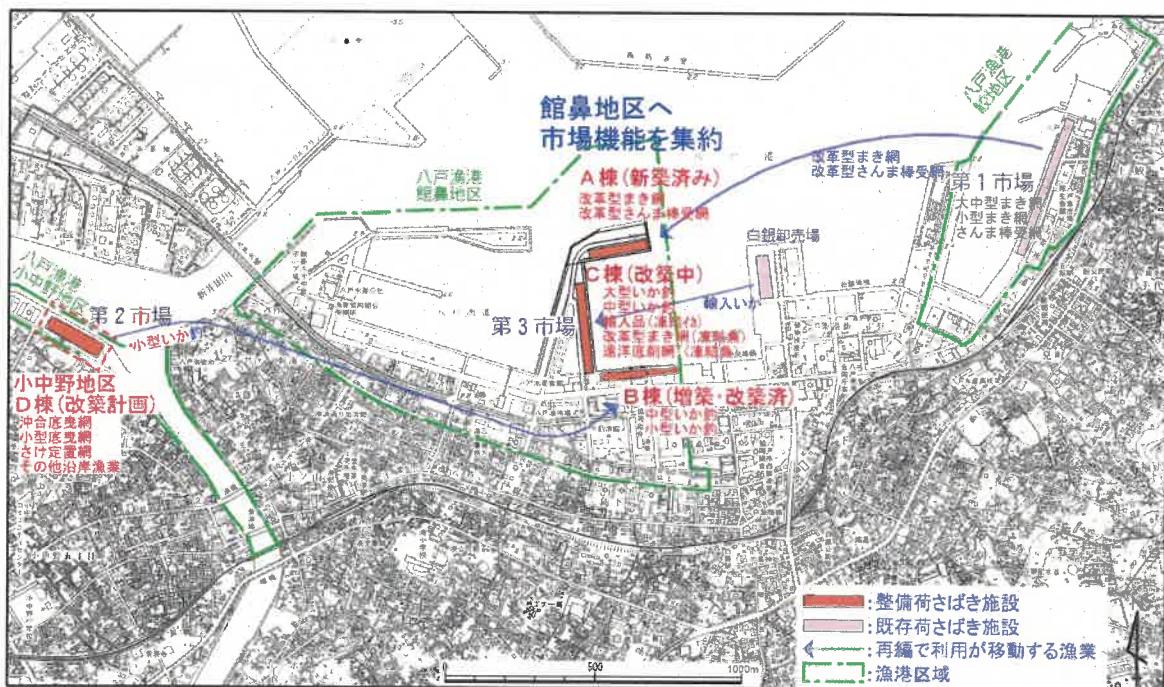
高度衛生管理対象エリアは、館鼻地区及び小中野地区に立地する魚市場の荷さばき所並びにその前面の陸揚岸壁及び泊地とし、水産物の陸揚げから出荷・搬出までの全工程とする。

高度衛生管理の対象水産物は、当該荷さばき所にて取り扱われる全ての水産物とする。

＜高度衛生管理対象水産物の現況＞

八戸漁港では、多様な漁業種類の漁船等が大規模に水産物を陸揚げし、その販売がなされている。漁業種類の特性に応じて陸揚げする魚市場が異なっており、以下に魚市場ごとの陸揚げから荷さばき・出荷までの取扱いの概要を示す。

なお、八戸漁港では、平成19年度から流通構造改革拠点整備事業に着手し、分散立地する老朽化した魚市場の更新再編と高度衛生管理化を進めており、現在はその途上にある。そのため、ここでは、現時点の状況を示す。



市場機能の集約再編方針図

【館地区（第1魚市場）】

大中型まき網、小型まき網及びさんま棒受網により陸揚げされるサバ・イワシ等の多獲性魚種が取り扱われている。主に八戸沖漁場での日帰り操業で水揚げされる。

帰港後は、サンプル魚を確認して入札を行い、落札者の運搬車に漁船から直接荷積みし、トラックスケールで計量した後、出荷される。販売は、最初に見本品として船倉単位で小型運搬車1台ずつを水揚げし、陳列した後、入札が行われる。

買受業者はほとんどが市内の業者で、冷凍向けが59%、製品加工向けが21%、地元消費向けが4%、地元外出荷向けが16%の仕向け配分となっている。

なお、第1魚市場は、館鼻地区の荷さばき所A棟に機能移転することとしているが、改革型漁船への移行の途上にあり、移行未了の漁船に対応するため、暫定的に第1魚市場を使用している。

※改革型漁船とは

1) 改革型まき網

従来は1ヶ統4隻であった船団を網船、探索船や運搬船の機能を有して大型化した本船を中心に、2～3隻のミニ船団により合理化するとともに、冷凍機能や船倉の冷却機能を持ち、高度衛生管理対策が実施可能なもの。

2) 改革型さんま棒受網

集魚灯のLED化等により省エネ化するとともに、船倉の冷却機能や海水供給機能等を持ったものであり、高度衛生管理対策が実施可能なもの。

【小中野地区（第2魚市場）】

沖合底曳網、小型底曳網、さけ定置網、小型いか釣、大中型まき網（カツオ・マグロ）、ホッキ杭網、タコかご、釣等の小型沿岸漁業により陸揚げされる生鮮魚介類が取り扱われている。主に沿岸や八戸沖漁場での日帰り操業で水揚げされる。

漁獲物は、船倉に直接保管されているほか、漁船内で発泡スチロール箱や木箱に箱詰めされている。さけ定置網は岸壁敷で選別をしてからフォークリフトで大型タンクを建屋内に搬入・陳列し、セリ又は入札で販売される。箱詰めされたものは、パレットに規格ごとに積み重ね陳列し、セリ又は入札で販売される。

買受け業者はほとんどが市内の業者で、仕向け比率は魚種により異なるが、冷凍向け、製品加工向け、地元外出荷向けが多く、一部が地元消費向けである。

【館鼻地区（第3魚市場、白銀卸売場 ⇒ A棟 [平成24年供用]、B棟 [平成26年供用]、C棟 [平成28年部分供用]）】

A棟では、鮫地区の第1魚市場で取り扱っていた大中まき網、小型まき網及びさんま棒受網のうち改革型漁船への移行が完了したものの陸揚げを行っている。

B棟及びC棟では、第3魚市場で取り扱っていた大型・中型いか釣船凍品、遠洋底刺網等凍結魚と白銀卸売場で取り扱っていた輸入コンテナ凍結イカの陸揚げや販売を行っている。

なお、B棟では小中野地区の第2魚市場で取り扱っている小型いか釣漁（鮮イカ）が移行する計画であるが、C棟が全供用された段階での移行となる。

A棟で取り扱う改革型まき網及び改革型さんま棒受網は、フィッシュポンプによる陸揚げが行われており、漁獲から陸揚げ、出荷に至る一連の工程において高度衛生管理対策を行うことにより、産地の信頼性向上を図っており、「八戸前沖サバ」をはじめとする水産物のブランド力強化に取り組んでいる。

B棟及びC棟で取り扱う大型・中型いか釣船凍品、遠洋底刺網等凍結魚、輸入コンテナ凍結イカは、遠方漁場で長期操業する大型漁業の船凍品である。漁船内で、魚種やサイズ、内蔵抜きなどの一次処理の程度によって規格ごとに凍結されている。イカについては、ブロック状に凍結されたものと一本ずつ凍結されダンボール箱詰めされたIQF(1本凍結)品がある。これらは、事前に水揚げ予定が分かるものであり、入港後、入札時刻に合わせて見本品を陸揚げし、別途本格陸揚げを開始する。本格陸揚げは、漁船の冷蔵庫からベルトコンベアで荷さばき所内に搬入、種類・規格別に選別、数量確認して、随時落札業者の冷蔵庫や加工場等に搬出される。

買受け業者はほとんどが市内の業者であり、すぐに製品加工に回るもの、加工原魚などとして冷凍保管されるもの及び他の加工集積地に出荷されるものがあり、一部が地元消費向けである。

問題点

八戸漁港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、八戸漁港では、平成19年度から流通構造改革拠点整備事業に着手し、分散立地する老朽化した魚市場の更新再編と高度衛生管理化を進めており、現在はその途上にある。そのため、改善済みの事項もあり、ここでは、現時点の問題点・課題を示す。

八戸漁港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

漁業種類	取扱場所	陸揚げ	荷さばき・販売	出荷
大中型まき網 小型まき網 さんま棒受網	第1 魚市場	<ul style="list-style-type: none"> 野天での長時間露 出作業に伴う日 射・異物混入リス ク 大型たも網の接触 面水産物の擦れ、 傷み 	<ul style="list-style-type: none"> トラックスケール、施氷 場までの搬送時の無蓋 に伴う異物混入リスク 入場者清潔保持の不徹底 	<ul style="list-style-type: none"> シート掛け が普及して きたが不徹 底
改革型まき網 改革型さんま棒 受網	A棟	<ul style="list-style-type: none"> 改善済み 	<ul style="list-style-type: none"> 改善済み 	<ul style="list-style-type: none"> 改善済み
大型いか釣 中型いか釣 輸入凍結いか 遠洋底刺網等	B棟 C棟	<ul style="list-style-type: none"> 施設の不足に伴う 陸揚げ待機が一部 あるが、概ね改善 済み (C棟2期工事で完了) 	<ul style="list-style-type: none"> 改善済み 	<ul style="list-style-type: none"> 改善済み
小型沿岸いか釣		<ul style="list-style-type: none"> B棟移転で改善見 込み 	<ul style="list-style-type: none"> B棟移転で改善見込み 	<ul style="list-style-type: none"> B棟移転で 改善見込み
沖合底曳網 小型底曳網 さけ定置網 その他沿岸漁業	第2 魚市場	<ul style="list-style-type: none"> 野天での露出作業 に伴う異物混入リス ク 岸壁敷の未洗浄 	<ul style="list-style-type: none"> 入場者清潔保持の不徹底 エンジン運搬具使用によ る排気ガス混入リスク 洗浄されていない岸壁敷 と場内の往来 	<ul style="list-style-type: none"> 岸壁側への 出荷車両進 入による動 線交差

【鮫地区（第1魚市場）】

① 野天での長時間露出陸揚げによる異物混入・温度管理の問題

大中型まき網の陸揚げは、漁船船倉から漁船のたも網とクレーンで運搬車に直接積込みされるが、野天で長時間にわたり水産物が露出される作業形態になっており、日射や降雨、鳥糞等の危害の混入のおそれがある。

② たも網による陸揚げに伴う漁獲物の損傷拡大に起因する病原菌による汚染

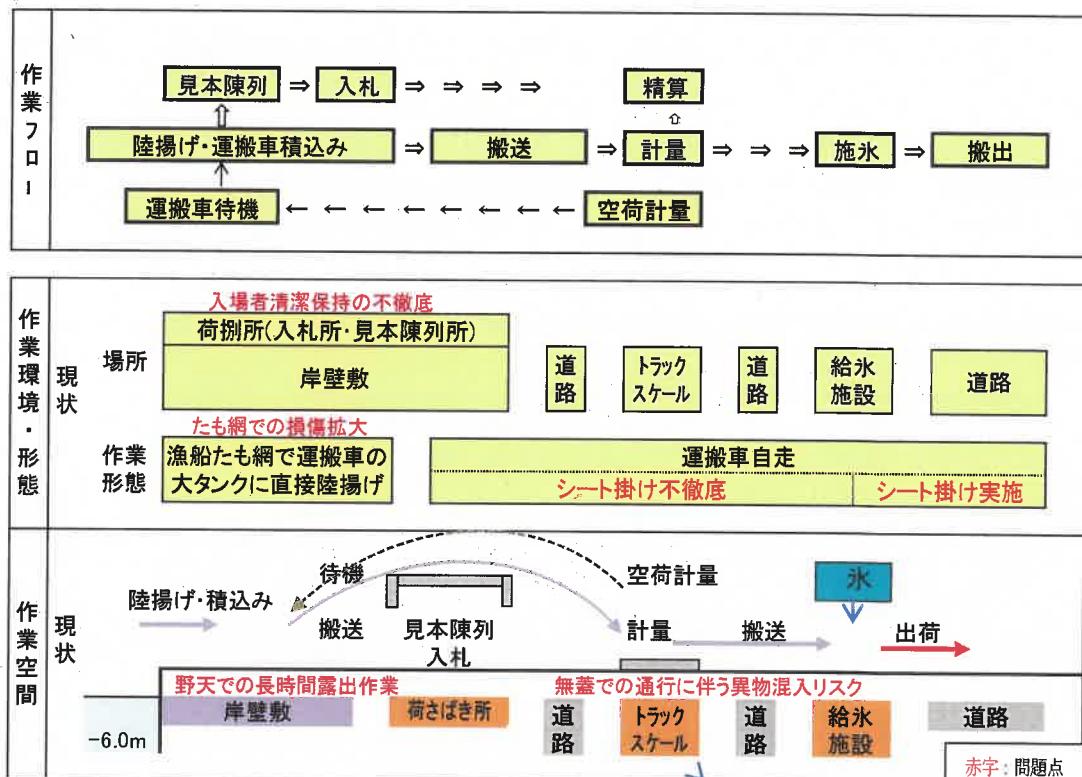
大型のたも網を使用するため、大量の漁獲物が網内に入れられるため底面や側面の漁獲物が押しつぶされ、一緒にトラックに積み込まれる。これら損傷した漁獲物は腐敗の進行が速く、これらが発生源となった病原菌による汚染のおそれがある。

③ 運搬車上のスカイタンクのシート掛け不徹底による危害混入

積込みやトラックスケール計量後の施氷時等のスカイタンクの蓋やシートの開閉が徹底されていないことから日射や降雨、鳥糞等の危害混入のおそれがある。

④ 水産物取扱いエリア入場者の清潔保持の不徹底

水産物取扱いエリアには、運搬車の運転手のほか、荷台のスカイタンク上で漁船たもを紐解いて漁獲物を降ろす人、卸売の販売担当者、買受業者が入場するが、靴や手の洗浄を伴う入場管理はされておらず、清潔保持が徹底されていない。



鮫地区（第1魚市場）での取扱いの流れと衛生管理上の問題点

【小中野地区（第2魚市場）】

① 水産物・人・車両の混在と幅狭による非効率な作業と品質低下

漁獲物の陸揚げ・搬入・荷さばき時の動線と、販売後の搬出動線の多くが、岸壁敷を介しており、動線が幅狭して交錯している。このため作業効率が悪く作業に必要以上の時間を要し、水産物の品質低下が懸念される。

また、水産物の動線としては、上屋内へ搬入、陳列、販売、搬出といった一方向の流れとする必要があるが、販売された水産物が再び搬入エリアに逆戻りし、かつ、搬入時に魚箱等から流れ出た水の上に置かれるため交差や床面からの危害混入のおそれがある。

② 岸壁・荷さばき所場内への車両の進入等による危害の混入

公道を走行してきた搬送車両が、そのまま陸揚岸壁や荷さばき所内に進入しており、排気ガスや道路に起因する危害混入のおそれがある。

③ 日射・風による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などの危害の混入

岸壁敷が広く野天のため、陸揚げ品を荷さばき所内に搬入するまでに日射や降雨、鳥糞等の危害混入のおそれがある。

岸壁上で選別作業が行われるさけ定置網や小型底曳網等は、野天での水産物の滞留時間が長くなり、日射や降雨、鳥糞等の危害混入のおそれがある。

荷さばき所が開放型のため、風による水産物の表面乾燥、鳥獣類の侵入の恐れがあるほか、防犯面でも問題である。

④ エンジン式フォークリフト、木箱容器に使用による異物混入と病原菌による汚染

運搬機材としてエンジン式フォークリフトを使用しており、排気ガスによる危害の混入のおそれがある。また、容器として木箱が使用されており、木箱に残った細菌や木片等、異物の混入のおそれがある。

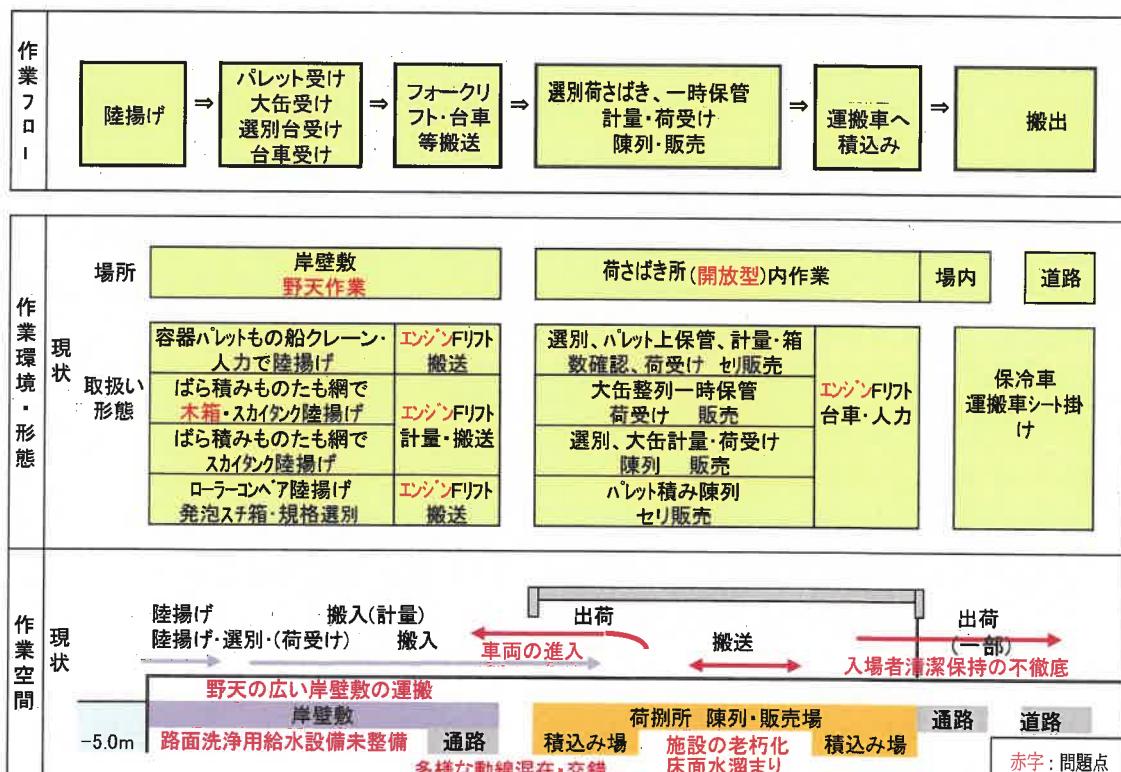
⑤ 荷さばき所の老朽化と床面の清潔保持の不徹底に起因する病原菌による汚染

昭和34年に整備された施設であり、整備後57年が経過し老朽化している。構造安全性の問題に加え、床面の洗浄・乾燥の不徹底から床面損傷部の水溜まりで病原菌の増殖、水産物への汚染のおそれがある。

衛生管理の要点として作業場所の床面の洗浄は重要であるが、給水設備が未整備であるため、作業場所の床面の洗浄が実施されていないことに加え、公道を走行した車両が岸壁や荷さばき所へ進入しており、床面や車両からの汚染や危害混入のおそれがある。

⑥ 水産物取扱エリア入場者の清潔保持の不徹底

水産物取扱いエリアには、漁船乗組員、荷さばき・運搬従事者、魚市場職員、買受業者、搬出作業従事者が入場するが、靴や手の洗浄を伴う入場管理はされておらず、清潔保持が徹底されていない。



小中野地区（第2魚市場）での取扱いの流れと衛生管理上の問題点

【館鼻地区（第3魚市場、白銀卸売場）】

A棟については、鮫地区の第1魚市場の問題点・課題に対応したもので、漁船の改革と連携して整備し、平成24年に供用開始しており、衛生管理上の問題点は解決済みである。

B棟及びC棟については、第2魚市場、第3魚市場及び白銀卸売場の取扱水産物の集約と問題点・課題に対応したもので、B棟は平成26年に供用し、C棟は平成28年に1期分の完成、暫定供用したところであり、問題点は解決されつつある。

なお、整備前のB棟及びC棟については次のような問題点があった。

① 岸壁・荷さばき所内への車両の進入等による汚染

公道を走行してきた搬送車両が、そのまま陸揚岸壁や荷さばき所内に進入しており、排気ガスや道路に起因する危害混入のおそれがある。

整備された施設は閉鎖型施設であり、取扱いエリアへの車両進入は解消された。

② 日射・風による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などの危害の混入

陸揚げ品の荷さばき所内への搬入はベルトコンベアが使用されていたが、露出型のため日射や降雨、鳥糞、車両排気ガス等の危害の混入のおそれがあった。

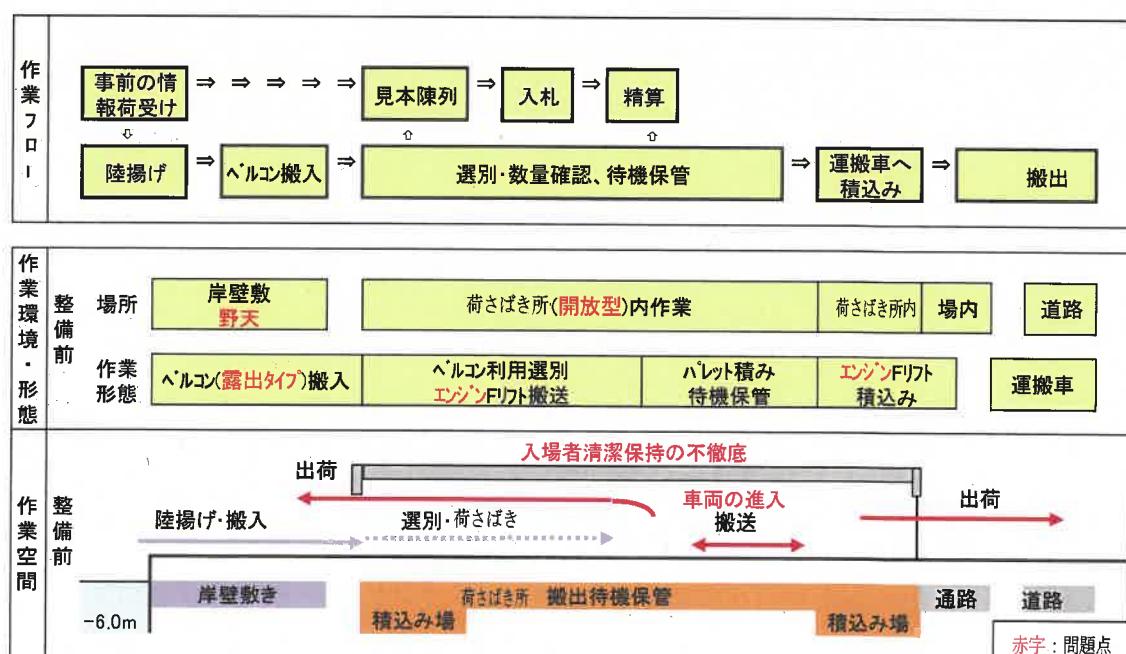
荷さばき所が開放型であったため、鳥獣類の侵入のおそれがあるほか、防犯面の問題もあった。

整備された施設は閉鎖型施設であり、ベルトコンベアはフード付き型に転換された。

③ エンジン式フォークリフトに伴う汚染

運搬機材としてエンジン式フォークリフトを使用しており、排気ガスによる危害の混入のおそれがあった。

整備された施設では、フォークリフトの電動化が図られており、問題点は改善された。



館鼻地区（第3魚市場）B棟・C棟での取扱いの流れと整備前の衛生管理上の問題点

④ 水産物取扱いエリア入場者の清潔保持の不徹底

水産物取扱いエリアには、漁船乗組員、荷さばき・運搬従事者、魚市場職員、買受業者、搬出作業従事者が入場するが、靴や手の洗浄を伴う入場管理はされておらず、清潔保持が徹底されていなかった。

整備された施設は閉鎖型施設であり、入場箇所は限定され、靴・手洗いがルール化された。

対策方針

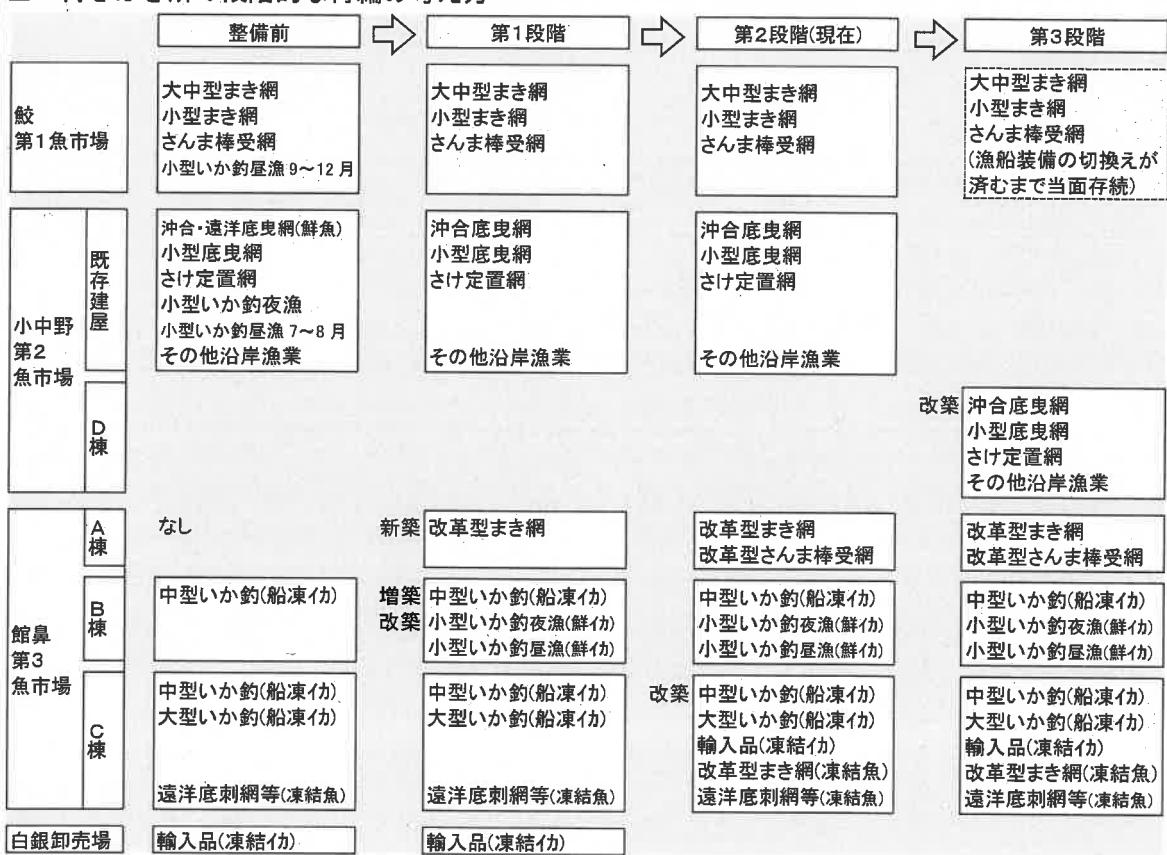
＜八戸漁港の衛生管理の対応の方向性＞

八戸地区では、鮫地区と館鼻地区に分散していた3つの市場機能を、館鼻地区のA棟、B棟及びC棟で集約するとともに、小中野地区において既存の第2魚市場をD棟として改築することで、当地区内の4つの市場機能を再編し、前述の衛生管理上の課題を踏まえて、漁獲物の陸揚げから出荷までの一連の衛生管理が可能となるよう、岸壁と荷さばき所を一体的に構成し高度衛生管理の実現を図る。

市場機能の再編は次図に示すように3段階で進めることとし、現在は第2段階の整備が進められている。

なお、鮫地区の第1魚市場の機能については、第3段階の整備が完了しても、改革型漁船への移行は途上と考えられることから、そうした漁船の水揚げに対応するため、しばらくは存続し、段階的に館鼻地区に移行していく。

□ 荷さばき所の段階的な再編の考え方



＜八戸漁港の衛生管理の基本方針＞

【計画荷さばき所の各棟の高度衛生管理の方針】

① A棟新築（改革型まき網（鮮魚）、改革型さんま棒受網）

改革型漁船の多獲性鮮魚を取り扱い、陸揚げから搬出まで魚が外気に触れない密閉型の荷さばき所である。陸揚げは漁船から建屋内への搬入にフィッシュポンプを利用することにより、陸揚げ時の日射や降雨、鳥糞等の危害要因の排除及び漁獲物の損傷の軽減を図ることができる。また、建屋内における計量から施氷、容器入れ、搬出に至る作業も、機材による自動ラインで行うことにより、人手は漁獲物に接触しないシステムを採用している。また、高度衛生管理エリアへの人の入場は管理される他、容器の搬出入口にエアフェンス等を導入することによって外気の侵入を防いで排ガス等による汚染を防止する等EU基準の輸出に対応した施設である。

なお、当該施設は、完成直後に東日本大震災の被害を受けたものの、平成24年9月に復旧が完了し、翌10月から供用している。

② B棟改築及び増築（小型イカ釣、中型イカ釣（船凍品））

イカ釣対応の荷さばき所であり、発泡スチロール容器入り生鮮イカと船凍ブロック品・IQF品(1本凍結品)を取り扱う。陸揚げは、漁船からフード付きベルトコンベアで建屋内に搬入した後、規格別に選別、数量確認を行う。建屋は囲壁による閉鎖タイプであり、人の入場箇所には靴や手の洗浄設備を設置している。

出荷は、パレット積み品を電動フォークリフトで搬送し、運搬車に積み込み、場外とは床に段差を設け、動線の交差がないようにしている。ウイング式運搬車に対応するとともに、一部に保冷車対応のドックシェルター搬出口を設置している。

増築部分の施設は、A棟同様完成直後に東日本大震災の被害を受けたが、平成24年6月に復旧が完了し、翌7月から供用している。また、改築部分の施設は、平成26年8月から供用している。

③ C棟改築（大型・中型いか釣（船凍イカ）、輸入コンテナ（船凍イカ）、改革型まき網（凍結魚）、遠洋底刺網等（凍結魚））

船凍品を取り扱う市場であり、B棟と同様に漁船からフード付きベルトコンベアで建屋内に搬入した後、規格別に選別、数量確認を行う。建屋は囲壁による閉鎖タイプであり、人の入場箇所には靴や手の洗浄設備を設置している。

出荷作業もB棟と同様であり、パレット積み品を電動フォークリフトで搬送し、運搬車に積込み、場外とは床に段差を設け、動線の交差がないようにする。ウイング式運搬車に対応するとともに、外気に触れず直接保冷車に積み込むことに対応するため、一部にドックシェルター搬出口を設置している。

改築工事は2期に分けて実施しており、南側の第1期部分は平成28年4月から供用し、第2期部分は平成29年4月から供用を目指し工事中である。

④ D棟改築（沖合底曳網、小型底曳網、ホッキ桁網、さけ定置網、タコかご、刺網等）

現在、第2魚市場で取り扱っている多様な生鮮品・活魚を取り扱う市場である。

岸壁でパレットやスカイタンク等に陸揚げされた漁獲物を、電動フォークリフトにより、迅速に建屋内に搬入し、選別、計量、荷受け、陳列、販売及び搬出を行う。

岸壁敷は、漁船から建屋内への搬送の往来が多い場所であり、庇等で覆い、日射や降雨、鳥糞等の危害が水産物に混入するのを防ぐ。

建屋は囲壁による閉鎖タイプとし、人の入場箇所には靴や手の洗浄設備を設置する。また、選別に際しては全て台上作業とし、小容器の陳列はパレットに載せることにより、床面からの危害混入を防止する。

小容器として木箱の使用は廃止し、表面の平滑な保水性のない容器に移行する。

出荷作業は、パレット積み又はスカイタンクを電動フォークリフトで搬送するか、小ロット品は台車等で容器を搬送する。場外とは床に段差を設け、動線の交差がないようにする。

【全体関連事項】

① 水・氷供給、排水処理システムの確立

D棟において床面等の洗浄用水を供給する設備を整備する。洗浄用水については、水を取水・殺菌し、清浄水にして使用するとともに、定期的に必要な水質の調査を実施する。なお、A棟については、対EU輸出への対応として、EUが定めている基準をクリアする清浄海水の供給設備を整備している。

また、A棟においては、スラリーアイスの製氷・貯氷・給氷設備を設置しており、同時に製造される冷却海水は魚槽の温度管理を行うまき網漁船用として活用する。また、さけ定置網と小型底曳網等の漁船にも、スラリーアイスを給氷し、魚の鮮度保持を図る。

また、床面等の洗浄後の排水及び雑排水については、下水道に接続する。なお、A棟においては合併浄化槽で高次処理し、荷さばき所で使用した洗浄排水は、排水路の沈殿枡やスクリーンで残滓を除去し、機械処理で油分を除去した後、海水交換のよい港外に排出している。

高度衛生管理を実現するための体制の構築

第1魚市場及び第2魚市場においては、平成22年度作成の「八戸市魚市場衛生管理マニュアル」により、魚介類の取扱い及び市場関係者の厳守するマナーを市場関係者（生産者、卸売業者、買受人等）へ周知し、衛生管理に取り組んでいるが、高度衛生管理を行う施設の稼働・整備のため、日常的な運営管理や施設管理の記録蓄積と、必要な改善策を有効に実施する実行体制設置を含めた衛生管理マニュアルの策定が必要である。

このため、生産者、卸売業者、買受人、水産加工業者等による「八戸地域水産物品質・衛生管理水準向上協議会」を設置し、平成24年7月、荷さばき所A棟のHACCPプラン（衛生管理マニュアル）を策定した。

今後、イカを中心取扱い一体的に運営するB棟及びC棟についてはC棟全体の供用開始に合わせて荷さばき形態特性を踏まえた高度衛生管理マニュアルを作成し、D棟についても同じく供用開始に合わせて高度衛生管理マニュアルを作成し、八戸漁港全体の高度衛生管理体制を構築する。

5 高度衛生管理を推進するための施設整備の内容

＜計画の内容＞

漁業種類による水産物の取扱特性を踏まえ、館鼻地区において既存の荷さばき所2棟(B棟・C棟)の増改築と新設で荷さばき所A棟の計3棟を整備し、小中野地区において荷さばき所D棟の改築を行う。併せて前面岸壁の耐震化・補修改良を行い、高度衛生管理型の陸揚げ・販売環境を整えるとともに、地震等の災害が発生した場合でも、いち早く流通機能を回復し、生産活動を再開できるようにする。

また、施設の整備とともに関係者の衛生管理意識の向上を図り、また、販売方法として電子商取引の導入の検討も進めていく。

荷さばき所各棟の整備目的と要点は次表の通り。

計画荷さばき所の整備概要

整備対象	整備の目的・要点	陸揚げ・荷さばき・販売の特性	整備形態
A棟	<p>改革型まき網漁船の利用に対応し、対EU輸出に対応できる先端的な衛生管理型荷さばき所の整備。</p> <p>八戸の流通機能高度化のシンボルとなる高スペックの施設とし、前面岸壁の耐震耐津波化及び事業継続計画（以下、「BCP」という。）の策定により、災害時にもいち早く流通機能が回復できる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・フィッシュポンプ陸揚げ搬入及び自動計量・コンベア搬出型 ・見本入札販売 	新築
B棟	<p>中型いか釣の凍結魚と多数の船が入れ代わり生鮮イカを水揚げする小型いか釣利用に対応。</p> <p>高度衛生管理化に加え、前面岸壁の耐震耐津波化及びBCPの策定により、災害後にもいち早く流通機能が回復できる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ベルトコンベア陸揚げ搬入及び人力選別型 ・見本入札又はセリ販売 	増築改築
C棟	<p>大型・中型いか釣、輸入いか搬入、改革型まき網等の凍結魚の取扱いに対応。</p> <p>高度衛生管理化に加え、前面岸壁の耐震耐津波化及びBCPの策定により、災害後にもいち早く流通機能が回復できる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ベルトコンベア陸揚げ搬入及び人力選別型 ・見本入札販売 	改築
D棟	<p>鮮魚及び活魚のセリ販売を行う沖合底曳網と小型の沿岸漁業の多様な魚種及び活魚取扱いに対応。</p> <p>高度衛生管理化に加え、前面岸壁の耐震耐津波化及びBCPの策定により、災害後にもいち早く流通機能が回復できるようにする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・フォークリフト搬入全陳列型 ・現品確認後セリ又は入札販売 	改築

事業概要					
該当する事業名	事業主体	施設名	計画数量 計画能力	実施済・ 予定年度	備考
水産流通基盤整備事業 (広域漁港整備事業)	県	-6.0m 岸壁 耐震化(A棟前)	L = 150m	H19~22	
		-6.0m 岸壁 耐震化(B棟前)	L = 275m	H25~27	
		-6.0m 岸壁 耐震化(C棟前)	L = 363m	H26~28	取付延長 74m 含む
		-5.0m 岸壁 耐震化(D棟前)	L = 270m	H28~30	取付延長 74m 含む
	市	荷さばき所A棟新築	1棟	H21~22	A = 3,812 m ²
		清浄海水導入設備	1式	H21~22	50m ³ /hr
		荷さばき所B棟改築・増築	1棟	H21~25	A = 4,806 m ² 、2,000 m ² 増築
		荷さばき所C棟改築	1棟	H24~28	A = 8,969 m ²
		荷さばき所D棟改築	1棟	H28~30	A = 6,400 m ²
強い水産業づくり交付金	市	A棟魚体搬送システム A棟製氷・給氷システム A棟電子入札システム A棟保留物保管庫(冷蔵設備) B棟計量器 B棟フード付きベルコンベア C棟フード付きベルコンベア D棟活魚畜養水槽 A~D棟電動フォークリフト	4ライン 36 t/日 1式 1式 5基 8ライン 5ライン 10基 1式	H21~22 H21~22 H21~22 H21~22 H22、H25 H22、H25 H27、H28 H30 H22~H30	0°C、30トン 8トントスケール
◆施設設計に当たっては、地震等の想定される外力に対し所要の安定性を確保する。					

<整備スケジュール>

	計画 規模・能力	備考	年次計画									
			H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
1. 水産流通基盤整備事業												
(1) 漁港施設整備												
けい船岸整備												
-6.0m 岸壁 耐震化(A棟前)	150 m	耐震化										
-6.0m 岸壁 耐震化(B棟前)	201 m	耐震強化										
-6.0m 岸壁 耐震化(C棟前)	289 m	耐震強化										
-5.0m 岸壁 耐震化(D棟前)	270 m	耐震強化										
(2) 荷さばき所整備	25,987 m ²											
A棟 新築整備	3,812 m ²	対EU輸出に対応できる 衛生管理水準 密閉型										
建屋建築工事												
電気・機械設備工事												
測量・試験・設計・監理費												
清浄海水導入設備	50 m ³ /hr											
B棟 改築・増築整備	6,806 m ²	閉鎖型、室温管理										
B棟 増築	2,000 m ²											
建屋増築建築工事												
増築電気・機械設備工事												
測量・試験・設計・監理費												
B棟 既存建屋改築	4,806 m ²											
既存建屋解体撤去工事												
建屋改築建築工事												
改築電気・機械設備工事												
測量・試験・設計・監理費												
C棟 改築整備	8,969 m ²	閉鎖型、室温管理										
既存建屋解体撤去工事												
建屋改築建築工事												
改築電気・機械設備工事												
測量・試験・設計・監理費												
D棟 改築整備	6,400 m ²	閉鎖型、室温管理										
既存建屋解体撤去工事												
建屋改築建築工事												
改築電気・機械設備工事												
測量・試験・設計・監理費												
清浄海水導入設備	40 m ³ /hr											
2. 強い水産業づくり交付金(水産物供給施設等整備)												
A棟 荷さばき・衛生管理器材												
魚体搬送システム												
フィッシュポンプ	4基	1隻水揚げ時には2ラインで対応。2隻水揚げ時は4ラインで対応										
ベルトコンベア類	4ライン											
製氷・給氷システム	36 t/日	流動性海水氷										
電子入札システム	1式											
保留物保管庫(冷蔵庫)	30 t/日											
電動フォークリフト	1式											
B棟 水揚げ搬送機												
フード付きベルトコンベア	8ライン											
計量器	5基											
電動フォークリフト	1式											
C棟 水揚げ搬送機												
フード付きベルトコンベア	5ライン											
電動フォークリフト	1式											
D棟 水揚げ搬送・衛生管理機器												
活魚水槽	10基											
電動フォークリフト	1式											

6 高度衛生管理の推進により見込まれる効果

八戸漁港では、漁船の構造改革と、分散立地している老朽化した荷さばき所の集約再編を図る中で高度衛生管理を推進している。

この取組により次のような効果を見込んでいる。

- ・ 対EUをはじめとする海外輸出増加によるブランド力向上と価格向上
- ・ 産地全体での衛生管理水準・信頼性の向上による価格向上
- ・ 価格上昇に伴う入港漁船数の増加
- ・ 水揚げ数量、加工製品産出高の拡大
- ・ 市場機能集約による運営コストの縮減
- ・ ブランド原魚を活用した加工製品開発の可能性拡大
- ・ 水産・環境をキーワードとした地域イメージの向上
- ・ 魚市場視察受入れや食育につながる人的交流による地域経済への貢献拡大

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＞

- ・ 青森県基本計画では、「アグリ(農林水産業)分野の成長産業化」政策として、安心・安全で優れた青森県产品づくりの施策の中で「HACCPなどに対応した衛生管理体制の確立に取り組みます」としている。
- ・ 青森県卸売市場整備計画（第10次）において、全国規模の出荷圏を有する大量広域流通圏型市場等を目指す市場として位置付けられ、八戸漁港水產物流通機能高度化対策事業による市場等整備を引き続き進めるとの方向性が示されている。
- ・ 八戸市の最重点事業として位置付けられている。
- ・ 八戸市総合計画（第6次）における「生産づくり戦略」の6次産業化プロジェクトの施策として、魚市場整備事業が位置付けられている。また「安心づくり戦略」として、様々な災害リスクから市民生活を守るために、ハード・ソフトの両面から防災力の強化に努めることを重要視している。
- ・ 八戸市復興計画において、まちづくりの目標として「多重防災型の災害に強いまちづくりの実現」、地域経済の再興施策として、「水産基盤の早期復旧・整備」と「水産食料基地としての拠点性の強化」が挙げられている。

＜地元・関係部局との調整状態＞

- ・ 地元関係者との調整及び合意形成は「はちのへ水産振興会議」の協議を通じて図られている。
- ・ その会議への上程に当たっては、関係実務者や行政担当者で構成される高度衛生管理推進検討会等で意見交換を行い、取組計画の内容について検討が加えられている。
- ・ 得られた協議の成果については、市議会や報道機関などを活用し住民への周知が図られている。

<施設の管理・運営体制>

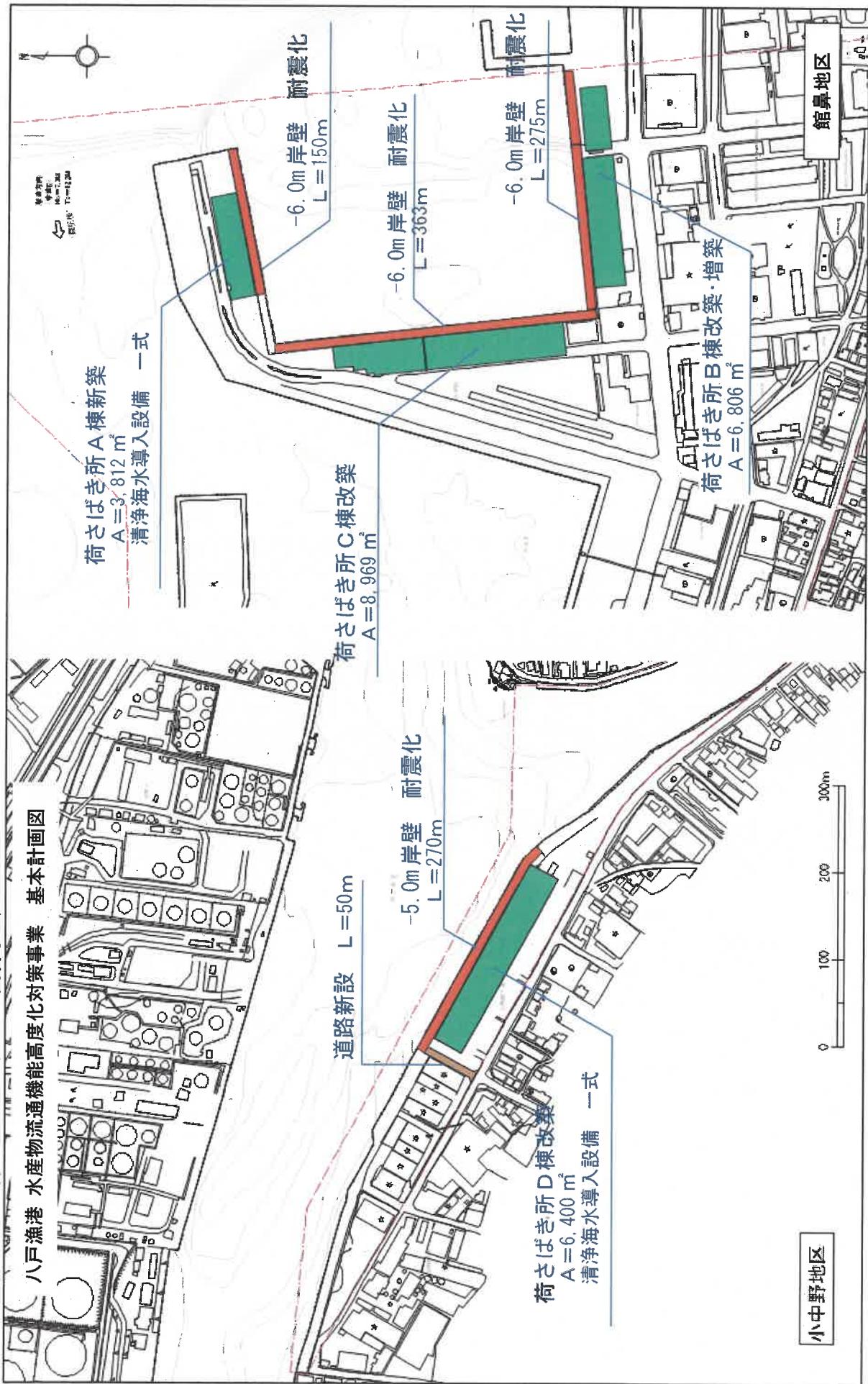
- ・ 荷さばき所整備の事業主体・管理主体は市、漁港施設整備は県。
- ・ 衛生管理の実施体制としては、既存施設においては、平成 22 年度作成の「八戸市魚市場衛生管理マニュアル」により、魚介類の取扱い及び市場関係者の厳守するマナーを市場関係者（生産者、卸売業者、買受人等）へ周知し、衛生管理に取り組んでいる。
- ・ 新たに整備される高度衛生管理を行う施設については、生産者、卸売業者、買受人及び水産加工業者等による「八戸地域水産物品質・衛生管理水準向上協議会」を設置し、平成 24 年 7 月、荷さばき所 A 棟の H A C C P プラン（衛生管理マニュアル）を策定した。今後、荷さばき形態の異なる B 棟、C 棟及び D 棟の各施設について、衛生管理マニュアルを策定し、八戸漁港全体の高度衛生管理体制を構築する。
- ・ 漁港における衛生管理基準のレベル 3 の実現を目指していることから、各種対策を確認及び記録していくとともに、P D C A サイクルにより衛生管理対策を検証し、問題が生じた場合には、必要な措置（生産者、市場関係者等への指導等）について協議会で検討し、対応する。

<その他の関連する施設整備以外の取組>

高度衛生管理を柱とする流通構造改革を推進するため、前述の施設整備及び高度衛生管理の運営に加え、次の取組を連動して実施する。

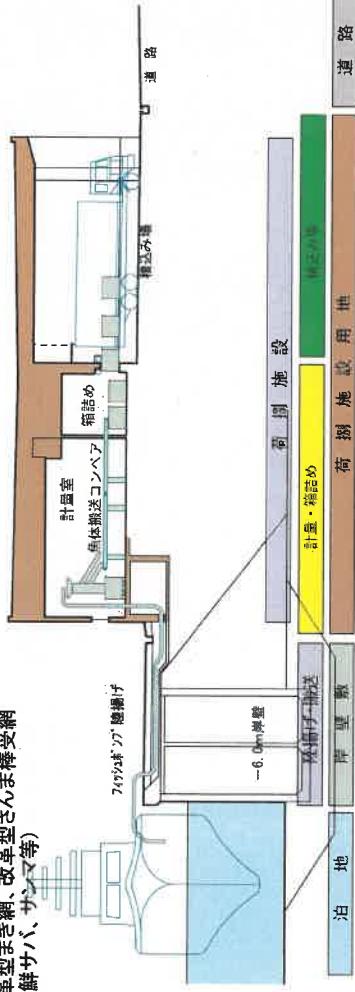
- ・ 漁船漁業構造改革総合対策事業の地域プロジェクト（全国初の認定）
(省エネ・省人・省コストで付加価値の高い漁獲物を生産できる大中型まき網のミニ船団建造)
- ・ 欧州視察の実施（マーケット戦略）
- ・ 適切な衛生管理実施のための定期的な研修会の開催
- ・ 流通機能集約に伴い増大する交通の整理・誘導方策の実施
- ・ 災害に備えた事業継続計画（B C P）の策定

8 その他特記事項（特記事項、参考となる資料など）

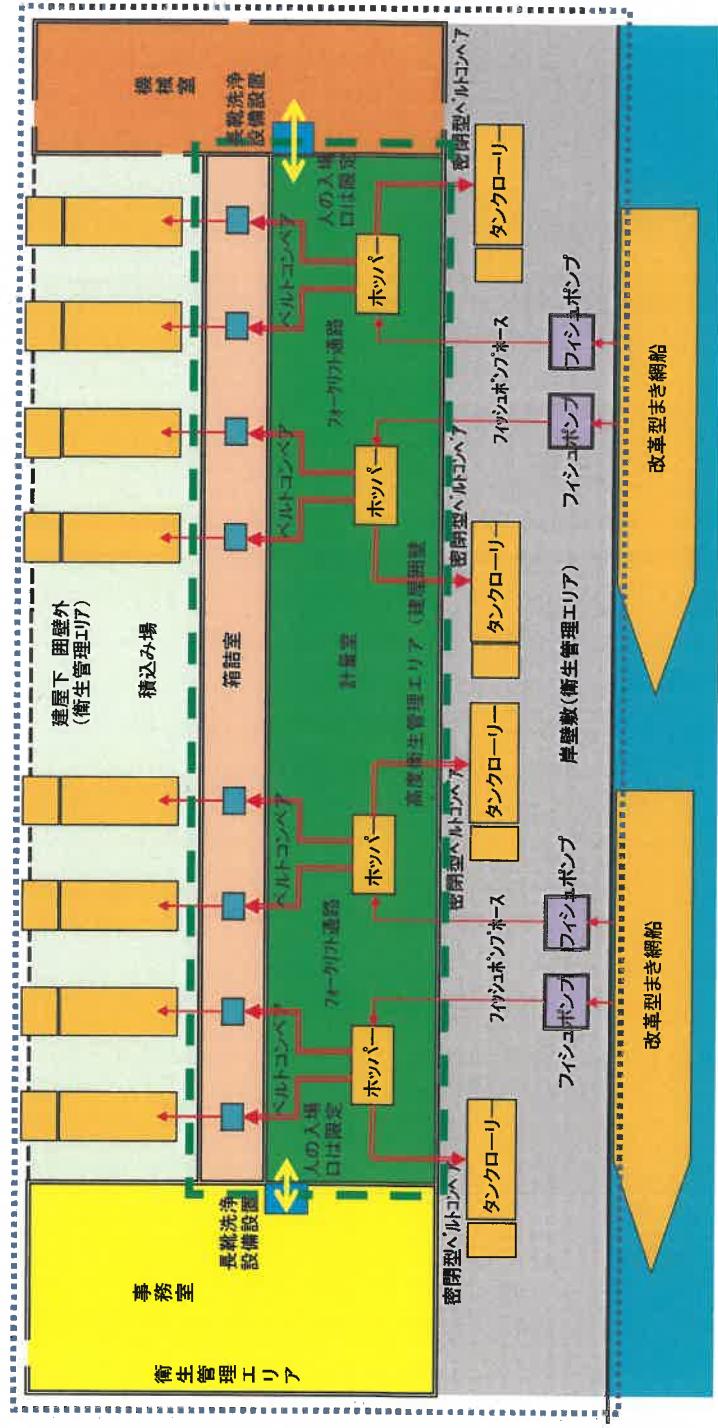


八戸地区 主要施設図

A棟 新築整備の断面構成
改革型まき網、改革型さんま棒受網
(生鮮サバ、サンマ等)

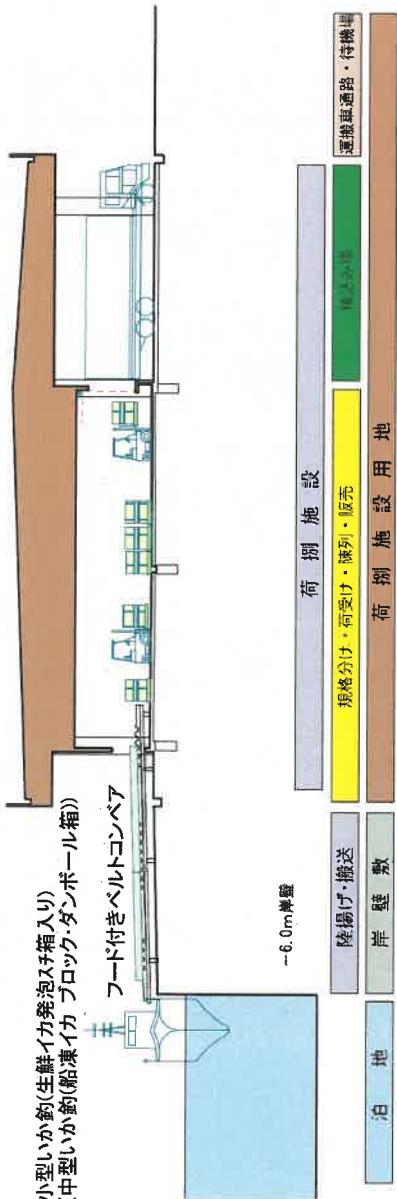


A棟 新築整備の平面構成

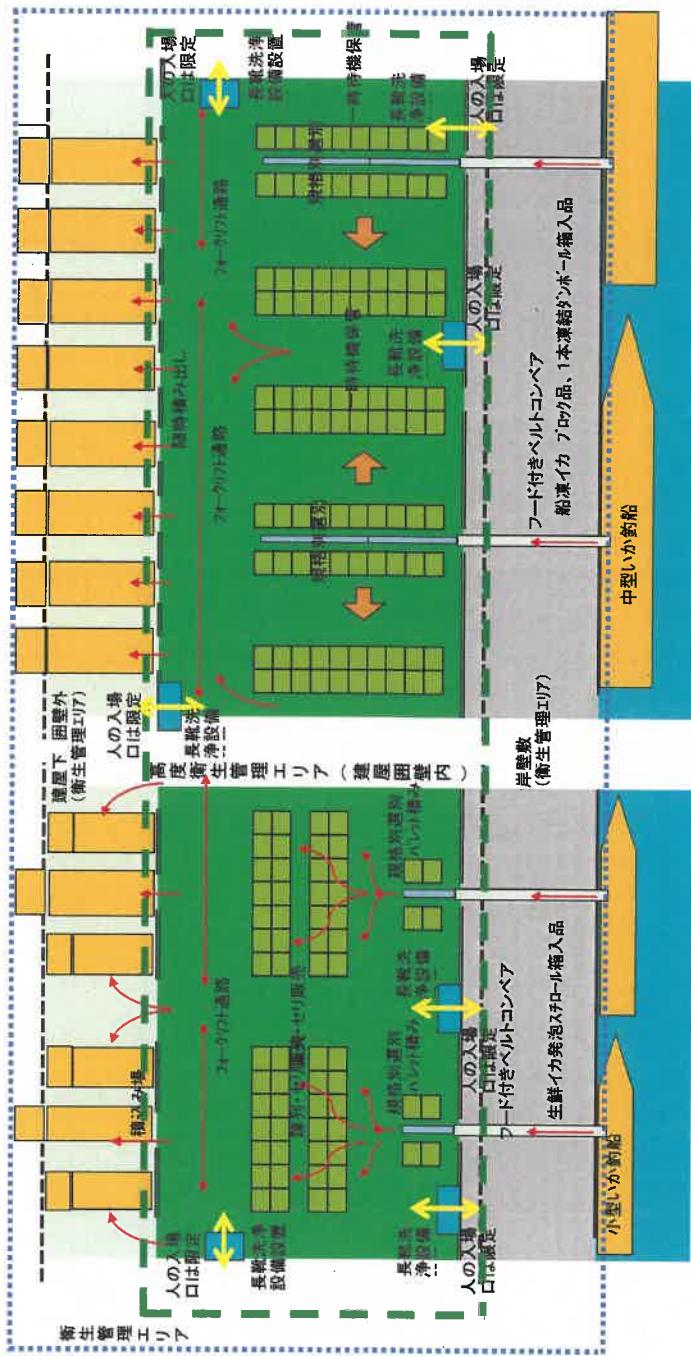


凡例 → 水産物の動き
↔ 人の入出場位置

已棟 増築・改築整備の断面構成

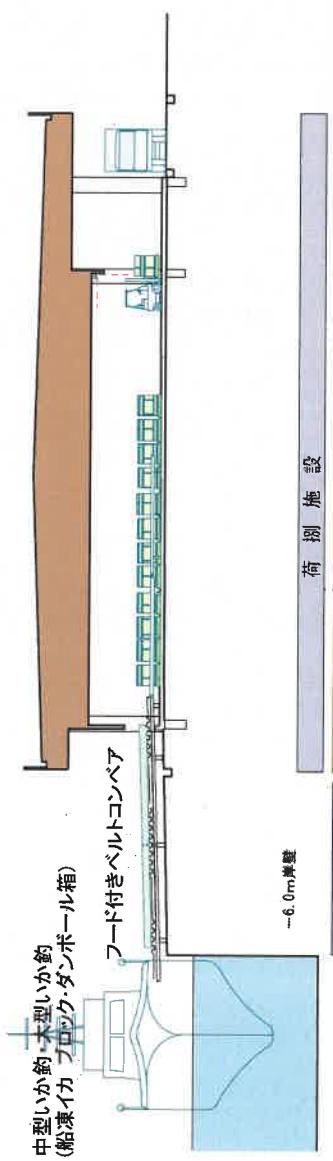


成構面の改築・増築 棟B

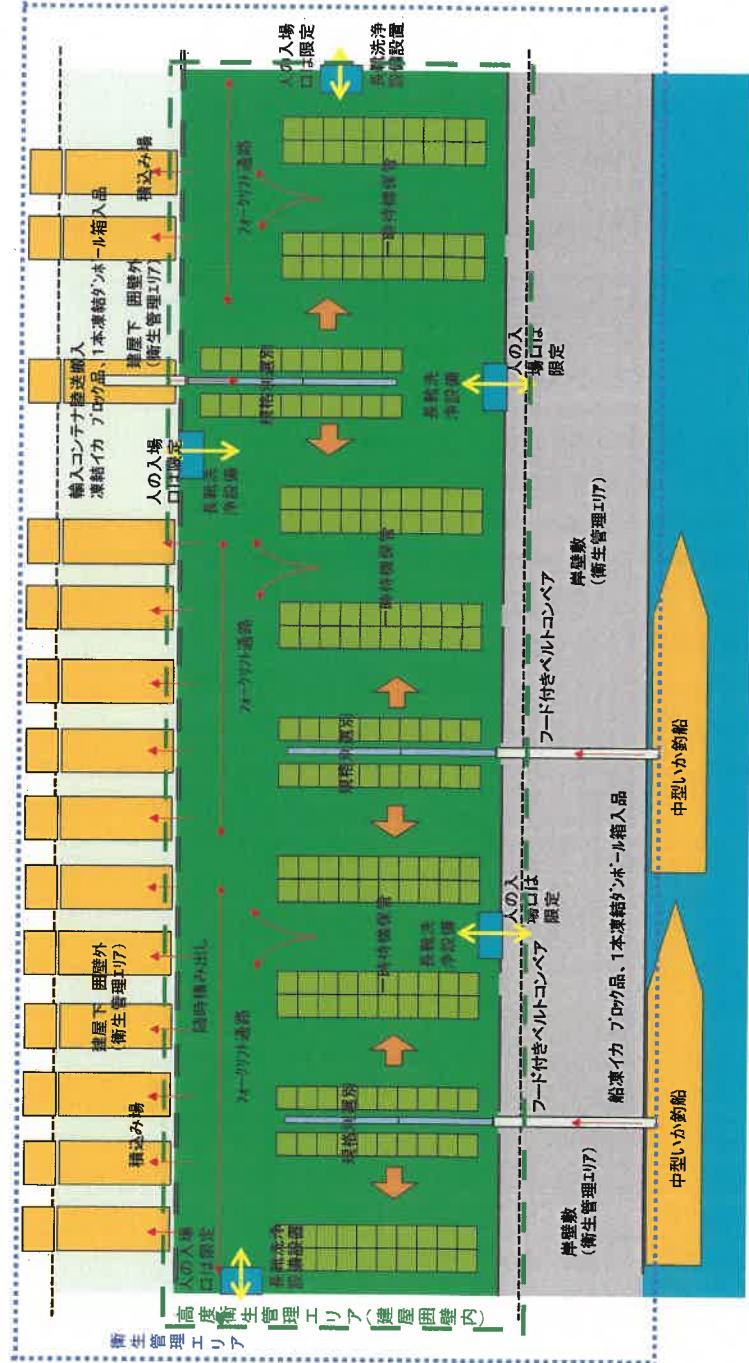


例題 → 水産物の動き ← 人の入出場位置

C棟 改築整備の平面構成



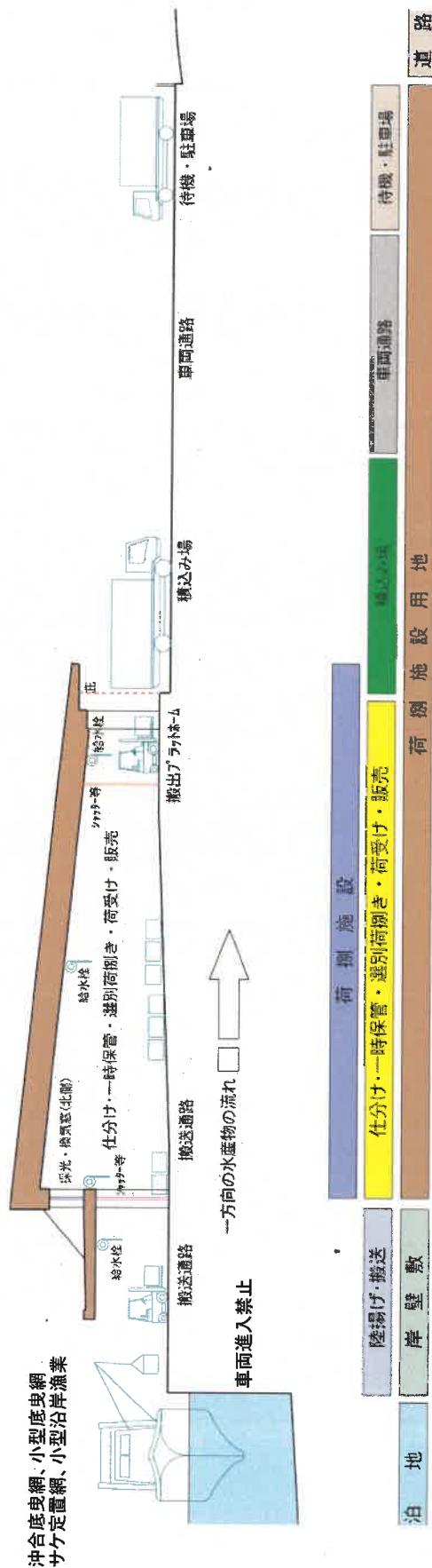
C棟 改築整備の平面構成



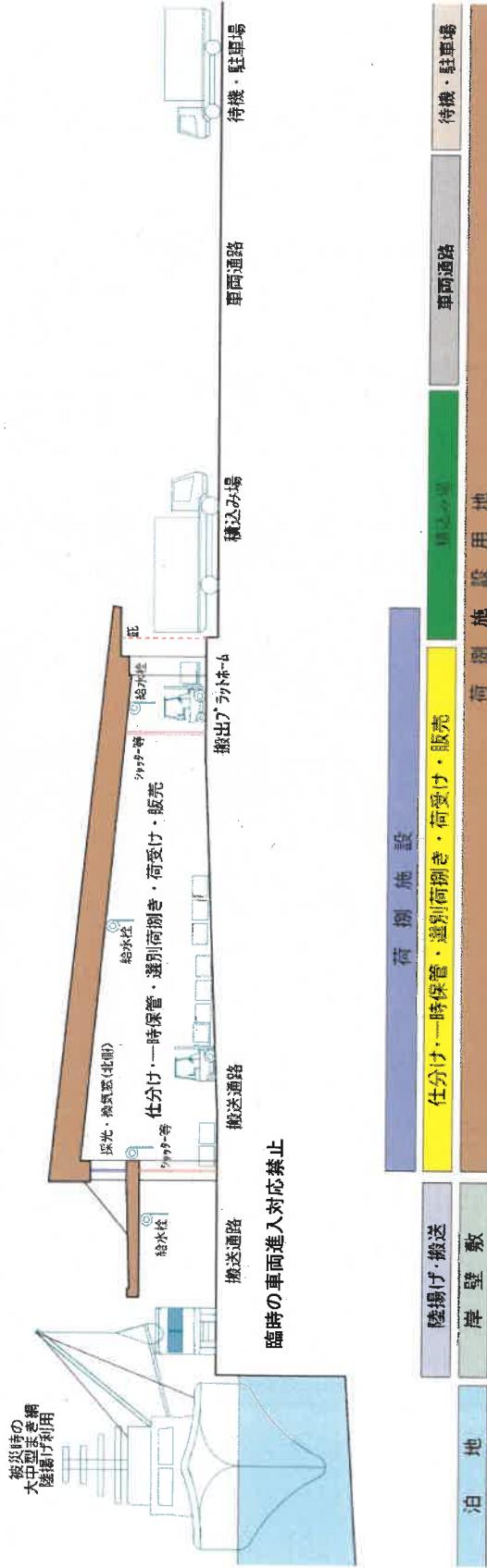
凡例

- 水産物の動き
- ↔ 人の入出場位置
- ⇨ 人の入場

D棟 改築計画の断面構成イメージ（平常時）



D棟 改築計画の断面構成イメージ（災害発生で外港魚市場が被災した際の応急利用時）



D棟 改築計画の平面構成イメージ

