

高度衛生管理基本計画

1 地域名

長崎地区

2 地域の現況

| | | | |
|-------|-----|--------|------------|
| 都道府県名 | 長崎県 | 関係市町村名 | 長崎県 長崎市 |
| 地域の特徴 | | | |

長崎漁港は、長崎市に位置する我が国最西端の特定第3種漁港であり、長崎地区及び三重地区からなる。

長崎地区は、長崎湾の湾奥に位置し、湾口にある神ノ島、香焼、伊王島などの大小の島や岬が、自然の防波堤の役割を果たし、周囲三方（東、北、西）は烽火山、稻佐山などの山岳丘陵で囲まれているため、古くから天然の良港として利用されてきた。なお、長崎地区的地区背後は長崎市の中心部となっている。

一方、三重地区は、長崎地区（長崎市中心部）から約15kmの距離にあり、五島灘に面した西彼杵半島の付け根に位置し、南西に湾口を向けた湾軸・湾幅とも約2.5kmの三重湾を利用して整備された漁港である。全長約7kmの臨港道路により一般国道206号と結ばれ、そこから川平有料道路を経ると、中心市街地を通ることなく高速自動車道に連結されている。

長崎漁港は、長崎地区が、昭和26年に第3種漁港の指定を受け、昭和35年には特定第3種漁港の指定を受けた。しかし、昭和40年代に入り、利用漁船や陸揚量の増加とともに漁船の大型化が進み、けい船岸の水深不足、泊地面積の不足、後背用地の不足等の問題が顕在化してきたため、昭和48年に三重地区が新たに指定された。長崎地区については、平成元年の三重地区の開港に伴い、陸揚・準備機能の大半が三重地区に移転したものの、漁業情勢の変化から移転を断念した以西底びき網漁船等の地元漁船や他港船籍の漁船が、現在でも休けい、出漁準備などに利用するとともに、近海で操業する漁船の荒天時の避難にも利用されている。

長崎漁港の地区人口は約1.8万人で長崎市の人口（約44万人）の約4%を占めている。

| |
|--------|
| 水産業の役割 |
|--------|

長崎漁港は、東シナ海・黄海を主漁場とする以西底びき網漁業、東シナ海、五島列島周辺海域等を主漁場とする大中型まき網漁業及び漁場環境に恵まれた沖合・沿岸漁業の拠点として、また全国主要消費地へ出荷する水産物の陸揚港として発展してきた。

陸揚量は、平成2年の188千トンをピークに減少していたが、ここ数年は増加傾向に転じており、平成20年は87千トンとなっている。主な漁業別には、大中型まき網62千トン、以西底曳網10千トン、一本釣り5千トンとなっている。また、陸揚金額についても、近年は増加傾向にあり、平成20年は23,391百万円（前年比6%増）となっている。全国における陸揚金額の順位は平成20年で第4位であり全国でも有数の水揚港となっている。

また、同漁港は日本有数の水産物の生産拠点であると同時に、全国有数の水産物流通拠点でもあり、同港に水揚げされる水産物の他、近隣の漁港からも水産物が集まっている。同漁港三重地区においては、長崎県が地方卸売市場長崎魚市場を開設しており、平成20年で全国第3位の取扱金額を誇る産地市場となっている。同漁港に水揚

げされた水産物の55%が県外へ流通し、遠く大阪へ14千トン、東京へ8千トン発送されているとともに、近年は、中国向けに日本産鮮魚の輸出量を増やすなど、国際市場への参入にも取り組まれている。

また、地元漁協では、五島灘のあじを蓄養し、活魚（ごんあじ^(注)）として出荷をするなど積極的な水産物のブランド化に取り組んでおり、朝市の開場の他、平成23年3月に直販所をオープンさせるなど経営も活発である。

注) 五島灘に生息する瀬付きのアジで、体の背部が黄色みをおびた緑色で、腹部にかけて黄金色に輝く250g以上のマアジ

| 漁港名：長崎漁港 | 種別：特定第3種 | 所在地：長崎県長崎市 |
|----------|----------|------------|
| 長崎魚市取扱量 | 15万3千トン | 長崎魚市取扱金額 |
| 属地陸揚量 | 87,244トン | 属人陸揚量 |
| 登録漁船数 | 499隻 | 利用漁船数 |

3 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

前述のとおり、長崎漁港は、平成20年で水産物陸揚金額全国第4位、産地市場取扱金額全国第3位を誇る国内有数の水産物流通拠点となっており、同漁港において高度な衛生管理を実現することは、全国の消費者に安全で安心な水産物を提供する上で欠かせない課題である。また、近年は、中国向けに日本産鮮魚の輸出量を毎年大きく増やすなど、全国有数の鮮魚輸出拠点となっている。海外への水産物の輸出を更に強化するためにも、高度な衛生管理を実現する必要がある。

長崎漁港における高度衛生管理の導入

○全国消費者へ安全で安心な水産物を提供

※漁港の属地水揚金額は、全国第4位

※市場取扱金額は、全国第3位

※取り扱われる水産物の55%県外へ(大阪へ14千トン、東京へ8千トン)

○国際競争力の更なる強化

※2005年から、中国へ日本産鮮魚を輸出。輸出取扱金額は、順調に毎年大きく増加

本計画における「高度衛生管理」とは、取り扱われる水産物について、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、取り組みの持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施なら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。

なお、高度衛生管理の導入にあたっては、長崎漁港における水揚げのほぼ全てが集中するとともに、近隣漁港からも陸送で水産物が集まる三重地区中央埠頭東西岸

壁とその背後荷さばき所を対象範囲として計画を策定することとする。

長崎漁港における高度衛生管理～総合的な衛生管理体制の確立～

- ①陸揚げから荷さばき、出荷に至る各工程における危害の特定
- ②危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策
- ③取り組みの持続性を確保するための定期的な調査・点検
- ④記録の維持管理と要請に応じた情報提供が可能となる体制

高度衛生管理の対象範囲

長崎漁港三重地区中央埠頭東西岸壁とその背後荷さばき所

<高度衛生管理対象範囲の現況>

長崎漁港における水揚げの多くは、地方卸売市場長崎魚市場が開設されている三重地区中央埠頭において行われている。同中央埠頭の西側岸壁においては、まき網漁船からの水産物（あじ、さば、いわし、ぶり等鮮魚）が、東側岸壁においては、以西底びき網漁船・沿岸漁船からの生鮮水産物が陸揚げされる。

東西両岸壁の直背後にある荷さばき所は、卸売市場となっており、水揚げされた水産物は、近隣より陸送される水産物と合わせ、セリ売りによって仲買人に販売される。仲買人によって購入された鮮魚は、地元の小売店や加工業者向け及び、大都市にある消費地市場向けに仕分けられ、約200種類の多種多様な生鮮水産物が連日出荷されている。

①まき網漁業

主な漁獲物は、さば類・あじ類・いわし類・ぶりで、船倉に氷蔵し運搬される。岸壁（西側岸壁）では、ホッパーに陸揚げされた後、選別台に移され、荷さばき所において、魚種別サイズ別に分けて函詰めされた後、セリまでの間陳列される。

セリ後は、買受人によって立て替えされ、トラックにて県内及び関東、関西方面へ出荷されるとともに、一部は同中央埠頭内にある仲卸売場で小売り業者に販売される。

②以西底びき網漁業

主な漁獲物は、ぐち・たい類などの底魚が中心で、洋上で函詰めされ、船倉に冷蔵保管し運搬される。岸壁（東側岸壁浮桟橋）で函ごと陸揚げされた漁獲物は、ベルトコンベアで荷さばき所に搬入され、施氷された後、直送物と地元売用に分荷され、セリまでの間陳列される。セリ後は、買受人によって立て替えされ、トラックにて県内及び関東、関西方面へ出荷されるとともに、一部は同中央埠頭内にある仲卸売場で小売り業者に販売される。

③近海物漁業

主な漁獲物は、かつお・たい類・いか類・たちうおで、函詰め、あるいは活魚の状態で運搬される。岸壁（東側岸壁浮桟橋）で陸揚げされた漁獲物は、直背後の荷さばき所において、発送用・地元売用にそれぞれ分荷されセリまでの間陳列される。なお、ウニ等一部の水産物は、荷さばき所内に設けられた低温室売場で保管される。セリ後は、買受人によって立て替えされ、トラックにて県内及び関東、関西方面へ

出荷されるとともに、一部は同中央埠頭内にある仲卸売場で小売り業者に販売される。



問題点

陸揚げから荷さばき、出荷の各段階において、衛生管理上、水産物への危害が懸念される問題点は以下の通り。

<陸揚げ時の鳥獣類による糞尿等異物混入及び雨・日光による鮮度劣化の問題>

まき網漁業エリア、及び近海物エリアには屋根が設置されており、陸揚げされた水産物が雨、直射日光等に曝されないよう一定の配慮がなされているものの、以西曳き網漁業エリアに整備された浮桟橋には屋根が設置されておらず、荷さばき所への魚類移送用ベルトコンベアに簡易な覆いを設けているのみであるため、陸揚げされた水産物が雨、直射日光等に晒されるとともに鳥糞等が付着する懸念がある。また、浮桟橋自体が老朽化し、錆の発生が見られることから、衛生的な状態で効率的な水揚げを行うことができる状況がない。

<荷さばき時の人・車両等からの異物混入等の問題>

現在の荷さばき所は東西両岸壁背後の全エリアを通して、壁・仕切りのない開放的な構造であるため、車両や人および水産物の動線が定まっておらず、また、外部からの一般車両・不特定多数の者の場内入場を厳しく管理できていない状況にあることから、これら人・車両から水産物へ異物が混入する懸念がある。

また、荷さばき所への塵の飛来や鳥獣の侵入も見られることがから、水産物への異物混入防止のための防風・鳥獣侵入防止対策が不十分な状況である。

<荷さばき時の鮮度保持に関する問題>

特に西岸壁（まき網漁業エリア）の荷さばき所においては、深夜から早朝にかけて陸揚げされるまき網漁船からの鮮魚が朝のセリまで長時間陳列されているが、風による魚体の乾燥や場外から差し込む直射日光による魚体温度の上昇などの鮮度の劣化が問題となっている。通常朝5時のセリに間に合うよう各漁船は水揚げを行うが、大型まき網船1隻が接舷してから水揚げを終えるまでには3時間ほどかかるた

め、水揚げの順番待ちの時間を考慮し、深夜12時から水揚げが開始されている。水揚げ・選別の後陳列される水産物に対しては、現在、市場関係者により、ビニールシート掛け、施氷がなされているものの、特に夏場の急速な鮮度低下に伴い加工向けに回さざるをえない水産物も出てくるなど、長時間陳列される大量の鮮魚を保つには非効率なものとなっている。

<岸壁・荷さばき所における清浄な使用水確保の問題>

現在の岸壁・荷さばき所で使用される水には、魚体選別機等資機材の洗浄に使用される上水、岸壁・荷さばき所の清掃や一部まき網漁船水揚げ時の魚体洗浄に使用される井戸水（港内浄化施設より取水）、西岸壁のまき網漁船水揚げ時の魚体洗浄や岸壁・荷さばき所の清掃に使用される海水の3つの系統がある。

上水と井戸水は殺菌処理されている。海水は、岸壁前から取水しており、魚体洗浄に使用される場合は殺菌処理がされるが、海水中の浮遊物や油の除去ができず、清浄な海水の取水が課題となっている。

<岸壁・荷さばき所で使用した排水処理の問題>

荷さばき所で使用される上水、井戸水は、排水溝に集められ、一次処理を施してから公共下水へ流される一方、岸壁で使用される井戸水・海水は、岸壁から直接港内の泊地に流出しており、また、まき網漁船の水揚げ後の船倉水も未処理のまま直接排出されており、港内水域の水質悪化の原因となっている。また、処理される排水の処理にあたっても、排水に含まれる残滓（鱗等）が排水溝に堆積し、市場の清潔保持の観点から問題となっている。

<廃棄物処理、市場の清潔保持の問題>

岸壁、荷さばき所は使用後市場関係者によって清掃され、発生する廃棄物は清掃後数カ所にまとめられ、水産物由来の生ゴミは魚粉にリサイクルされるなど、全般的には適切に処理されているものの、清掃後の荷さばき所床面の老朽化しひび割れた部分には清掃後でも汚水や残渣の一部が残るなど、市場の清潔保持が徹底されているとは言えない状態にある。

対応方針

高度衛生管理対象範囲における陸揚げから荷さばき、出荷の各段階において、水産物へ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とおり講じるとともに、取り組みの持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施なら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の構築を目指す。

なお、ハード及びソフト対策の措置にあたっては、実際の取組内容の実施にあたり、維持管理費の面等において、生産者および市場関係者にとって過度の負担となるよう配慮することとする。

- ① 鳥獣類による糞尿や塵埃等異物混入の防止
【岸壁と荷さばき所の一体的整備】
- ② 雨、風、直射日光による水産物の鮮度低下防止
【岸壁と荷さばき所の一体的整備】
- ③ 車両・人・水産物の動線の明確化と選別・陳列・セリ・立替等作業エリアの区画化
【動線計画の導入および一般車両・人の入場管理】
- ④ 温度管理による水産物の鮮度低下防止
【水産物の温度管理と低温室の導入】

- ⑤ 清浄な使用水の供給による水産物の衛生状態の向上
【清浄海水取水施設（荷さばき所整備）の導入】
- ⑥ 排水処理による衛生状態の向上
【排水処理施設の導入】
- ⑦ 適切な廃棄物処理、市場の清潔保持の実現
【荷さばき所更新と施設・設備等の清潔保持の徹底】

上記方針に基づく対応の概要は以下の通り。

1. 岸壁と荷さばき所の一体的な整備

鳥獣の侵入防止、雨、直射日光による水産物の劣化防止、粉塵による異物混入や風の吹き込みによる漁獲物の乾燥を防ぐための遮蔽が図られた「荷さばき所」と「岸壁」を一体的に整備するとともに、適正な施設の管理・運営ならびに衛生的な水産物の取り扱いが実践されるよう県及び市場関係者（生産者、卸、買受人、小売、荷役・運送に係わる人々）による高度衛生管理の実施体制を構築する。

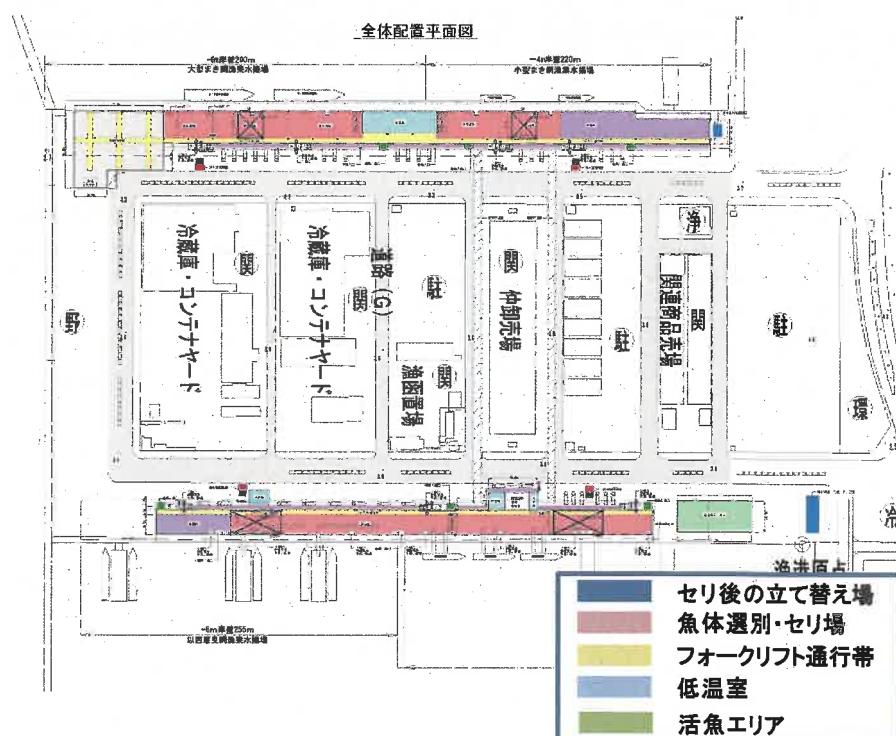
なお、岸壁においては、陸揚げ時、漁船から迅速に高度衛生管理エリアに魚類が移送されるよう、フィッシュポンプ、ベルトコンベア等一連の魚類移送システムを導入する。

2. 動線計画の導入と一般車両・人の入場管理

整備される東西両岸壁および荷さばき所は、「魚体選別・セリ場」「場内専用フォークリフト通行帯」「セリ後の立て替え場」等に区画化するとともに、一般車両の乗り入れを制限し、許可車両専用のタイヤ洗浄装置を設けた車両出入管理ゲート、長靴の洗浄装置を設けた入場者管理ゲートを設ける。なお、「魚体選別・セリ場」については、セリまでの陳列時に場内入場者からの汚染を防ぐため、専用の陳列台を設置する。

また、東西それぞれのエリアの間には屋根付きの連絡通路を設けることを検討する。

具体的な区画計画は、以下の通り。



3. 水産物の温度管理と低温室の導入

セリ前の陳列時等の鮮度管理のため、荷さばき所に低温室を設けるとともに、施氷にあたっては、衛生的な氷が供給されるよう、製氷施設の導入等を検討する。

特に、まき網漁業エリアにおいては、セリまでの間陳列される水産物の温度管理が重要となる。そこで、深夜一番に水揚げされる水産物については、荷さばき所内に設ける低温室（収容能力：魚箱で1万1千箱）での保管を計画するとともに、以降の水揚げ水産物については施氷等のソフト対策で対処することで、施設規模を最小限に抑えつつ鮮度保持対策の実現を図る。なお、鮮度保持対策の確実な実施のため、魚介類の検温等モニタリング体制を導入する。

○現在の取水・排水状況

| 取水方法 | 使用箇所 | 排水処理 |
|----------------|---------------------------------|-------------|
| 海水 岸壁前より取水 | 一部殺菌 岸壁(魚体洗浄・施設洗浄) | 岸壁前面より港内へ流出 |
| 井戸水 背後浄化施設より取水 | 殺菌 岸壁(魚体洗浄・施設洗浄) 荷さばき所(施設洗浄) | |
| 上水 公共の上水道より配水 | 殺菌 荷さばき所(機器洗浄) | 一次処理の後公共下水へ |

○今後の取水・排水計画

| 取水方法 | 使用箇所 | 排水処理 |
|----------------|---------------------------------|-------------|
| 海水 港外等より取水 | 殺菌 岸壁(魚体洗浄・施設洗浄) | 一次処理の後港外へ排出 |
| 井戸水 背後浄化施設より取水 | 殺菌 岸壁(魚体洗浄・施設洗浄) 荷さばき所(施設洗浄) | |
| 上水 公共の上水道より配水 | 殺菌 荷さばき所(機器洗浄) | 一次処理の後公共下水へ |

4. 清浄海水の取水施設の導入

岸壁で魚体洗浄等に使用する海水については、従来の岸壁前からの取水を改め、港外等からの取水とその適切な位置を検討するとともに、殺菌処理を計画する。

5. 排水処理施設の導入

排水の処理に当たっては、現在岸壁で使用される井戸水・海水がそのまま港内に流出しないよう岸壁を内側勾配の設計とし、排水溝に集めた後一次処理を施してから港外等へ排出する排水処理システムを計画する。なお、荷さばき所で使用する井戸水、上水については、従来どおり一次処理を施してから公共下水での対応とする。

また、水揚げ後のまき網船内の船倉水の排水処理にあたっては、比較的海水交換が盛んな港外で排水する等の対処方法について、漁業活動、漁業経営、処理コスト等を勘案し、検討を継続する。

6. 荷さばき所更新と施設・設備等の清潔保持の徹底

荷さばき所については、清掃により施設が清潔に保持されるよう、老朽化による床面の凹凸は改修するとともに、汚れが付着しにくい素材の床面とする。また、市場内で使用する魚箱のうち、木箱については洗浄しやすいプラスチック製に変更する。

なお、廃棄物の処理にあたっては、場内所定のエリアに残渣等を集積する専用容器を設置する。

高度衛生管理を実施するための体制の構築

現在、長崎漁港では、県及び市場関係者（生産者、卸、買受人、小売、荷役・運送に係わる人々）から構成される「保健衛生委員会」を設け、「長崎県産地魚市場衛生管理マニュアル」（平成16年3月18日策定）に基づき、市場内の清潔保持、タバコの分煙などの衛生管理に取り組んでいる。

今後、岸壁と荷さばき所の一体的整備とあわせ、高度な衛生管理体制を実現するため、現行のマニュアルの改訂を行うとともに、衛生管理の責任者・役割分担を定め、衛生管理の着実な推進、及び衛生状態の記録とその保持につとめるための体制を構築する。

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。

- ・生鮮魚介類の管理（温度管理、水揚げ・荷捌き・場外搬出までの取り扱い管理）
- ・施設・設備の管理（清掃管理、廃棄物管理）
- ・水の管理（使用水・氷、排水の管理）
- ・従業員・市場利用者の衛生・健康管理等（疾病・健康管理、清潔習慣、教育研修）
- ・入場管理（人・車の入場管理）
- ・衛生管理への取り組みの広報

4 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 | 予定年度 | 備考 |
|-------------|------|-----------------------------|--------|---------|----------|
| 水産物供給基盤整備事業 | 長崎県 | -6m岸壁(C)：西岸壁 (改良：耐震化・上屋) | L=290m | H23～H32 | 魚類移送システム |
| | | -4m岸壁(A)：西岸壁 (改良：耐震化・上屋) | L=200m | | 魚類移送システム |
| | | -6m岸壁(B)：東岸壁 (改良：耐震化・上屋) | L=490m | | 魚類移送システム |
| | | 浮桟橋(改良) | 2基 | | |
| | | 荷捌所(改良) | 2棟 | | |

◆施設の設計にあたっては、震災時も安定的な陸揚げ、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。

◆施設規模について、現状の水揚げ量が今後も安定的に維持されることを前提に、高度な衛生管理に必要となる規模を算定する。

◆場内専用フォークリフト、魚函洗浄機、パレット等資機材は、別途支援を検討する。

5 高度衛生管理対策の推進により見込まれる効果

長崎漁港は、特定第3種漁港として、全国的主要消費地市場への水産物の安定供給に重要な役割を果たしているが、近年の安全で安心な水産物を求める消費者ニーズの変化に的確に対応するため、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。

そのため、衛生管理に対応した岸壁と荷さばき所を一体的に整備するとともに、市場関係者自らによる衛生管理体制の強化が図られることにより、国民に安全・安心な水産物を提供するものであり、付加価値の向上と魚価の安定が実現される。また、本基本計画による衛生管理対策によって、長崎漁港のブランド価値の向上や海外への水産物の輸出の強化等が図られ、周辺地域の活性化も期待される。

6 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〉

・「長崎県総合計画」においては、「安全・安心な水産物の生産・供給」「付加価値の高いブランド水産物の育成・強化」「地産地消の推進と水産物の県外への販路の拡大」「水産物の輸出戦略の推進」が、また、「長崎県水産業振興基本計画」においては「消費者も産地も潤う水産物の供給体制づくり」が位置づけられており、本基本計画はこれら地域計画と整合がとれているだけでなく、これら地域計画が目指す目的を長崎漁港において実現するための重要な基本計画となっている。

〈地元・関係部局等との調整状況〉

・平成22年7月28日より開催している地元関係者・学識経験者・水産庁からなる「地域水産業活性化検討協議会」を通じて、衛生管理に関する議論を行うことで、漁港施設の機能・配置の再編・高度化・活性化の計画に関する共通認識を図っている。また、「特定漁港漁場整備事業計画」の策定の過程で、県の政策評価及び財政部局との調整を行っており、水産物供給基盤整備事業を有効活用し、本計画を着実に推進していくこととしている。

〈施設の管理・運営体制〉

・施設整備及び完成後の管理については、漁港管理者及び地方卸売市場長崎魚市場の開設者である長崎県で行う。

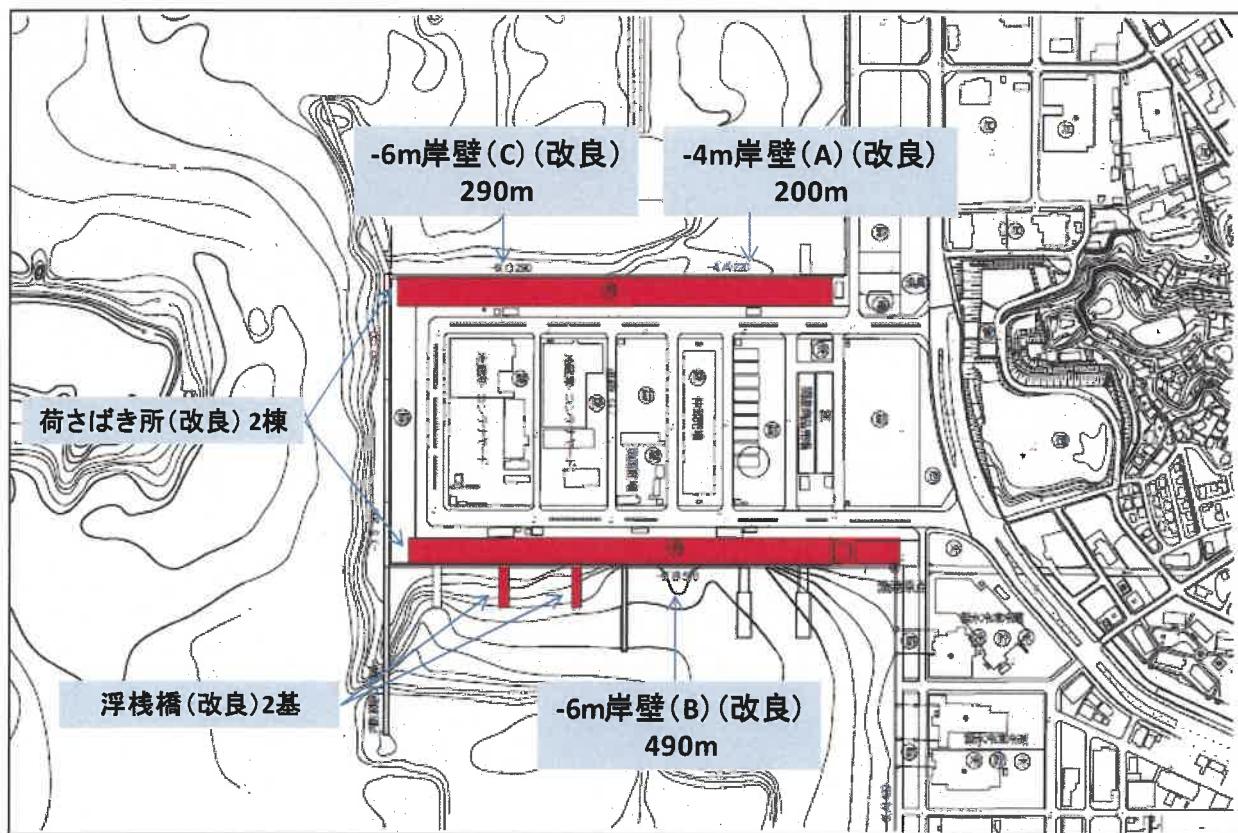
7 その他特記事項（特記事項、参考となる資料等）

1) 高度衛生管理施設の整備に要する想定事業費 14,460 百万円

2) 施設整備年次計画図

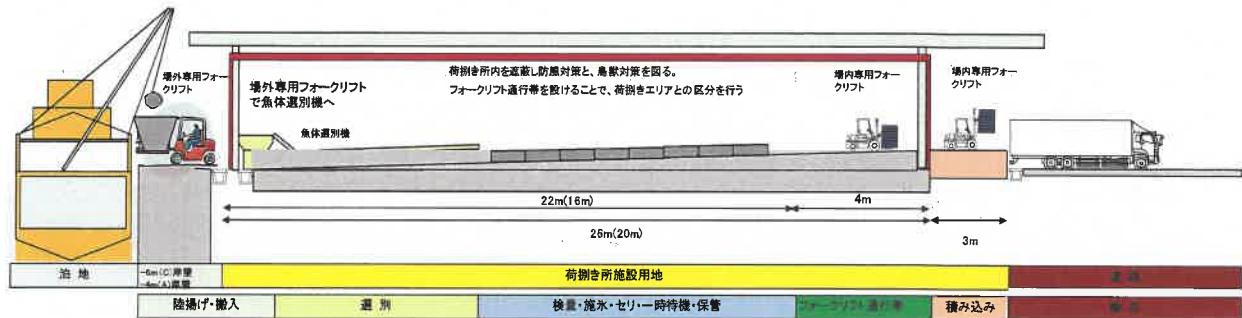
| 水産物供給基盤整備事業 | | | | | | | | | | |
|-------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 施設名 | 計画数量 | 年次計画 | | | | | | | | |
| | | H23 | H24 | H25 | H26 | H27 | H28 | H29 | H30 | H31 |
| -6m岸壁(C) (改良：耐震化・上屋) | 290m | | | | | | | | | |
| -4m岸壁(A) (改良：耐震化・上屋) | 200m | | | | | | | | | |
| -6m岸壁(B) (改良：耐震化・上屋) | 490m | | | | | | | | | |
| 浮桟橋(改良) | 2基 | | | | | | | | | |
| 荷捌所(改良) | 2棟 | | | | | | | | | |

3) 高度衛生管理施設整備位置図

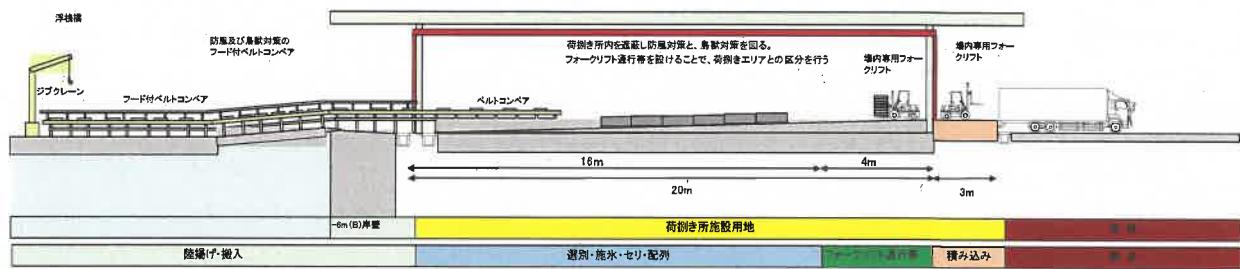


4) 主要施設断面イメージ図

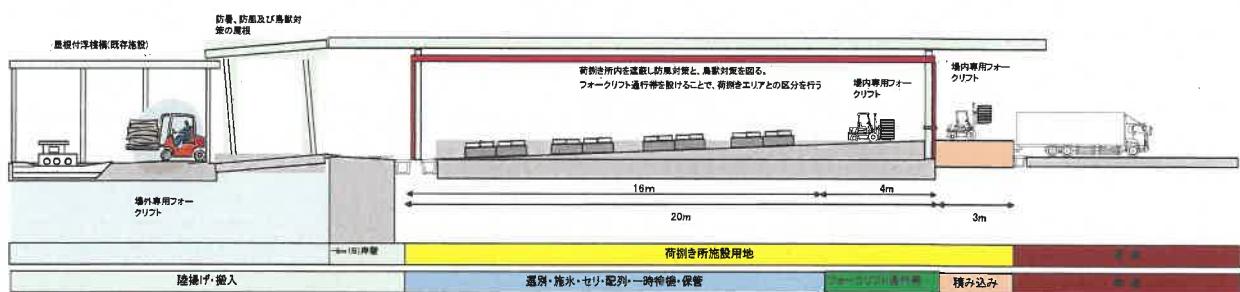
○まき網漁業エリア断面図



○以西底曳き網漁業エリア断面図

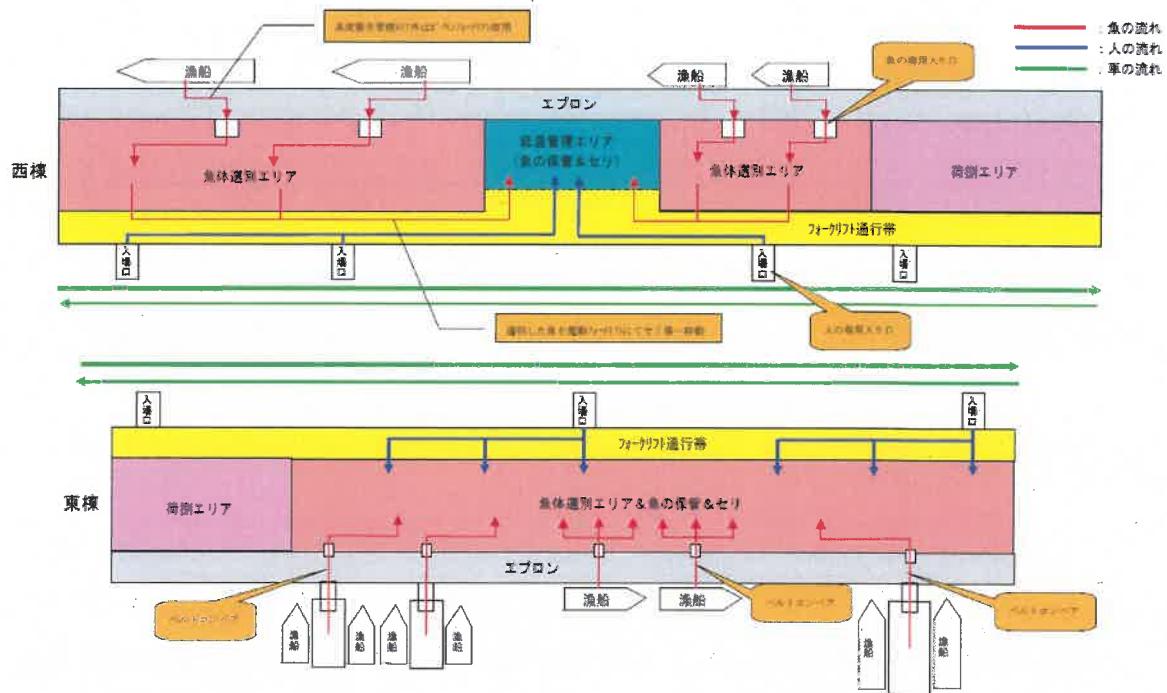


○近海物漁業エリア断面図

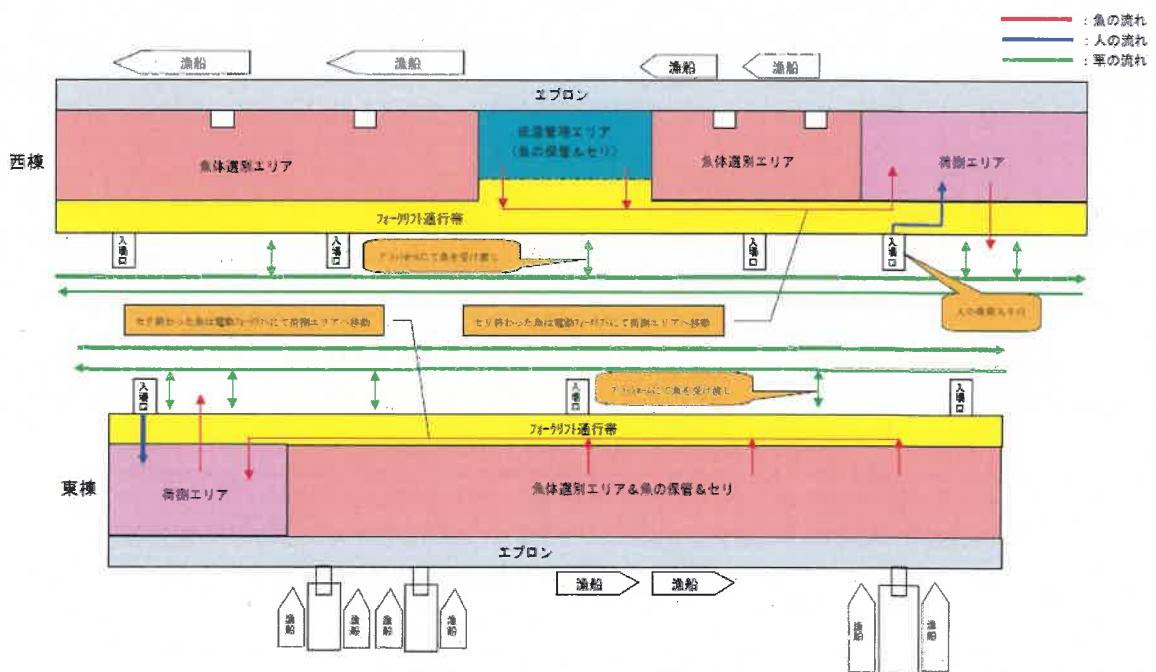


5) 動線計画図

○セリ前の動線計画

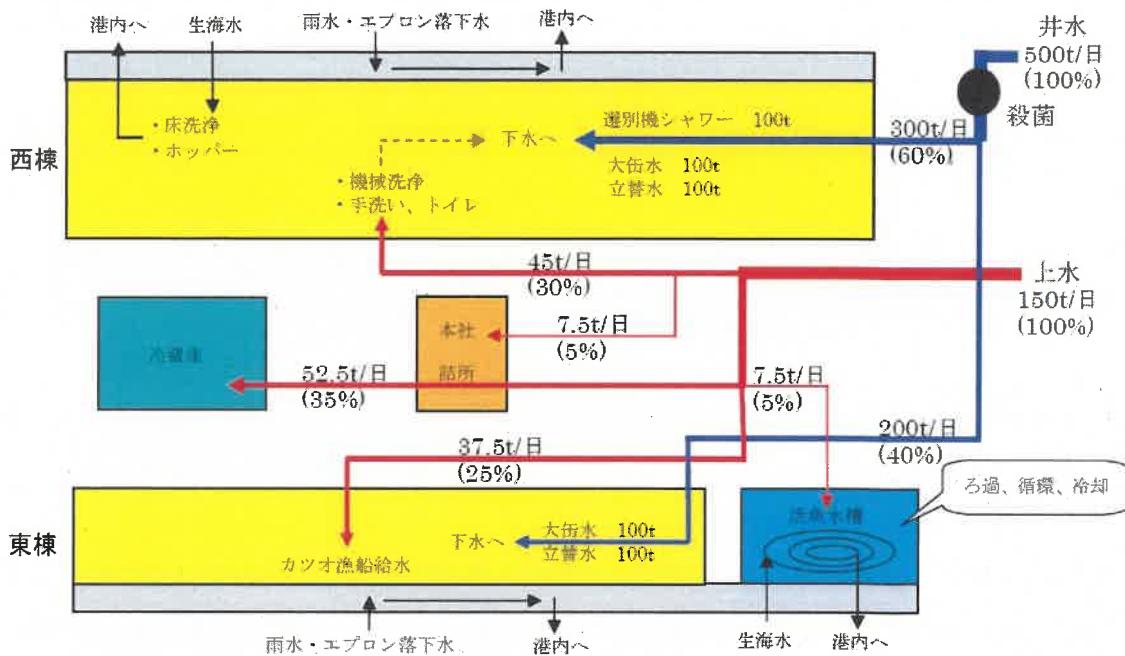


○セリ後の動線計画



6) 取水・排水計画

【整備前】



【整備後】

