

高度衛生管理基本計画変更書

1 変更理由

変更理由	
<p>浜田漁港は、産地市場の高度衛生管理対策や災害に強く安全な地域づくりを推進するため、荷さばき所等の整備を進めてきたところであるが、以下の理由により高度衛生管理基本計画の一部を変更する。</p> <p>1 計画施設の追加</p> <p>(1) 冷凍及び冷蔵施設の追加</p> <p>浜田漁港に近い浜田・対馬沖は好漁場を有しており、多数の外来漁船が操業している。しかしながら、浜田漁港には冷凍及び冷蔵施設の処理能力に限りがあり、陸揚げに制限が生じている。このことから、漁場から浜田漁港よりも遠方の漁港で陸揚げする非効率な操業となっており、水産資源を活用しきれていない状況である。</p> <p>このような状況を踏まえ、浜田・対馬沖の外来漁船の操業効率化を図るため、浜田漁港における冷凍・冷蔵処理能力の増強を前提として、関係地方公共団体及び漁協と外来漁船との間で浜田漁港における陸揚量の増加に係る協議が調ったことから、冷凍及び冷蔵施設を本計画に追加する。</p> <p>以上は、水産物集出荷機能集約・強化対策事業実施要領（平成31年3月27日30水港第2382号水産庁長官通知）第3の4（2）アに規定する「基本方針に係る変更」及びイに規定する「国の補助事業に係る施設の新設又は廃止」に該当するため、計画の変更を行うものである。</p>	

2 地域名

浜田地区

3 地域の概況

都道府県名	島根県	関係市町村名	浜田市
地域の特徴	<p>浜田漁港は、島根県西部の石見地方のほぼ中央に位置する特定第3種漁港である。浜田市には丘陵地や山地が多く、海岸線は切り立ったリアス式地形と砂丘海岸で形成され、優れた自然景観と天然の良港をもたらしている。浜田漁港の沖合は広大な大陸棚を有し、対馬暖流と日本海固有水・島根沖低部冷海水が混合する海域であり、良好な漁場が形成されている。</p> <p>浜田漁港は、広島から山陽自動車道、広島自動車道、中国自動車道及び浜田自動車道を利用して浜田市中心部まで1時間30分の距離にあり、週末は山陽方面から多くの釣り客や観光客が訪れている。一方、浜田から三隅方面や石見銀山方面へは山陰道が一部開通し、山陰の主要都市間の交通の便も改善されてきている。また、浜田漁港には、「しまねお魚センター」があり、浜田漁港で陸揚げされた魚や加工品を販売しているほか、併設された食堂や浜田市公設水産物仲買売場にある食堂では地場の新鮮な魚料理を提供しており、地元をはじめ市内外から多くの人々が訪れている。</p> <p>浜田漁港の歴史は古く、応神天皇の世（西暦270年から312年）に、浜田近海の漁場が開発さ</p>		

れ、これに伴って天然の湾に恵まれた浜田浦、松原及び瀬戸ヶ島に港が作られたことから始まる。浜田地区が水産の町として急激に発展したのは明治に入ってからであり、特に昭和27年に第3種漁港、昭和44年に特定第3種漁港に指定され発展し、今日では西日本有数の水産都市に成長した。

漁港の抜本的な整備は、昭和30年度からの第2次漁港整備長期計画における修築事業として、元浜地区より本格的な漁港整備に着手してきた。昭和51年に原井地区（4号荷さばき所）の埋立て、昭和62年に笠柄地区加工団地用地造成が完了し、陸揚げ、準備及び休憩の機能に加え、背後に加工処理の機能を備えて、特定第3種漁港として機能の充実が図られた。平成3年に浜田地区マリノバージョン拠点漁港漁村総合整備計画が計画され、高度沿岸漁業ゾーンとして浜田マリン大橋、瀬戸ヶ島が整備され現在に至っている。

水産業の役割		
<p>令和3年経済センサスによると、浜田市の産業別就業者数28,229人のうち、第一次産業の農林漁業は699人（2.5%）と少ないが、漁船・漁労機器等の製造を含む製造業が3,073人（10.9%）、卸売業・小売業が4,955人（17.6%）と水産関連産業の就業者数が多い。浜田漁港背後に控える水産加工団地をはじめ、市内には30社に及ぶ水産加工場が立地している。地場のカレイ類を原料とした加工品では全国の3割以上を占める加工産地となっているなど、浜田地区に陸揚げされる多種多様な漁獲物を原料とした水産加工業が発展し、水産関連産業が地域の基幹産業となっている。</p> <p>浜田漁港の陸揚量・金額は、ピーク時の19.8万トン、116.3億円（平成2年）から現在の1.0万トン、32.8億円（令和5年）と大幅に減少しているが、これは主にマイワシの資源減少によるものである。浜田沖は好漁場を有することなどから、大中型まき網漁業と中型まき網漁業、沖合底曳網漁業のほか、いか釣り漁業、定置網漁業、一本釣り漁業などの沿岸漁業が営まれ、多くの種類の水産物が陸揚げされており、山陰地方有数の流通拠点としての役割を担っている。</p>		
漁港名：浜田漁港	種別：特定第3種	所在地：島根県浜田市
(19,295 t (H26年))	(5,683 百万円(H26年))	
市場取扱量：9,571 t (R5年)	市場取扱金額：3,279 百万円(R5年)	
(11,908 t (H25年))	(5,279 t (H25年))	(3,677 百万円(H25年))
属地陸揚量：10,214 t (R5年)	属人陸揚量：4,498 t (R5年)	属地陸揚金額：3,357 百万円
(150 隻(H25年))	(273 隻(H25年))	(R5年)
登録漁船数：145 隻(R5年)	利用漁船数：291 隻(R5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
<p><浜田漁港で衛生管理を行う重要性></p> <p>浜田漁港では、まき網漁業と沖合底曳網漁業、いか釣り漁業の沖合漁業、そして、定置網漁業や一本釣り漁業などの沿岸漁業の陸揚げに加え、周辺の漁港からの陸送物など、水産物の陸揚げ、搬入、選別及び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、市内には30社に及ぶ水産加工場が立地し、地場のカレイ類を原料とした加工品では全国の3割以上を占めるなど、浜田漁港は水産加工品の原料供給においても重要な役割を担っている。</p>

一方、平成11年以降は価格の低迷が顕著となっており、その背景には、水揚量の減少に伴う買受業者の減少といった市場を巡る負の循環が定着したことが要因の一つであると考えられている。また、水揚量の減少は背後の流通・加工業者の原料調達に大きな影響を与えており、水揚げを確保して安定した供給を行うことが重要な課題である。一方、カレイ、マアジ、ノドグロは、一定の品質を確保したものだけを「どんちっち」として出荷するなど、魚価向上の取組を推進しており、ブランドが定着しつつある。このため、衛生管理対策などにより、一層の付加価値の向上や鮮度保持による販路拡大に向けた取組を推進する必要がある。

一方、沖合底曳網漁船の多くは建造後20年を超過し、船体や推進機関等の老朽化が著しく、このため、漁船の修理費が嵩んできていることから、今後10年間、新船と同等の機能を維持するための漁船の大規模改修（リシップ）を推進しており、その際には海水冷却装置の導入など、水産物の鮮度保持・衛生管理に努めることとしている。

こうした状況から、浜田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、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。

このため、水産物の陸揚げから荷さばき、冷凍、出荷に至る各工程を対象として高度衛生管理を導入する。そして、生産者、卸業者、仲買人及び水産加工業者が高度衛生管理に対する意識を共有し、衛生管理及び鮮度保持対策を継続的に取り組み、高度衛生管理を契機として、外来船の誘致を促進し、陸揚量の増加、価格競争力の向上や販路の拡大に繋げ、水産業の振興を図ることとする。

<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、冷凍、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、まき網漁業でのアジ、イワシ、サバ、マグロ、ブリ、沖合底曳網漁業のカレイ、タイ、アナゴ等のほか、いか釣漁業、一本釣漁業で漁獲されたイカ、ブリ、そして、浜田漁港周辺で陸揚げされ本港にトラックで運ばれてくる陸送物など、浜田漁港で取り扱われる全ての水産物を対象とする。

■対象エリア

現在は、5号荷さばき所では、まき網漁業の陸揚げを行っており、その際、選別機によりサイズを選別したのち魚種を手選別するセクター販売を主に行っているが、陸揚量が非常に多くセクターで処理しきれない場合や魚種の組成が単一な場合は、7号岸壁を利用して野天でトラックに直積みするトラックスケール販売を一部行っている。4号荷さばき所では、沖合底曳網漁業、いか釣漁業、定置網漁業の陸揚げ・荷さばき作業が行われ、6号荷さばき所で一本釣漁業と陸送物の陸揚げ・搬入・荷さばき作業が行われている。

浜田漁港では、今後の、陸揚量の増大に対応するため、セクター販売主体から、トラックスケール販売の割合を増加させ、セクター販売とトラックスケール販売の併用とし、処理能力の

増大を図ることとしている。そのため、7号荷さばき所にまき網漁業のセレクトター販売とトラックスケール販売に対応した荷さばき所を整備し、4号荷さばき所に、その他の現在、分散している沖合底曳網漁業やいか釣漁業、定置網漁業、一本釣漁業、陸送物を集約して、陳列販売する荷さばき所を整備する。

また、荷さばき所からトラック等で水産物の一部を新たに整備する冷凍及び冷蔵施設へ搬入する。

したがって、浜田漁港で衛生管理対策を行う対象は、陸揚げから荷さばき、冷凍、出荷までの一連の作業を行う範囲とし、4号岸壁・荷さばき所、7号岸壁・荷さばき所、冷凍及び冷蔵施設をそれぞれ一体的に高度衛生管理を行うエリアとして対策を行う。

[現在の使用状況]



[計画と高度衛生管理エリア]



<高度衛生管理対象水産物の現況>

浜田漁港では、5号岸壁・荷さばき所でまき網漁業、4号岸壁・荷さばき所で沖合底曳網漁業、いか釣漁業、定置網漁業、6号岸壁・荷さばき所で一本釣漁業、陸送物を取り扱っている。

① まき網漁業（セレクトター販売）

主な魚種はアジ、サバ、イワシであり、5号岸壁にて船倉に保管された魚類をフィッシュポンプ又はタモ網で受け台に揚げ、選別機でサイズ選別後、魚種を手選別し、プラスチック箱、タンク等に入れる。セリ終了後、セリ落としたプラスチック箱、タンク等はフォークリフトでトラックに積み込まれ搬出される。

② まき網漁業（トラックスケール販売）

漁獲された魚類が単一組成のときには、7号岸壁にて野天で漁船のクレーンを使ってトラックに直積みされた後、荷台に溜まった血水を抜き取り、トラックスケールで魚類の重量を計り搬出される。

③ まき網漁業（マグロ・ブリ）

マグロ・ブリについては、4号岸壁に接岸後、タモ網で受け台に陸揚げして、選別台で手選別してプラスチック箱に入れたものを、ローラーコンベアで4号荷さばき所内に運びながら規格を分け、タンクや発泡スチロール箱に入れて陳列する。セリ終了後、セリ落としたタンク等はフォークリフト等でトラックに積み込まれ搬出される。

④ 沖合底びき網漁業

船上で発泡スチロール箱、木箱に箱詰めし、4号岸壁に接岸後、漁船からコンベアを使って4号荷さばき所内に運ばれ、魚種ごと、規格ごとに立替えして場内に段積みして陳列される。

買受人が場内を移動しながらセリを行い、セリ落とされた漁獲物は、台車、フォークリフトで立替え場所か場外に待機しているトラックに搬送されるか、場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 いか釣漁業

船上で発泡スチロール箱に箱詰めし、4号岸壁に接岸後、コンベアを使って、4号荷さばき所内に搬入し陳列する。セリ終了後に箱ごと台車やフォークリフトを使って立替え場所か場外に待機しているトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

⑥ 定置網漁業

漁船のクレーンを使ってタモ網で選別台に揚げられ、魚種を手選別後、プラスチック箱等に入れられ、人力で4号荷さばき所内に敷かれたシートの上まで運び、サイズを揃えるため、シート上でサイズ選別を行い、再びプラスチック箱や木箱に詰め直しされる。セリ終了後、人力や台車を使ってトラックに積み込まれ搬送される。

⑦ 一本釣り漁業

船上で木箱や発泡スチロール箱に箱詰めし、漁船から人力で6号荷さばき所に搬入し陳列される。セリ終了後、台車、フォークリフト等でトラックに積み込まれ搬送される。

⑧ 陸送物

トラックが場内に進入し、発泡スチロール等に詰められた漁獲物を、人力で6号荷さばき所内に搬入後、陳列され、セリ落とされた水産物は、台車やフォークリフトで立替場所又は場外に待機しているトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出される。なお、水産物の一部は漁港区域内にある冷凍及び冷蔵施設へ搬入される。

問題点

陸揚げから荷さばき、冷凍、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、危害要因について分析を行った結果、懸念される問題点は以下のとおりである。

【共通事項】

① 不明確な作業エリアなどゾーニングの不備による水産物への汚染

- ・陸揚げ、選別、陳列、集荷など作業内容に応じたエリア分けがなされておらず、荷さばき所内に車両が進入するなど、水産物、人及び車両の動線が交差しているため、人や車両に付着した病原菌による汚染や異物の混入のおそれがある。
- ・特に、沖合底曳網漁業を取り扱う4号上屋及びまき網漁業を取り扱う5号上屋についてはスペース不足から水産物、人及び車両の動線の交差が著しく、汚染や異物の混入のリスクが高くなっている。

② 日光の直射や風・雨水による水産物の品質低下と鳥糞などの水産物への汚染

- ・岸壁上には屋根がなく、陸揚げから荷さばき所へ搬入するまでに、雨水による魚体変色などの品質低下や、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。
- ・沖合底曳網漁業の取扱いを主とする4号上屋は、屋根と防鳥ネットを設けた荷さばき所で搬入から搬出までの荷さばき作業を行っているため、水産物への日光の直射や風による魚体の温度上昇や乾燥、雨水による魚体変色などの品質低下、さらに防鳥ネットの開閉が不徹底なところ

もあり、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。

- ・一方、まき網漁業を取り扱う 5 号上屋では、防鳥ネットが設けられているものの閉鎖されてはならず、現実的には、屋根だけの荷さばき所で作業を行っているため、選別後の水産物への日光の直射や風による魚体の温度上昇や乾燥、雨水による魚体変色などの品質低下、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る。
- ・さらに、まき網漁業のうち、トラックスケール販売されるものは、7 号岸壁の野天で作業が行われるため水産物への日光の直射や雨水による魚体変色などの品質低下、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る。

③ 荷さばき所内への外部車両進入等による汚染

- ・現在の荷さばき所は、段差等車両の進入を防ぐ構造がないことから、トラックが水産物の搬入・搬出のために、場内に入出入りしており、タイヤに付着した危害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 未殺菌海水からの病原菌による汚染

- ・現在、荷さばき所で使用している海水は、殺菌処理しておらず、腸炎ビブリオ菌など病原菌による水産物の汚染のおそれがある。

⑤ 岸壁・荷さばき所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

- ・荷さばき所で使用した水が未処理のまま岸壁に垂れ流しになっており、泊地環境の悪化のおそれがある。

⑥ 荷さばき所内での喫煙などの非衛生行為など異物の混入と病原菌による汚染

- ・荷さばき所内での作業中に、喫煙、たばこ・空き缶のポイ捨て、魚箱への乗上げ等、非衛生行為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。

【まき網漁業】

⑦ フィッシュポンプ・選別機に使用した海水の排水による汚染

- ・フィッシュポンプ・選別機に使用された海水は、そのまま選別機から排出され、床面に広がっている。この排出された海水は、魚体に付着した腸炎ビブリオ菌などの病原菌を含んでおり、さらに人や車両の通行により病原菌が拡散し、魚介類への付着など病原菌による汚染のおそれがある。

⑧ 選別後の取扱いにおける品質低下と病原菌による汚染

- ・選別された魚類は、施氷しないでプラスチック製のかごに入れ床上に直接置かれる。このため床上の流水の進入や長靴等の跳ね水によって、床から病原菌による汚染のおそれがあると同時に、魚体の温度上昇による品質低下が懸念される。
- ・また、トラックスケール販売では、トラックに魚介類が積載された後、無蓋の状態でも搬出するため、水産物への日光の直射や雨水による魚体変色などの品質低下、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る。

【沖合底曳網漁業、イカ釣漁業、定置網漁業及び一本釣漁業】

⑨ 水産物の床上での作業による汚染

- ・沖合底曳網漁業では、一部の魚介類がサイズを無選別の状態で箱詰めしているため、陸揚げ後、サイズを揃えるために床上で選別し直し、再度箱詰めしているため床からの病原菌の汚染や異物混入のおそれがある。

- ・定置網漁業では、選別台で魚種選別後、プラスチック箱等に入れ、荷さばき所内に敷かれたブルーシート上に運び、再度、ブルーシート上に広げサイズ選別を行っている。このとき、この作業を行う作業員は、無消毒の長靴で直接ブルーシート上に入ってきていることから、長靴により病原菌がブルーシート上に持ち込まれ、病原菌による汚染のおそれがある。

⑩ 木箱使用による異物混入と病原菌の汚染

- ・沖合底曳網漁業では、魚箱に木箱が使用されているため、木箱に残った細菌や木片等、異物混入のおそれがある。

【冷凍及び冷蔵施設】

⑪ 鮮度低下・異物混入の問題

- ・浜田漁港における冷凍及び冷蔵施設の処理能力が不足しているとともに、既存の冷凍及び冷蔵施設は閉鎖型ではないため、水産物への日光の直射・風雨による鮮度低下や鳥糞などの異物混入が懸念される。

対応方針

<浜田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、冷凍、出荷までの各工程において、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、記録の保管及び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（荷さばき所においては、漁港における衛生管理基準のレベル3を目指す。）。

<浜田漁港の衛生管理の基本方針>

【共通事項】

① ゾーニングの見直しによる衛生的で効率的な作業環境の確保

- ・岸壁で陸揚げされた水産物を場内に搬入し、陳列及びセリ後は陸側から搬出することを原則に、各作業エリアを配置するとともに、水産物の流れを一方向に統一した動線を確保する。
- ・現在の4号荷さばき所については建替えを行いスペースを確保するとともに、まき網漁業以外の沖合底曳網漁業、定置網漁業、イカ釣漁業、一本釣漁業、陸送物等を集約して取り扱い、効率的な一括管理を行う。また、まき網漁業については、7号荷さばき所を新設しスペースを確保することにより、動線の交差を最小限とし危害の混入を防ぐ。

② 閉鎖型荷さばき所及び岸壁上への屋根整備による危害要因からの汚染防止

- ・岸壁上に屋根を整備することにより、水産物への雨水による品質低下や、鳥糞などサルモネラ菌等の病原菌による汚染の防止を図る。
- ・荷さばき所を閉鎖型にすることにより、水産物への日光の直射や風・雨水による温度上昇・乾燥、品質低下、鳥糞などサルモネラ菌等の病原菌による汚染の防止を図る。

③ 市場内への入場制限と車両の場内進入禁止による危害要因からの汚染防止

- ・搬出エリアをプラットホーム式にすることでトラック等の車両を場内進入禁止とし、車両による危害を防ぐとともに、荷さばき所内は、場内専用の電動フォークリフトのみ使用する。

④ 清浄海水取水施設の整備による病原菌からの汚染防止

- ・荷さばき所で使用する海水は、殺菌処理を施した清浄海水を用い、施設や器具の洗浄に用いる海水は、殺菌能力のある殺菌海水を使用する。

⑤ 排水施設整備による泊地環境の保全

- ・荷さばき所で発生した汚水は排水設備で集水し、排水処理施設で適切に処理する。

⑥ 衛生管理に関するルールづくりと普及・啓発による汚染防止

- ・陸揚げから搬出までの水産物の取扱いにおいて、施設・機材の洗浄や入場の際の手洗い・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、ルールを明確に定め、市場関係者に徹底する。
- ・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関心を高めるよう、講習会や研修会を開催する。
- ・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。
- ・実際の取組内容の実施に当たり、維持管理費の面等において、生産者や市場関係者にとって過度の負担とならないように、また、効率的な陸揚げ、荷さばきが実現できるよう配慮する。

【まき網漁業】

⑦ 荷さばき所内の適切な排水処理による清潔な作業環境の確保

- ・フィッシュポンプ・選別機に使用された海水が不適切に拡散しないよう、荷さばき所内の床面は傾斜を設け、かつ、排水溝を適切に配置することにより、排出された海水の水産物の搬出方向への流れをなくし、腸炎ビブリオ菌などの病原菌による汚染を防ぐ。

⑧ タンク等の使用による温度管理・床からの汚染防止

- ・選別した魚類を、水氷を張ったタンク等に入れ、床からの跳ね水の侵入防止及び低温維持を図る。
- ・トラックスケール販売については、岸壁に進入する搬送用トラックの清潔さの保持、特に、魚介類を積載するトラックの荷台は清潔な状態を維持し、魚介類の積載後は、シート掛けなど水産物の露出を防ぎ、品質低下や病原菌による汚染を防ぐ。

【沖合底曳網漁業、イカ釣り、定置網漁業、一本釣り漁業】

⑨ 水産物の床上での選別作業禁止による汚染防止

- ・選別、箱詰め作業は、専用の選別台を設け、この選別台で選別、箱詰め作業を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。
- ・陳列する際には直置きを禁止し、蓋付きの魚箱を用いるか、パレットの上に魚箱を置くなど、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。

⑩ 木箱の使用禁止と蓋付き魚箱あるいはパレットの使用による床からの汚染防止

- ・荷さばき所内に陳列される水産物には全て、発泡スチロールか、洗浄可能なプラスチック容器を使用し、蓋のない魚箱についてはパレットを使用することで、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。

【冷凍及び冷蔵施設】

⑩ 鮮度低下・異物混入防止

- ・冷凍及び冷蔵施設の処理能力の増強を図るとともに、水産物の鮮度低下や異物混入の対策として、閉鎖型の冷凍及び冷蔵施設を整備する。

高度衛生管理を実施するための体制の構築

浜田地区において、今後、荷さばき所の施設（ハード）整備と併せ、高度な衛生管理体制を実現するため、衛生管理作業マニュアル・チェックリストの作成、衛生管理の責任者・役割分担、衛生管理状態の記録とその保持ができるように体制（ソフト）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とおりである。

- ・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	予定年度	備考
水産物供給基盤整備事業	県	-6.0m 7号岸壁 (改良)	300m	H28~R1	耐震化 増深化
	県	-5.0m 4号岸壁 (改良)	230m	H30~R4	
	市	荷さばき所 (7号上屋)	1式	H28~R1	付帯施設 含む
	市	荷さばき所 (4号上屋)	1式	H30~R2	
	県	漁港浄化施設 (改良)	1式	H29~R3	付帯施設 含む
漁業協同組合 JFしまね	冷凍及び冷蔵施設	1式	R8~R9		

◆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。

◆施設規模について、今後の外来船の誘致も考慮し、高度な衛生管理に必要となる規模を算定する。

◆荷さばき所、冷凍及び冷蔵施設の整備に当たっては、清浄な海水の取水施設、水産物の保管に適した温度調整が可能な機械、人の入場の際の洗浄施設、管理通路、水産物の計測・計量施設等を導入する。

◆場内専用フォークリフト、パレット等の資機材の整備は別途検討する。

事業スケジュール

	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	備考
-6.0m 7号岸壁 (改良) L=300m	←————→												耐震化・増深化
-5.0m 4号岸壁 (改良) L=230m	←————→												耐震化・増深化
荷さばき所 (7号上屋) 1式	←————→												付帯施設含む
荷さばき所 (4号上屋) 1式				←————→									付帯施設含む
冷凍及び冷蔵施設 1式											←————→		付帯施設含む

6 高度衛生管理の推進により見込まれる効果

浜田漁港は、特定第3種漁港として、広島、関西、築地などの主要消費地市場への水産物の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。

浜田漁港の背後には、水産加工団地が控えており、漁港・市場の衛生管理の強化を図ることにより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、浜田ブランドの強化や輸出増大が期待できる。

7 基本設計の着実な推進に係る事項

<地域計画と本計画との整合性>

浜田市では「第2次浜田市総合振興計画 基本構想（平成28年度～令和7年度）」において、「活力のある産業を育て雇用をつくるまち」として水産業の振興を掲げ、外来船誘致を推進し、魚価を維持・向上させるために、高度衛生管理型荷さばき所、冷凍及び冷蔵施設の整備を推進し、浜田漁港エリアの活性化を図ることとしている。

<地元・関係部局との調整状態>

平成27年7月に立ち上げられた、浜田漁港の市場・地元水産関係者で構成される「浜田漁港高度衛生管理検討協議会」では、平成28年3月に「浜田漁港における高度衛生管理の基本的な考え方」を作成し、目標として「高度衛生管理対策等による水産物の高品質化」、「まき網漁業など主要な漁業の受入体制の強化等による水産物の陸揚量の増加」、「地元漁船の操業の効率化・新規就業」、「仲買機能の強化」の4点を定め、浜田漁港ならではの高い陸揚機能に加え、高度な衛生管理体制を兼ね備えた市場整備や活力ある産地づくりを進め、日本一の魅力あふれる漁港・市場を目指している。この協議会では、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、漁港施設の機能・配置の再編について共通の認識を図っている。

県や市の財政部局の調整を図るとともに、漁港市場利用者と、漁港内施設の規模、配置、事業費及び事業スケジュールについて、調整を図り確認を得て決定している。

<施設の管理・運営体制>

- ・荷さばき所は、浜田市が施設整備を行い、漁業協同組合 JF しまねが市場開設者として運営していく。
- ・冷凍及び冷蔵施設は、漁業協同組合 JF しまねが施設整備を行い、運営も同組合が行う。
浜田漁港においては、高度な衛生管理体制を強化していくため、ハード面の整備はもとより、市場関係者を含めたソフト対策を構築し、将来を見据えた衛生管理の実施体制を構築することが必要である。
今後、検討を行う事項は以下のとおりである。

①衛生管理に対する総合的な管理体制の確立（「浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」の設置・運営）

- ・浜田漁港の取組・整備内容に基づく各種対策を実施することにより、食中毒菌の混入のないことが確認されるとともに、効果の持続性が図られていることを証明するため、その記録の保管や要請に応じた情報提供が可能となる体制として「浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」を構築し、衛生管理に対する総合的な管理体制が確立された漁港を目指す。
- ・ソフト対策については、市場関係者の協力が不可欠であり、漁港における衛生管理基準のレベル3の達成・維持に向けて、今後、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。

②PDCAサイクルによる衛生管理対策の検証

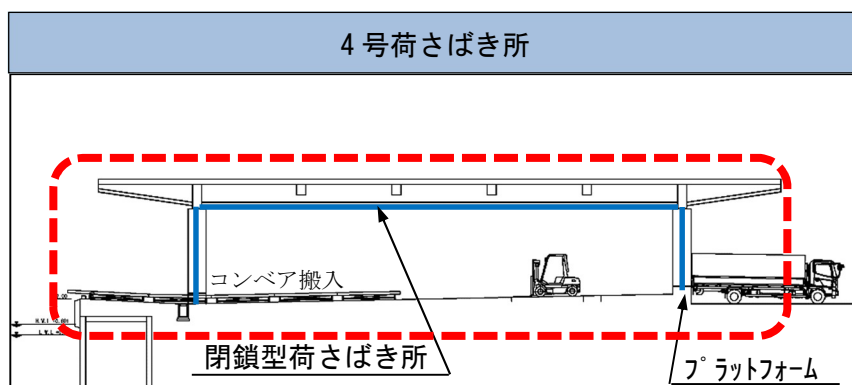
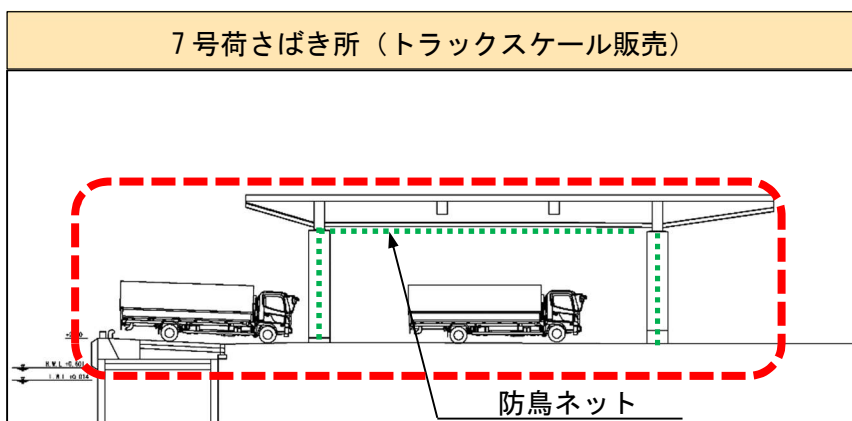
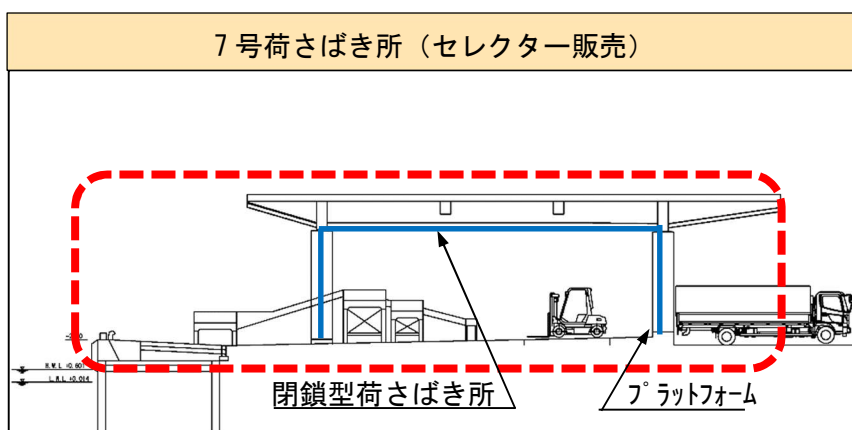
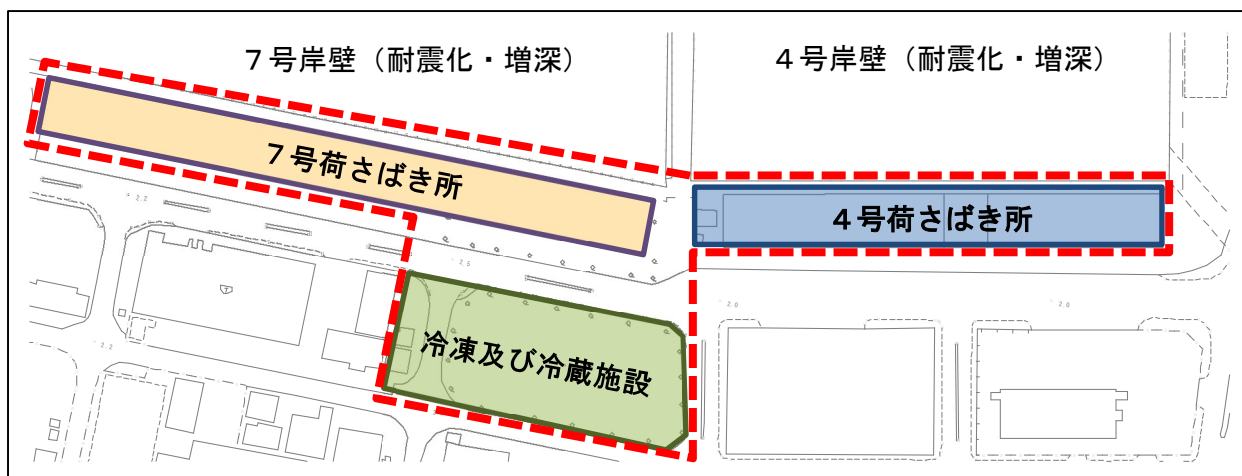
- ・現状の課題に対する取組・整備内容に基づく各種対策については、漁港における衛生管理基準の「水環境」、「水産物の品質管理」、「作業環境」の3つの視点に基づき、最終目標を漁港における衛生管理基準のレベル3に設定していることから、各種対策を確認及び記録していくことにより衛生管理に対する総合的管理体制を検証し、問題が生じた場合には、衛生管理の維持のために必要な措置（生産者、市場関係者等への指導等）について、衛生管理推進協議会等において実施する。
- ・「浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」において担当者（浜田市、卸売団体等）を定め、衛生管理のために講じた措置に対して、チェックシート等により確認し、記録を残す取組を進める。

③衛生管理のために講じた措置の確認及び記録

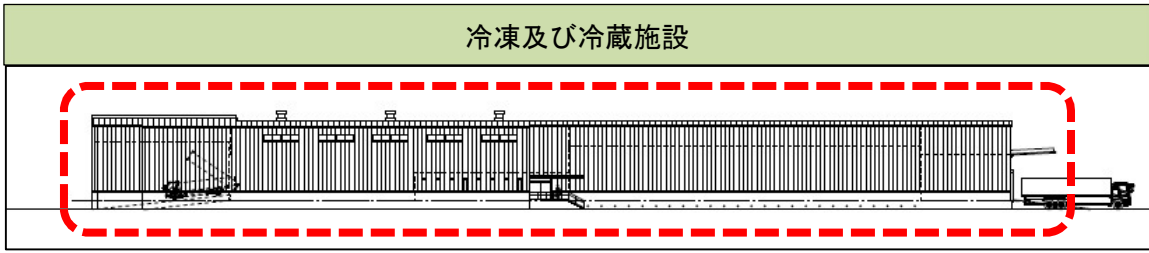
- ・漁港における衛生管理基準（レベル3）に基づき、チェックシートにより実施内容等の確認を行うとともに、記録を保管する。
- ・確認・記録の頻度は、今後、試行の上、対策内容に応じて、「浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）」等で作成する衛生管理マニュアルで定める。

8 その他特記事項

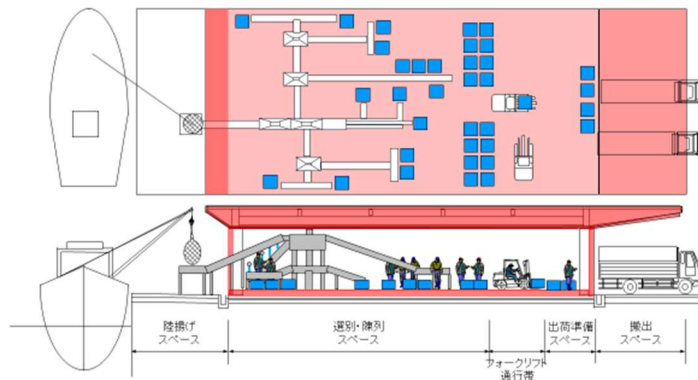
(1) 計画平面図及び断面図



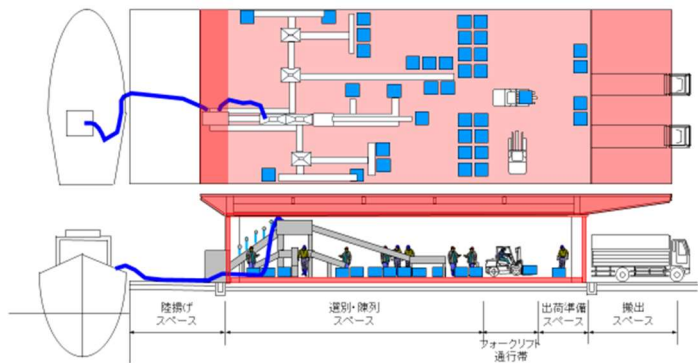
冷凍及び冷蔵施設



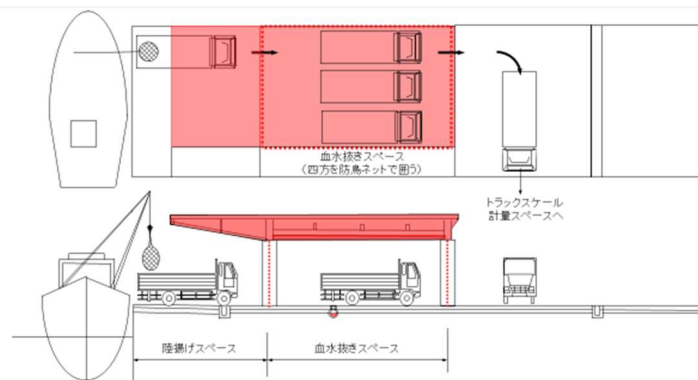
漁業種別断面図 (7号荷さばき所)



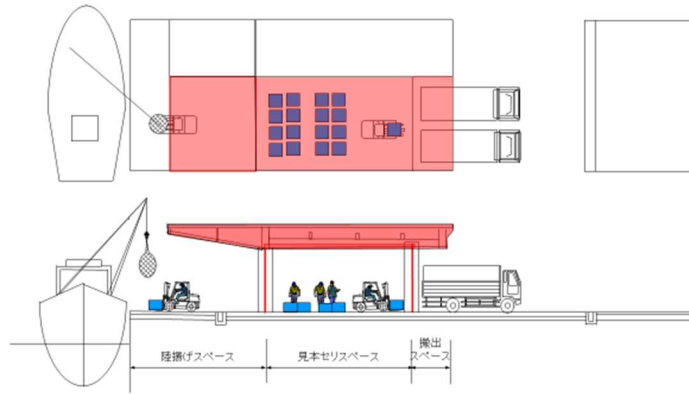
まき網 (セクター販売: タモ網による陸揚げ)



まき網 (セクター販売: フィッシュポンプによる陸揚げ)

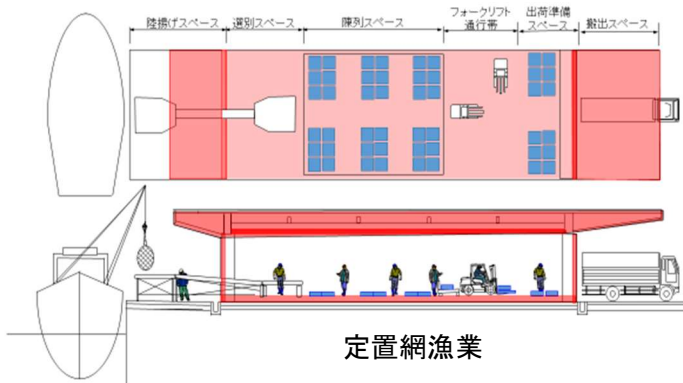
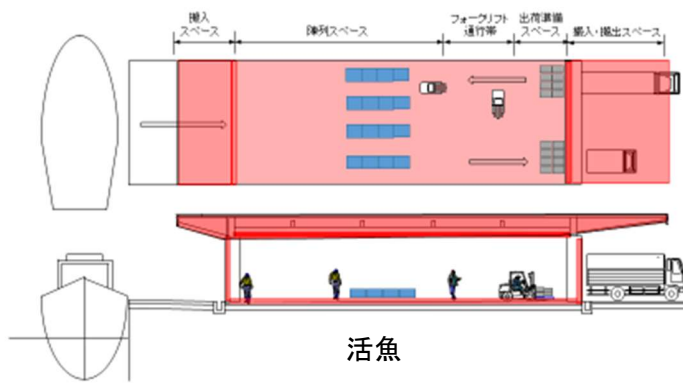
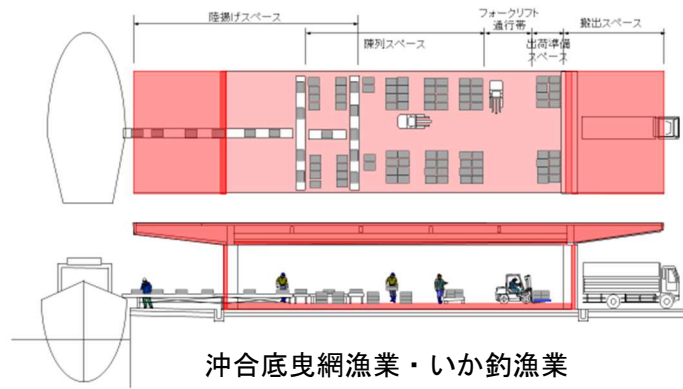


まき網 (トラックスケール販売: トラック直積み)



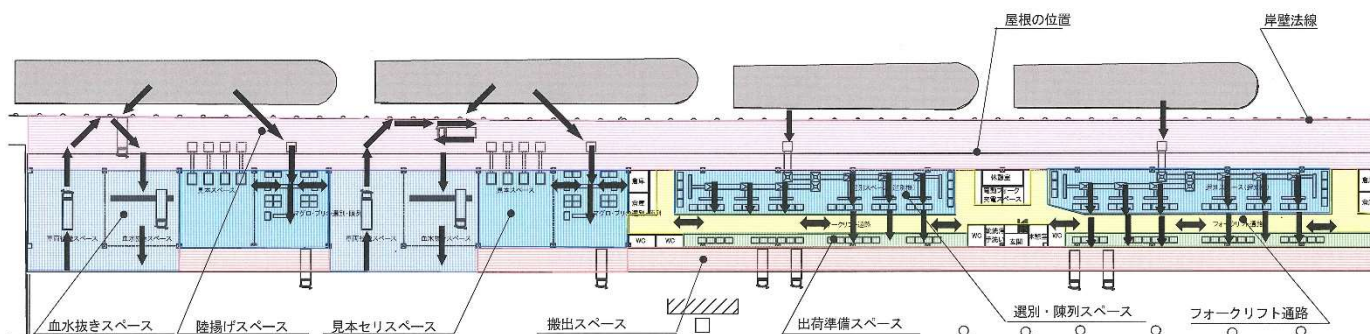
まき網（トラックスケール販売：見本セリ）

漁業種類別断面図（4号荷さばき所）

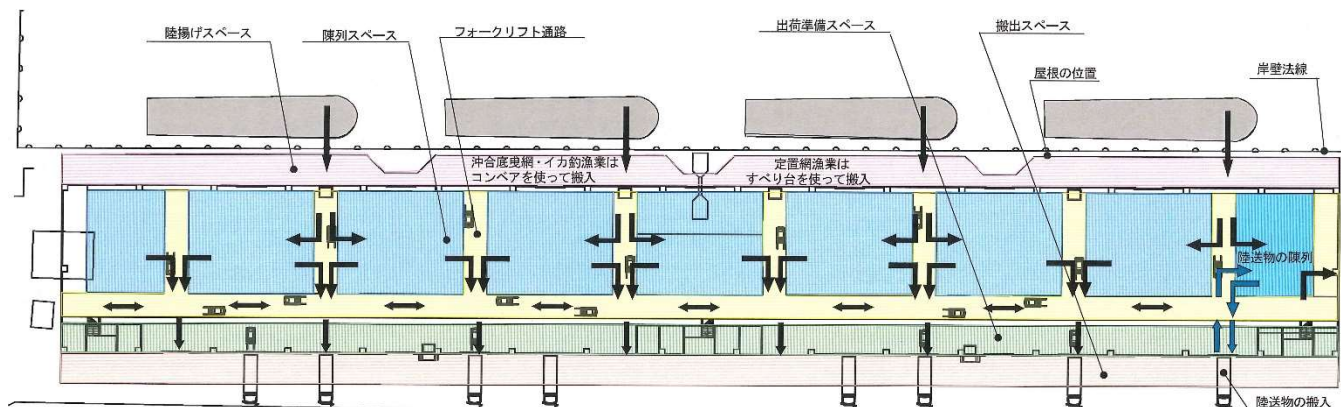


(2) 動線図

【7号荷さばき所】まき網漁業（セレクトター販売、トラックスケール販売）



【4号荷さばき所】沖合底曳網漁業、いか釣漁業、定置網漁業、一本釣漁業、陸送物



【冷凍及び冷蔵施設（搬入・選別・冷凍・保管・搬出）】まき網漁業

