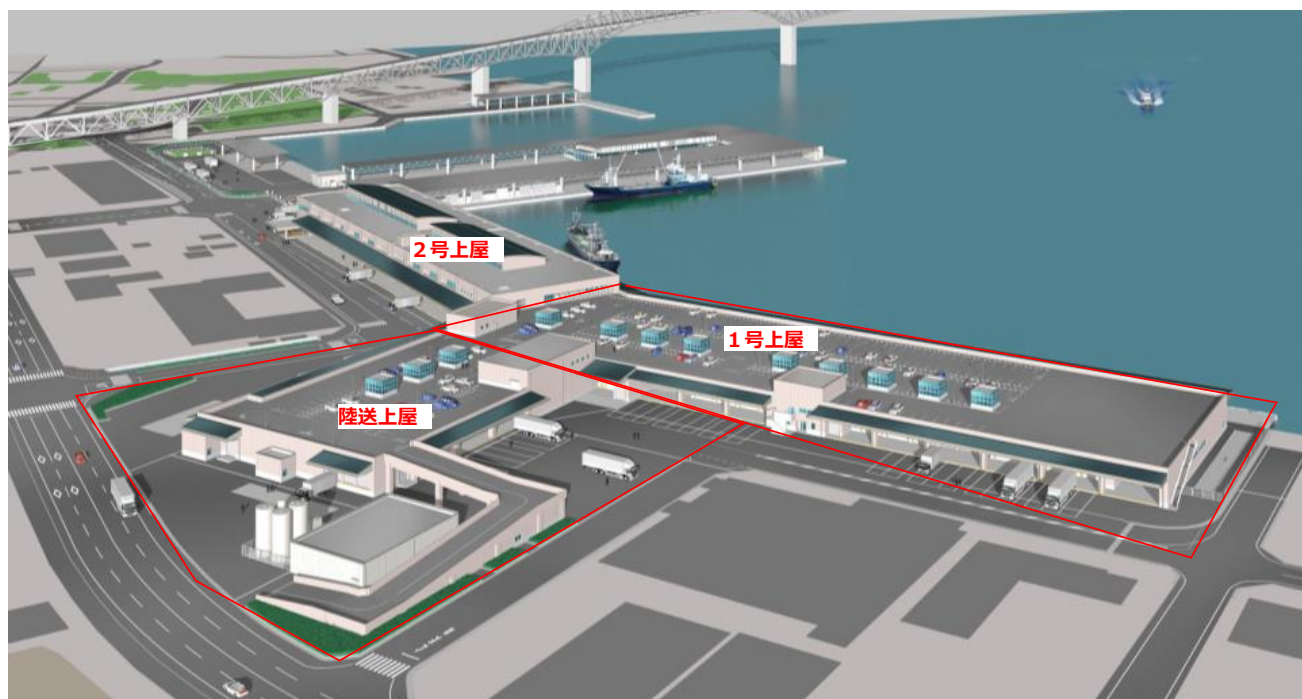


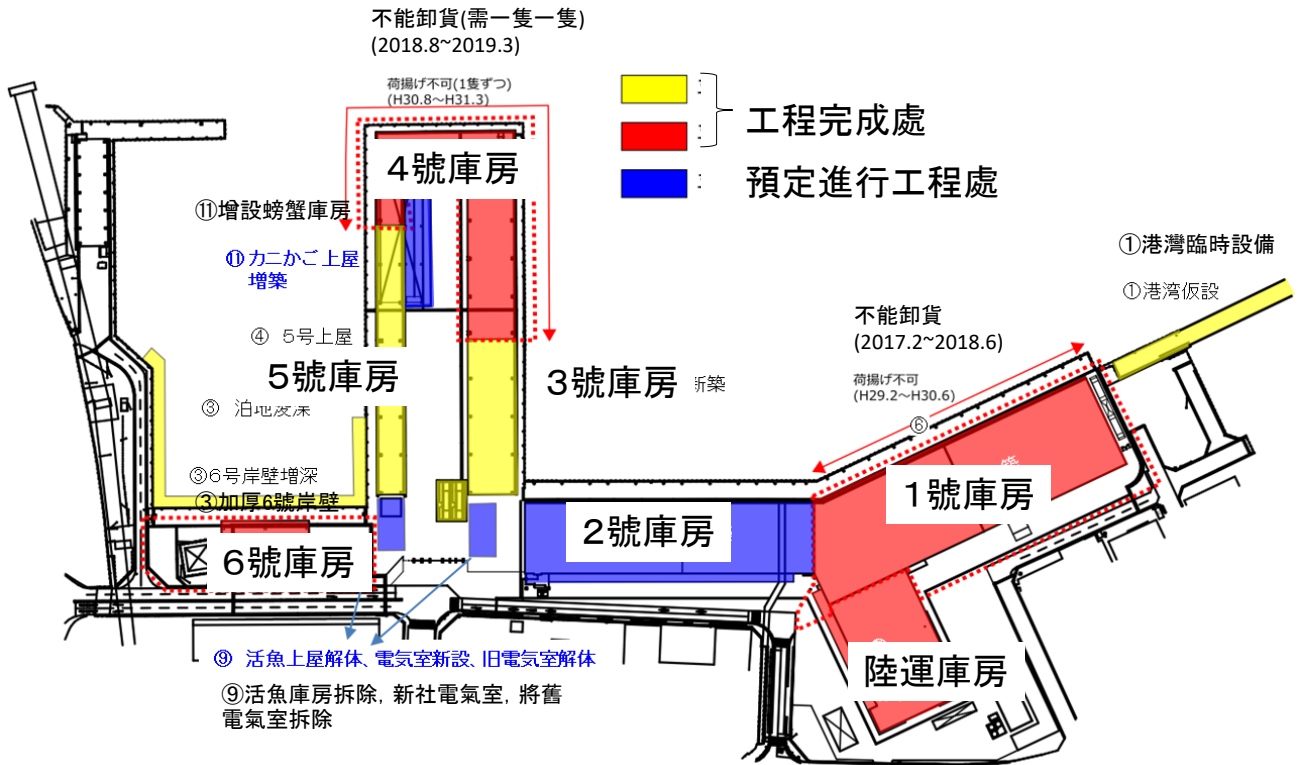
施設概要

境漁港座落於位在鳥取縣西部所延伸出去的弓濱半島最北端的境港市。在漁港北邊可看見包圍著連結日本海及中海的島根半島；南邊則是眺望秀峰大山以及美保灣等風景。境漁港由於島根半島發揮了天然的防波堤功能，順利發展成優良的漁港。同時此地身為日本國內可捕獲四季多樣化的海鮮的大規模漁港，在2019年的漁獲量為11萬5千噸居國內第5名，漁獲金額為217億居國內第6名。提供安全及安心的海鮮給消費者們。

作為高度衛生管理型市場、以及規劃擴大出口日本國內及海外的境漁港，於2016年開始進行新蓋・翻修的工程。預定於2023年完成的新漁港，將會設置符合日本水產廳訂定的衛生管理基準等級3的設施，總區域面積為59,350m²。



設施配置及工程狀況



主要施設

設施名稱		主要捕獲海產	建坪面積	竣工 (完成) 予定年月日
新蓋	1 號庫房	松葉蟹、 黑鮪魚、鰺魚、花枝類	10,499m ²	2019 年 5 月
	2 號庫房	鰈魚、日本叉牙魚	12,200m ²	2022 年 6 月
	陸運庫房	竹筴魚、土魷魚、鯛魚、比 目魚、鮑魚、海螺、牡蠣	4,327m ²	2018 年 11 月
	6 號庫房	花枝類、魷仔魚、	450m ²	2018 年 2 月
	製冰機械室棟	海水冰漿製冰等	404m ²	2019 年 5 月
	過磅區	計算用圍網法捕獲的竹筴 魚・鯖魚・沙丁魚等數量	281m ²	2016 年 12 月
加蓋	5 号螃蟹庫房	紅楚蟹	1,296m ²	2023 年 4 月
翻修 (耐震・防鳥)	3 號庫房	圍網法・拖網法	1,886m ²	2016 年 12 月
	4 號庫房	圍網法・拖網法	3,774m ²	2019 年 3 月
	5 號庫房	圍網法・拖網法	1,578m ²	2017 年 8 月

高度衛生管理對應型設施

煥然一新的「境漁港」為符合日本水產廳所訂定之衛生管理基準等級 3 的最先端魚市場。自捕撈開始到理貨・出貨等各項工程，針對海鮮・人・車輛規劃最適切動線之外；更以防止食物中毒為出發點，實施各種政策已達到污染源的「不帶入」、「不沾染」、「不增加」。

危害漁港衛生之原因

○混入鳥糞等



沙門氏菌等病原體

○外部車輛的入侵



排放廢棄之污染
混入異物

○因使用木製品造成雜菌的繁殖



O-157、諾羅病毒

○漁獲後的溫度上昇



組織胺・腸炎孤菌

高規格衛生管理之內容

- 將各區域的使用進行明確區分達到將各魚介類迅速做處理。
- 只有申請通過許可的人員才得進出。
- 進行人員及車輛的入場管理。
- 訂定洗手・清洗長靴之規範。
- 為保持水產物的新鮮度，市場全區域使用乾淨的水、冰以及低溫室和冷藏庫。
- 整修為可防止鳥獸及灰塵侵入的封閉式設施。
- 為提升衛生作業的品質，將記錄各出入口、作業區的工作影像。
- 庫房內採用不排放廢氣的電動堆高機。
- 當一般汽缸車輛進入衛生管理區時，需先進行輪胎的清洗。

理貨區
(陳列・競標)

出貨準備
(集貨・理貨・整理)

搬出
(平台)



以地板顏色及
塑膠門簾做區隔

以鳥網及
捲門做區隔

冷藏庫： 保持高週期的鮮度（適用溫度區間 5°C）

1號庫房 冷藏庫1（87m²）

陸運庫房 冷藏庫2（78m²） 冷藏庫3（98m²）



低溫室：（156m²，適用溫度區間 10~15°C）

處理牡蠣、螃蟹類、鮪魚生魚片等理貨



入場管理

防止各種污染要素的進入→戴帽、洗手、洗淨長靴



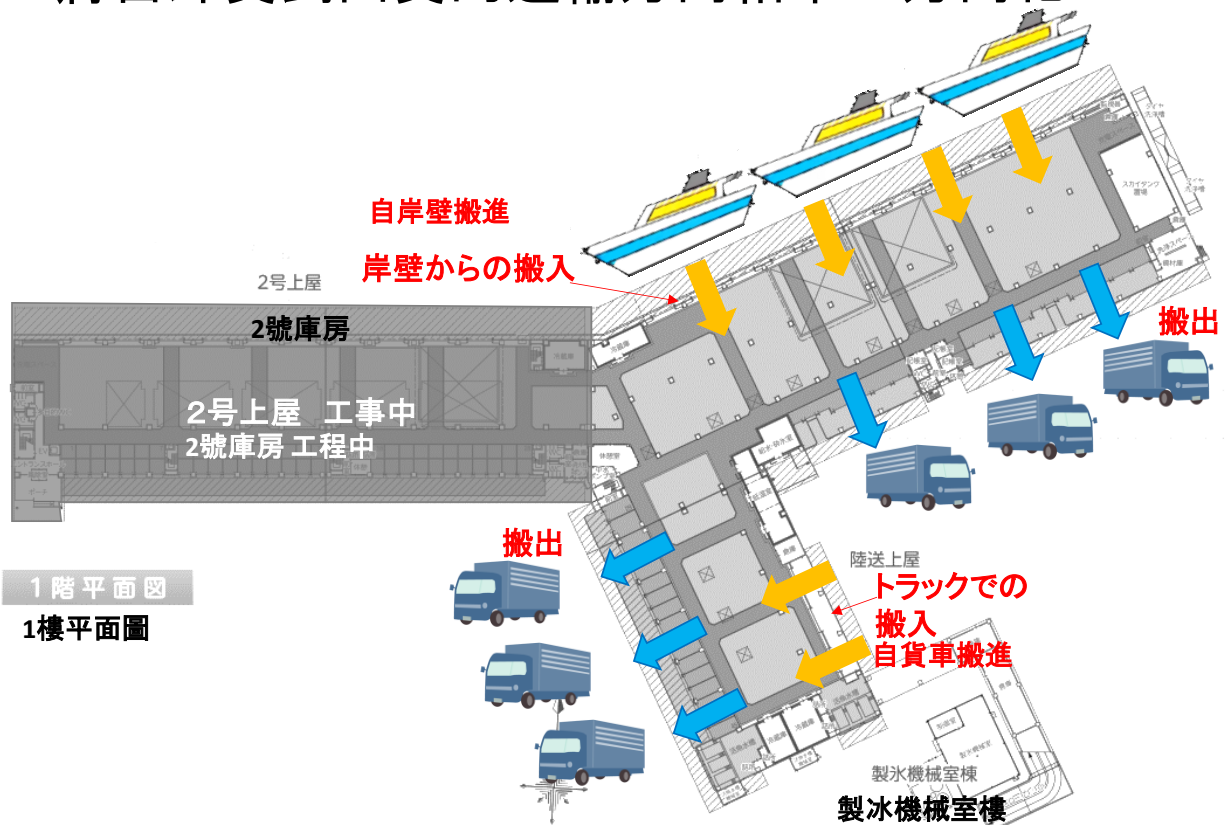
○依據區域使用區分享法規劃之理貨區

●如下圖所示，將魚市場依區域使用區分為「貨物整理區」、「出貨準備區」、「裝貨區」等，達到迅速完成魚介類自捕獲到出口等一連串的作業。

●貨物整理區為平時由門・牆壁包圍不開放，只有在需要時才會開放出入口的「封閉型施設」，藉此達到防止鳥獸或是灰塵的入侵。

防止海鮮的交叉污染

將自卸貨到出貨的運輸方向給單一方向化



○封閉型貨物整理區的設備整備

於封閉型貨物整理區除採用自天花板的自然採光外，於出入口設置防止鳥禽類的鳥網等設備，並使用電動堆高機來防止魚介受到排放廢氣污染。

防止禽鳥類(糞尿)及塵埃的進入



鳥網

捲門

○海水供給設備

- 將供給的紫外線殺菌過的清淨海水、海水冰漿、淡水、工業用水、具殺菌力的電解次氯酸水等依用途進行使用區分。
- 為確保海水的清淨，自貨物整理區排放的廢水不直接排放至海裡，而是由汙水處理公社處理。

冰漿(Sherbet ice): (供給量50噸以上／日) 由1噸的儲存槽提供大量漁獲進行冷卻

冰漿

因使用微小的冰粒子包覆魚的全身，比起碎冰能更加急速且均勻進行冷卻，並延緩鮮度下降之速度。



○海水取水 (未來預定)

海水取用自水質純淨度高的境水道中央處，在進行過濾後，提供給製造清淨海水或是海水冰漿的設備來使用。

○進出場管理設備

進入貨物整理區前，需徹底完成洗手・手部消毒・清洗長靴等程序。為符合高度衛生管理基準等級3針對「維護管理之記錄」之規範，將對洗手、清洗長靴等進行攝錄拍攝。

○車輛的進出場系統 (未來預定)

當車輛進出碼頭時，將建置車輛需進行登錄、並感應專用卡片才能進出開門處的管理系統。為符合高度衛生管理基準等級3針對「維護管理之記錄」之規範，將對車輛的進出場等進行攝錄拍攝。

○影像記錄設備

為符合高度衛生管理基準等級 3 針對「維護管理之記錄」之規範，將於市場的進出口、場內各處等設置攝錄設備，並為提高市場內的衛生管理進行攝錄拍攝。視使用目的，攝錄到的場內、碼頭、動態偵測所節取到的人車進出等影像將進行一定期間的保存。

設置監視攝影機

