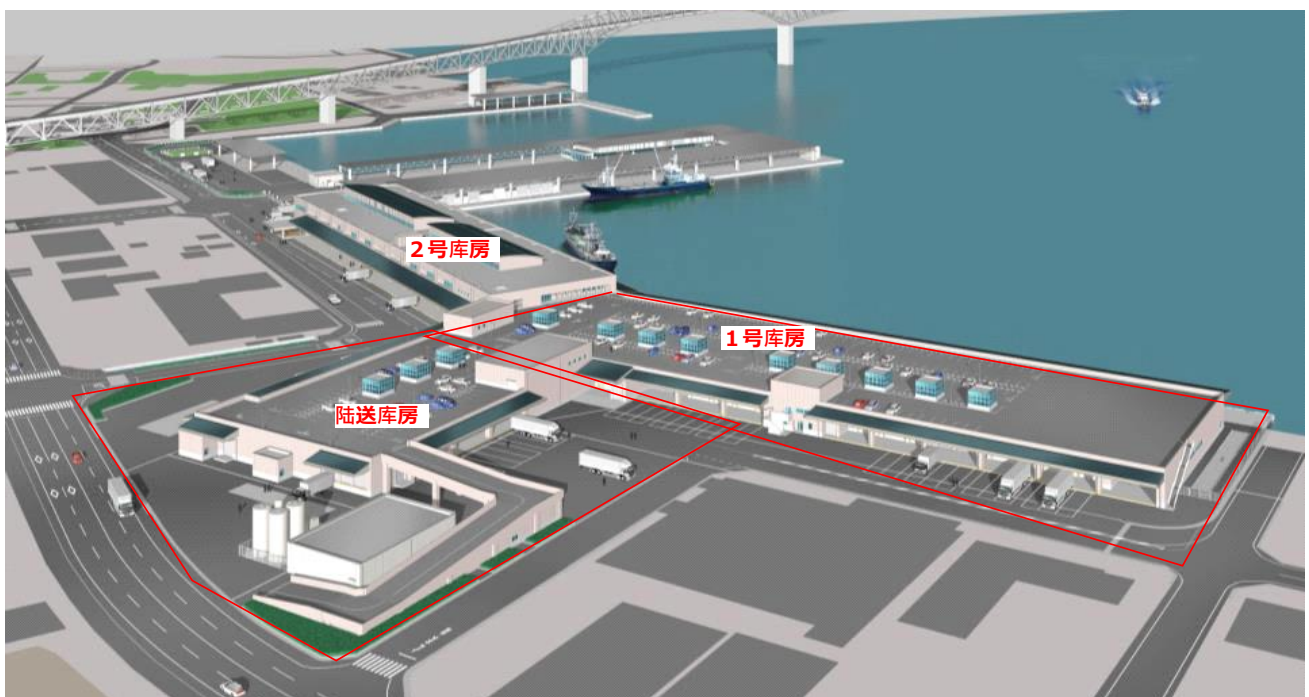


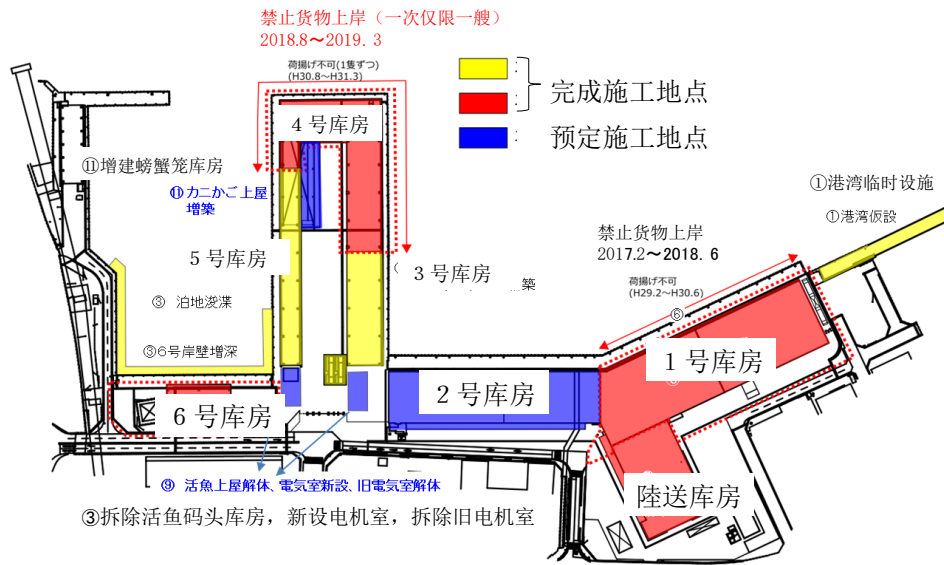
○设施概要

境渔港位于绵延于鸟取县西部弓浜半岛北端的境港市。渔港北侧与岛根半岛隔着连接日本海与中海的境水道隔岸相望，南侧可遥望秀峰大山与美保湾。岛根半岛成为了境渔港天然的防波堤，使渔港得到了良好发展。另外，作为日本国内一年四季捕获丰富多样水产品的大规模渔港，2019年的捕获量达11万5千吨，排列全国第五位，水产品总金额达217亿，排列全国第六位，为广大消费者提供了安全安心的水产品。

境渔港作为高度卫生管理型市场，不仅仅局限于日本国内，为进一步拓展海外市场，于2016年开始不断进行新建以及改修工程。预计于2023年竣工的新渔港，总面积达59,350m²，将成为达到国家水产厅所指定的卫生管理标准3的苛刻条件的设施。



设施分布图以及施工情况



○主要设施

设施名称		主要水产品	面积	竣工 (完成) 予定年月日
新建	1号库房	松叶蟹、太平洋蓝鳍金枪鱼、鰹鱼、鱿鱼类	10,499m ²	2019年5月
	2号库房	比目鱼、日本叉牙鱼	12,200m ²	2022年6月
	陆送库房	竹筴鱼、鲭鱼、鲷鱼、比目鱼、鲍鱼、蛸螺、牡蛎	4,327m ²	2018年11月
	6号库房	鱿鱼类、魷仔鱼、	450m ²	2018年2月
	制冰机械室	制作冰浆	404m ²	2019年5月
	汽车称重仪	对利用围网捕获的竹筴鱼、鲭鱼、沙丁鱼等进行称量	281m ²	2016年12月
扩建	5号蟹笼库房	红楚蟹	1,296m ²	2023年4月
改修 (防震・防鸟)	3号库房	围网・近海底拖网	1,886m ²	2016年12月
	4号库房	围网・近海底拖网	3,774m ²	2019年3月
	5号库房	围网・近海底拖网	1,578m ²	2017年8月

○高度卫生管理对应型设施

新建的境渔港将成为达到国家水产厅所指定的卫生管理标准 3 的苛刻条件的先进设施。从上岸到整理分类再到出货等各个过程当中，充分考虑到了水产品、人、车辆动线，从防止食物中毒的观点上考虑，以不携带、不接触、不增加污染源的原则进行操作。

存在于渔港的危险因素

○鸟粪等的混入



沙门氏菌等病原菌

○从外部的车辆进入



尾气排放污染
混入异物

○使用木制品引起的杂菌繁殖



O-157、若如病毒

○捕获后温度上升



组胺·肠炎孤菌

○高度卫生管理内容

- 明确规定区域，可迅速处理海产品。
- 规定只有被许可的人员才可以进入。
- 严格管理人员及车辆的进入。
- 洗手以及清洗长靴规范化。
- 为了保持水产品的的新鲜度，在市场所有范围内可全场利用干净的水、冰、低温室、冷藏库。
- 设施为封闭型，可防止鸟兽以及灰尘进入。

- 为了提高工作等级，记录出入口以及工作区的影像。
- 库房使用电动叉车，防止尾气排放。
- 发动机车辆进入卫生管理区时，规定清洗车轮之后方可入场。

整理分类区 (陈列·竞拍)

出货准备 (集货·整理分类·**摆放**)

搬出 (平台)

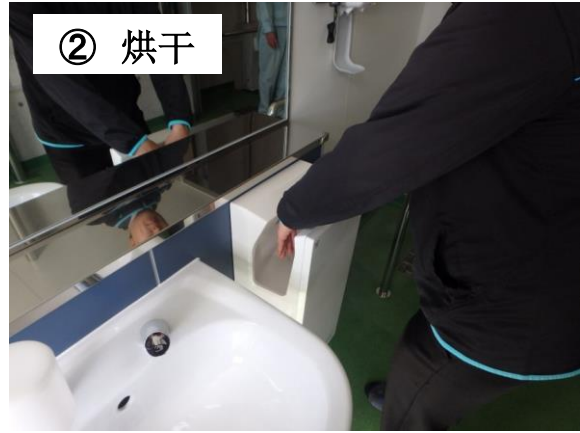


利用地面的颜色和塑料链隔开

利用防鸟网和卷帘门隔开

进入市场管理

防止携带污染因素→戴帽、洗手、清洗长靴



冷藏库： 高温期保鲜(运用温度带 5℃)

1 号码头库房 冷藏库 1 (87m²)

陆送码头库房 冷藏库 2 (78m²) 冷藏库 3 (98m²)



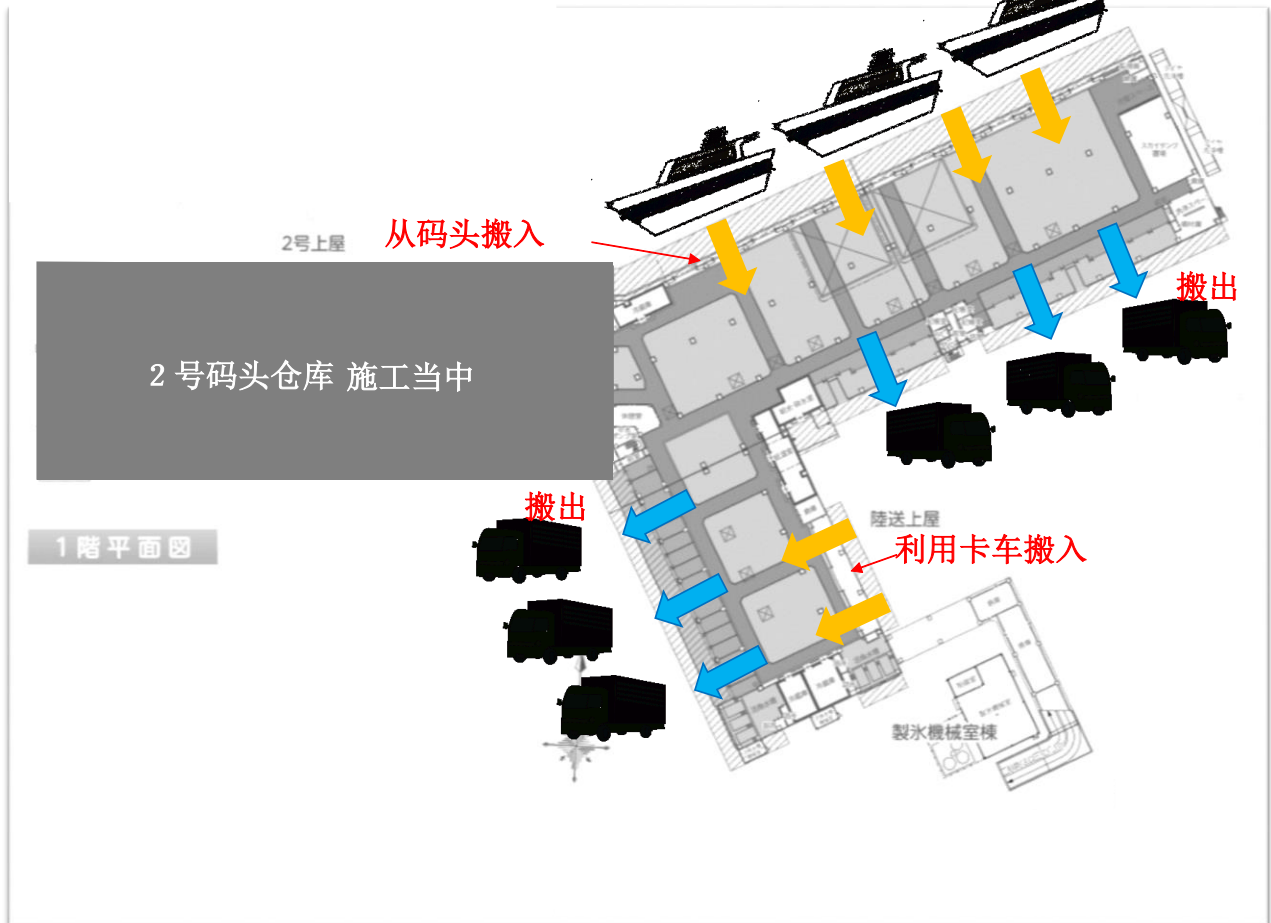
低温室： (156m², 运用温度带 10~15℃)

对牡蛎、海胆类、金枪鱼进行切割等整理分类



防止水产品交叉污染 从上岸到出货实施单向化

○以严格分割区域为原则的整理分



类区

●鱼市场如图所示，分为整理分类区、出货准备区、搬运区等区域，可迅速进行海鲜上岸到出货的过程。

●另外，整理分类区的门以及墙壁通常进行封闭，只有在必要时开放出入口，以严格防止鸟兽及灰尘的进入。

防止鸟兽类（粪尿）及尘埃的侵入



○封闭型整理分类区的设备

封闭型整理分类区利用天窗进行自然采光，同时在出入口设置了防鸟网等设备，除此之外，场内使用电动叉车，防止尾气排引起的海鲜污染。

○海水供给设备

●分别提供紫外线灭菌海水、海水冰浆、自来水、工业用水、拥有杀菌作用的次氯酸水等，可根据用途随时利用。

●为了确保清洁的海水，从整理分类区排出的废水，不会直接排放到海里，而是经过污水处理公社经过处理之后进行排放。

冰浆:(供给量每日达**50吨**以上)

1吨容量的水槽可冷却大批量上岸的海鲜

冰浆

由于是微小颗粒的冰块全方位的包裹海鲜整体，因此比起碎冰更加均匀且迅速达到冷却效果，从而延长保鲜度。



○海水取水（将来）

海水取自清洁度高的境水道中央，过滤后可供给到洁净海水或制作海水冰浆的制冰设备。

○进出现场管理设备

为了对应高度卫生管理标准等级3所要求的“维持记录管理”的要求，在进入整理分类区时严格实施在前室洗手、消毒、清洗长靴等，并记录洗手、清洗长靴的实施影像。

○车辆进出系统（将来）

严格管理车辆进出码头，车辆在专用入口处进行专用卡认证才可进入，未经登记的车辆不得入内。为了对应高度卫生管理标准等级3所要求的“维持记录管理”的要求，记录车辆进出影像。

○影像记录设备

为了对应高度卫生管理标准等级 3 所要求的“维持记录管理”的要求，在鱼市场的进出口以及场内各个方位都设置了摄像头以记录场内各种动向，记录市场内是否按卫生标准运营。影像根据使用目的可拍摄市场内部、码头（进船）情景以及感知动态物体，如人员及车辆等出入情况，并保存一定期间。

设置监控摄像头

