

平成30年10月11日、豊洲市場が開場しました

平成30年10月6日（土）をもって、築地市場が83年間の長きにわたる営業を終了して江東区豊洲へ移転、新たに『豊洲市場』として10月11日（木）午前0時に開場しました。今号では、平成30年9月26日（水）に本場で開催された東京都職員による「豊洲市場に関する説明会（産地訪問PR事業）」の中から、新市場の特徴についてご紹介します。

●食の安全・安心に対応した施設

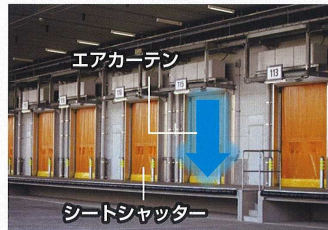
豊洲市場は、高度な衛生管理・鮮度管理が可能な『閉鎖型施設』を採用しています。特に、水産の卸売場や仲卸売場に入場する際は、入場管理室で手洗い・消毒を行わなければならない仕組みになっています。

また、ハード面の機能強化に合わせて品質・衛生管理マニュアルを作成し、市場内の衛生管理向上に取り組んでいます。

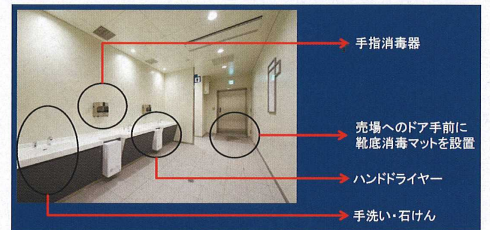
なお、豊洲市場の見学は、見学者通路からのみ可能となっています。

食の安全・安心を確保します。

- 商品特性にあったエリアごとの適温管理ができる施設（＝閉鎖型施設）であり、高温や風雨の影響から商品を守り、鮮度を保つことができます。
- 通常のシャッターに加え、シートシャッターやエアカーテンを整備して、外気や虫・ホコリの流入を抑制するとともに、施設内の保冷効果を高めています。
- 水産の卸売場や仲卸売場に入る際に、手洗い・手指消毒・靴底消毒を行う入場管理室を設置しています。



トラックバース



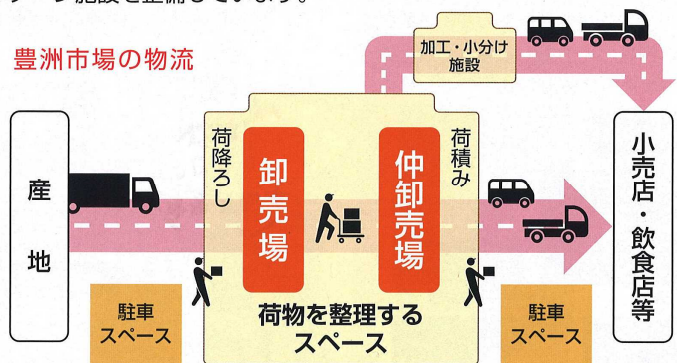
入場管理室

●効率的な物流の実現

豊洲市場は、築地市場で問題となっていた施設の老朽化のほか、物流動線の錯綜による混雑や駐車スペースや荷捌きスペースの不足による作業の非効率性を解消するため、物流動線の整理や市場近傍への駐車スペース・荷捌きスペースの配置、さらに、市場に無関係な車両の入場を制限するシステムの導入などにより、効率的で円滑な物流の実現や新たなニーズへの対応を目指しています。

効率的な物流の実現や新たなニーズに対応します。

- 卸売場や仲卸売場の近くに駐車スペース、荷捌きスペースを配置することにより、効率的に作業を行うことができ、円滑な物流を実現します。
- 専門小売店、食品スーパー等から求められる加工・小分け・包装等ができる加工パッケージ施設を整備しています。



（東京都中央卸売市場パンフレットより抜粋）

豊洲市場は、安全で高品質な水産物の供給をするため、高度な機能を備えて開場しました。今後、産地市場においては、これに呼応した品質・衛生管理の取り組みを進めていくことが重要となっております。

（水産物利用加工部）

【次回予告】H30.10.23発行の「水産の窓」は「貝毒調査結果について」を予定しています。