

資料 2

東京都卸売市場審議会
計画部会（第2回）資料

市場における品質・衛生管理

平成27年6月26日

東京都中央卸売市場

— 目 次 —

1 卸売市場の低温化を進めるに当たり留意すべき事項

- (1) 生鮮食料品等の低温化の効果 1
- (2) 卸売市場の低温化の方法 2
- (3) 卸売場での低温管理が必要と考えられる品目 3
- (4) 卸売場の低温化の難しさ 4
- (5) 品質・衛生管理について国が示している方向性 5

2 低温化を推進するに当たっての基本的考え方

- (1) 第9次東京都卸売市場整備計画における低温施設整備の方向性 7
- (2) 低温施設の整備手法 8
- (3) 市場使用料あり方検討委員会報告における低温施設整備の方向性 9
- (4) 市場使用料あり方検討委員会報告における機能強化にかかる
使用料体系の考え方 10

3 東京都中央卸売市場における卸売場の温度管理の現状

- (1) 水産物部 11
- (2) 青果部 15
- (3) 各市場の卸売場の低温化率 19
- (4) 豊洲新市場における品質・衛生管理 20

4 品質管理・衛生管理等に係る運輸面の取組

- (1) 市場流通食品の安全・安心を担う関係者の役割 21
- (2) 危機管理及び安全確保体制の整備 22
- (3) 市場業者に対する巡回指導 24
- (4) 市場業者による自主管理の推進 25

5 卸売市場の品質・衛生管理に対する意見・ニーズ 27

1 卸売市場の低温化を進めるに当たり留意すべき事項

(1) 生鮮食料品等の低温化の効果

- 生鮮食料品等を低温化することにより、品質・鮮度保持等の効果がある。

①品質・鮮度保持	呼吸量と呼吸熱の上昇を抑え、あるいは低下させて、体内水分の蒸散と成分の消耗等を防ぐ	青果物 花き
	酵素による自己消化の進行を抑え、あるいは停止させる	水産物 畜産物
	冷却によって硬度を高め、衝撃や摩擦による品質低下を防ぐ	青果物 水産物 畜産物 花き
②熟度・開花・成長の進行の抑制	成熟（老化促進）ホルモンであるエチレンの発生を抑える、またエチレンへの感受性を低下させる	青果物 花き
③微生物や病害虫の増殖防止	人間に害のある微生物や病原菌の増殖を防ぎ、あるいは死滅させる	青果物 水産物 畜産物
	農畜水産物の品質を劣化させる微生物の増殖を防ぎ、あるいは死滅させる	青果物 水産物 畜産物
	青果物や花きが保有している病害虫（人間には害はない）の増殖を防ぎ、あるいは死滅させる	青果物 花き

※食品チェーン研究協議会「卸売市場コールドチェーン導入の手引（第2版）」（平成25年3月）より作成



商品価値を維持し、ロスを削減するとともに、食品安全上のリスクの低減、取引先からの信頼確保にも寄与

(2) 卸売市場の低温化の方法

- 卸売市場の低温化には、冷蔵庫・保冷库の設置と卸売場の低温化の2つの方法がある。
- 冷蔵庫・保冷库の設置と卸売場の低温化では、低温化の目的や期間、温度帯等が異なる。
- 卸売場を低温化する際には、商品の品質管理上の温度条件に加え、そこに出入りする市場関係業者にとっても適正な環境となるよう考慮し、温度帯を決定する必要がある。

	冷蔵庫・保冷库の設置	卸売場の低温化 (一部空調・全館空調)
目的	貯蔵・保管 (冷却)	販売までの保冷 (温度維持)
期間	冷蔵庫：一定時間の貯蔵 保冷库：短時間の保管	一時的な滞留 (通過)
人の出入り	入出庫等の時のみ 作業員が立ち入り	長時間にわたり、卸売業者、 仲卸業者、売買参加者等が 多く立ち入り
一般的な温度帯	10℃以下	10～20℃ (場合によっては 25℃) ※商品と人の両方にとっての 適正環境条件

※食品チェーン研究協議会「卸売市場コールドチェーン導入の手引（第2版）」（平成25年3月）より作成

（３）卸売場での低温管理が必要と考えられる品目

- 商品特性に応じた温度管理を行い、低温管理が必要な品目について、温度上昇を防ぐことが重要である。

	低温管理が必要な品目	必ずしも低温管理が必要ではない品目
青果	・葉茎菜類（ほうれん草、こまつななど） ・洋菜類（レタス、アスパラガスなど） ・果菜類（トマト、キュウリなど）	・根菜類、豆類、土物類 ・果実類
水産物	・まぐろ（生鮮・冷凍） ・加工品の一部（さけ・ます塩蔵品、いくら、すけこ（たらこ）等の魚卵、練り製品等）	・鮮魚（氷詰めによる流通） ・冷凍魚* ・加工品の一部（するめなど）
花き	・切り花の一部（ばら、カーネーション、ゆり、洋ラン類等） ・鉢物の一部（洋ラン類）	・切り花の一部（きく等） ・鉢物の一部（洋ラン類以外） ・枝物、植木

※農林水産省「生産・消費ニーズへの適切な対応について」（第7回「卸売市場の将来方向に関する研究会」配布資料）（平成22年1月）より作成

*冷凍品について、(株)流通システム研究センター「卸売市場における品質管理の高度化に向けた規範策定のためのマニュアル」（平成19年3月）では、「見本ぜりあるいは見本取引を導入するなどして、大部分の商品はその冷凍品の品温維持が可能な場所に入れておくのが望ましい。」とされている。

	卸売場の低温化（空調）が必要な品目
青果物	①予冷品 ②非予冷品でも軟弱で品質保持が難しい物（例えば桃、梅など） ③そのまま放置しては鮮度落ちして商品価値が下ると思われるもの
水産物	①水分を多く含んだ水産加工品（しらす干、一夜干し、うに、練製品等々） ②氷が周辺に十分には置けない大型鮮魚類（マグロ、カツオなど）、貝類 ③凍結品で搬出までに多少時間がかかるもの

※食品チェーン研究協議会「卸売市場コールドチェーン導入の手引（第2版）」（平成25年3月）より作成

（４）卸売場の低温化の難しさ

- 人と物が頻繁に出入りするため、外気の流入を防ぐことが困難であるとともに、空調の対象容積が大きく、低温管理のための費用負担が大きくなるなどの課題がある。

出入口は広いところが多く、人と物の出入りが激しい	⇒	外気の流入量が多い
人と物の両方が対象	⇒	人の健康にも配慮する必要

※既存の卸売場を低温化する場合

開放部が多い	⇒	建物に開放部が多く、温度管理の対象になりにくい
低温施設が常温卸売場の温度上昇を招く	⇒	低温管理施設が空気の流れを悪くするとともに、室外機の排熱が温度上昇を招く
空調対象容積が大きい	⇒	多くの建物は屋根が高く、空調対象容積がきわめて大きい
断熱性、密閉性が低い	⇒	既存の外壁は断熱性が低く、外部から侵入する熱が大きい

※食品チェーン研究協議会「卸売市場コールドチェーン導入の手引（第2版）」（平成25年3月）より作成

(5) 品質・衛生管理について国が示している方向性

- 国は、第9次卸売市場整備基本方針において、低温の卸売場等を計画的に配置すること、卸売市場施設の新設に当たっては、原則として外気の影響を極力遮断する閉鎖型の施設とすること、コールドチェーンシステムの確立のための適切な温度管理の徹底に十分配慮することなどを定めている。

第9次卸売市場整備基本方針(平成22年10月)

施設の配置、運営及び構造に関する事項

- (1) 卸売市場におけるコールドチェーンシステムの確立に対する生産者及び実需者のニーズへ早急に対応するため、低温の卸売場や荷さばき場、温度帯別冷蔵庫等の低温（定温）管理施設を計画的に配置すること。また、中央卸売市場においては、卸売業者や仲卸業者のコスト負担、地域性等を勘案した導入の効果や必要性等を考慮しつつ、中央卸売市場ごとに数値目標や方針を策定すること。
- (2) 大規模増改築等卸売市場施設の新設に当たっては、原則として外気の影響を極力遮断する閉鎖型の施設とすること。また、(1)の低温（定温）管理施設に加え、衛生管理施設等の品質管理の高度化に資する施設を計画的に配置すること。
- (3) 施設運営に当たっては、コールドチェーンシステムの確立のための適切な温度管理の徹底に十分配慮すること。

物品の品質管理の高度化に関する事項

開設者、卸売業者、仲卸業者等は、施設の整備と併せて、生鮮食料品等の鮮度保持のための温度管理、市場内の施設や用具等の洗浄・殺菌、場内搬送車両の無公害化、品質管理の責任者の設置と責務の明確化等の品質管理の高度化のための措置と、当該措置をその内容とする品質管理の高度化に向けた規範の策定を推進することにより、荷受けから卸売、仲卸、配送に至るまでの各段階において品質管理の高度化に取り組む。

この場合、HACCPの考え方を採り入れた品質管理に努める。特に、水産物及び食肉においては、食品衛生法に基づく公衆衛生の見地から必要な施設の基準や公衆衛生上講ずべき措置の基準を遵守するとともに、食肉におけると畜段階においては、と畜場法等に基づく構造設備の基準や衛生管理の基準の遵守、食道や直腸の結紮やナイフの消毒等に取り組む。

卸売市場流通の再構築に関する検討会(平成 27 年3月)

取扱物品の品質管理の高度化

① コールドチェーンシステムの確保

卸売市場内におけるコールドチェーンシステムの確保に対しては、生産者側や実需者側からその取組状況を一定程度評価する意見がある一方で、現状の不十分さや更なる改善の必要性、市場間格差も指摘されている。

このため、生産現場から店頭、食卓までのコールドチェーンシステムの確保に向け、各卸売市場において、立地条件、取扱物品の構成、出荷者や実需者のニーズ、施設整備に伴う市場内物流の効率性への影響、さらには市場内業者の経営への影響等も考慮しつつ、整備目標や方針を事前に明確化した上で、計画的、かつ着実な施設整備を推進することが必要である。

② 組織的、体系的な品質管理の高度化

卸売業者、仲卸業者においては、品質管理の高度化に向けた規範の策定に加えて、その内容に係る不断の検証や同規範の社内遵守体制の強化等を通じて、卸売市場内の荷受けから卸売、仲卸、配送に至るまでの各段階において、取扱物品に係る品質管理の質的向上・レベルアップを進めていくことが必要である。

また、その際、卸売市場における品質・衛生管理の徹底を図るとともに、その機能・魅力を向上させ、輸出等への対応力も強化する観点から、外部監査を伴う品質管理認証の取得等を通じ、より組織的・体系的な品質管理体制を構築することが重要であると考えられる。

食の安全・消費者の信頼確保

消費者が生鮮食料品等を選択する際に、その安全性が担保され安心できることは重要な基準となっており、卸売市場においても、取扱食品の安全性と消費者の信頼確保に向けた取組が強く求められている。

このため、開設者及び市場関係業者においては、取扱食品の安全性と消費者の信頼を確保する上で、当該市場にとって喫緊の課題は何かを見極め、その課題解決に真摯に取り組むことが必要である。その際、基本的な衛生管理の徹底に加え、HACCPの考え方を採り入れた品質管理や外部監査を伴う品質管理認証、トレーサビリティシステムの導入など取扱物品の品質管理の高度化に向けた施設・体制の整備や、コンプライアンス等に係る規範の策定・徹底等を重点的かつ積極的に推進するとともに、それら取組状況について、消費者へ積極的かつ効果的に情報を発信していくことに努めることが必要である。

第 10 次卸売市場整備基本方針

(食料・農業・農村政策審議会の諮問・答申(平成 27 年 8 ～ 9 月目途)を経て、国が策定)

2 低温化を推進するに当たっての基本的考え方

(1) 第9次東京都卸売市場整備計画における低温施設整備の方向性

- 都は、第9次卸売市場整備計画において、特に水産物部及び青果部について、低温（定温）卸売場を積極的に整備していく方向性を示し、整備に際して開設者として主体的に関与するとともに、都と市場関係業者が整備の負担区分や整備後の運用方法等について十分な協議を行い、実態を踏まえた適切な整備を行うこととしている。

第9次東京都卸売市場整備計画(平成24年1月)

卸売場等の低温（定温）化によるコールドチェーンの確立

① 従来、東京都の中央卸売市場における低温（定温）卸売場、低温（定温）倉庫等の整備は、付加的な施設整備とされてきた。

今後は、食の安全・安心の観点から、特に水産物部及び青果部について、低温（定温）卸売場を積極的に整備していく。整備に際して、東京都は開設者として主体的に関与するとともに、東京都と市場関係業者は、整備の負担区分や整備後の運用方法等について十分な協議を行う。また、取扱商品に適した温度帯の設定など品質管理の仕組みを構築するとともに、市場ごと・売場ごとに、日照・通風等の環境、取扱品目、商品滞留時間等の状況が異なり、売場によっては必ずしも低温（定温）化を必要としないところもあることから、実態を踏まえた適切な整備を行う。

なお、卸売場は本来的に集荷した商品を速やかに分荷して搬出する通過点（フローポイント）であり商品を保管するストックポイントではないこと、低温（定温）化のための整備及び運用のコストがかかること、エネルギーの消費及び環境負荷を伴うことなどに留意し、適切な施設整備を行う。

② 保管を主な目的とした低温（定温）倉庫等の整備については、従来どおり市場関係業者が主体的に取り組む。

③ 中央卸売市場の使用施設ごとに設置が義務付けられている品質管理責任者の下、施設ごとの温度管理や清潔・衛生保持など、品質管理等の徹底を図る。

(2) 低温施設の整備手法

- これまで卸売場等の低温化については、市場ごとの実態を踏まえながら、市場関係業者による造作、設備費負担額、市場用地貸付などの制度を活用し、都と市場関係業者の適切な役割分担のもと、様々な形で実現してきた。

造作	・施設使用者が使用指定（許可）を受けた施設に、知事の承認を受けて自ら建築・造作等を行う。 ・施設使用者は、市場施設の使用指定（許可）に基づく市場使用料に加え、造作による施設の整備費及び維持管理費等を負担。
設備費負担額	・都が付加的な施設整備を行った場合、施設使用者に対して、市場使用料とは別に当該設備の整備費等の負担を求める制度。 ・大規模施設改修に伴う仮施設や、都と市場関係業者との協議により、必要な設備等を都が整備する場合などがあり、当該設備等の建設費、設備費、保守委託等の設備維持に要する経費については、都と施設使用者で個別に協定を締結。
市場用地貸付制度	・市場関係業者が自らの判断で迅速かつ弾力的に施設整備を行うため、行政財産である中央卸売市場の土地を市場関係業者に貸し付ける制度。 ・用地貸付に当たっては、事業用定期借地権設定契約に準じ、貸付期間を設定。 ・市場関係業者は、適正な時価により設定された用地貸付料と施設整備費を負担。

＜参考＞東京都中央卸売市場における市場用地貸付制度を活用した施設整備

場所	大田市場					葛西市場
面積	2,635.15㎡	15,499.42㎡	1,414.09㎡	17,069.74㎡	5,777.38㎡	2,666.18㎡
貸付相手	花き部 卸売業者	花き部 卸売業者2社による設立法人	青果部 卸売業者	青果部 卸売業者による設立法人	花き部 卸売業者による設立法人	青果部 卸売業者
利用目的	・地上4階建、鉄骨造の建物を建設 ・商品置場や事務室として利用	・地上2階建、鉄骨造の建物を建設 ・商品置場、事務室及び駐車場として利用 ・建物周囲部はトラック駐車場として利用	・地上1階建、鉄骨造の建物を建設 ・商品置場や荷捌場として利用	・地上2階建・鉄骨（一部鉄筋コンクリート）造の建物を建設 ・荷捌場や積込場として利用 ・建物屋上は駐車場として利用	・地上3階建・鉄骨造の建物を建設 ・荷の受入れ、荷さばき及び荷の搬出を行う定温荷捌場や駐車場として利用	・地上1階建、鉄骨造の建物を建設 ・商品置場、荷捌場、事務室及び駐車場として利用
土地貸付開始年度	平成14年度	平成14年度	平成18年度	平成22年度	平成27年度	平成18年度
建物使用開始年度	平成15年度	平成15年度	平成18年度	平成23年度	荷捌棟：平成27年度 入7°棟：平成28年度（予定）	平成18年度

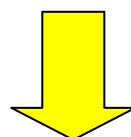
(3) 市場使用料あり方検討委員会報告における低温施設整備の方向性

- 市場使用料あり方検討委員会報告においては、産地や量販店等からの品質管理の要請に応えるため、商品特性やコスト面等を踏まえたうえで、低温（定温）化を図っていくこと、都と市場関係業者が整備の負担区分等について十分協議を行った上で、低温（定温）卸売場等を都が整備する場合については、新たな使用料区分を設定することが必要とされている。

市場使用料あり方検討委員会報告(平成 24 年5月)で示された低温施設整備の方向性

食の安全性に対する消費者
ニーズの高まり

産地や量販店、外食・中食事
業者等における品質管理の
高度化



都の中央卸売市場は品質管理の要請に十分に答えきれていない



商品特性や運用実績、コスト面等を踏まえたうえで、低温（定温）
化を図っていくことが必要

※低温（定温）卸売場、低温（定温）仲卸売場、低温（定温）荷
さばき場等を想定



都と市場関係業者が整備の負担区分や整備後の運用方法等につ
いて十分協議を行った上で、低温（定温）卸売場等を都が整備す
る場合については、新たな使用料区分を設定することが必要

(4) 市場使用料あり方検討委員会報告における機能強化にかかる使用料体系の考え方

- 市場使用料あり方検討委員会報告において、新たな機能を付加する施設については、受益と負担の明確化や負担の公平を図るため、現行使用料体系に新たな機能を付加することによってかかる経費を加味した新たな使用料体系を検討するという基本的考え方が示されている。

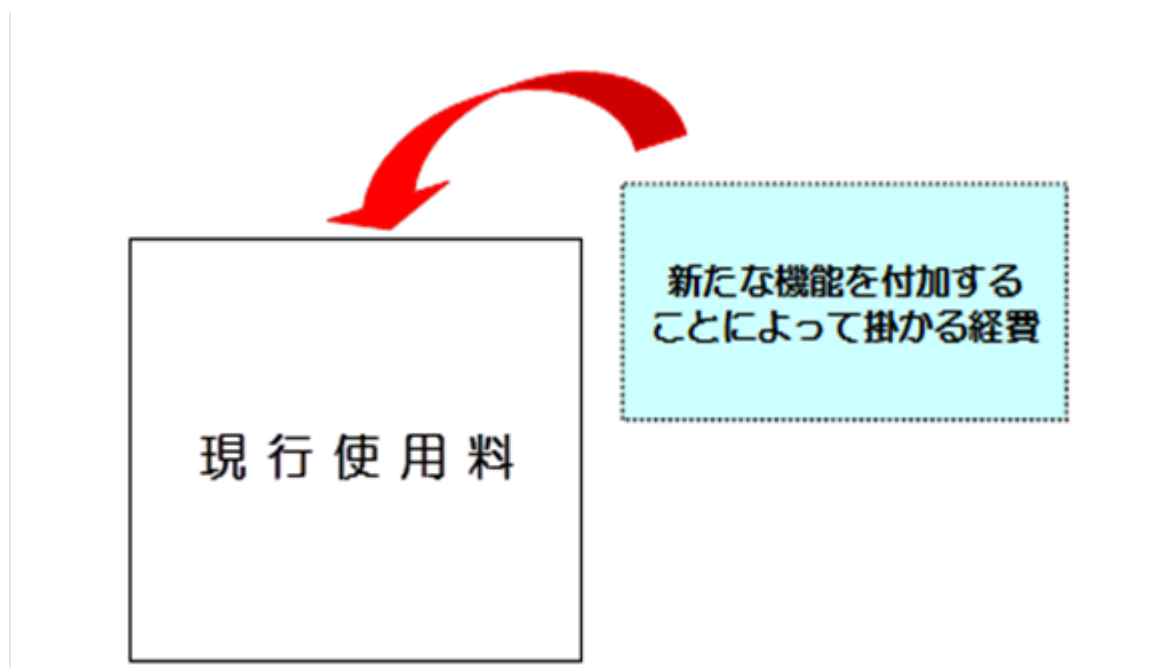
◎基本施設及び付加的な施設整備の考え方

基本施設	付加的な施設整備
市場施設が機能するための必要最低限の施設（標準的な建築及び諸設備、消防設備等の法令設備、公衆便所等の公共的施設）	低温（定温）卸売場、低温（定温）倉庫など、消費者の食の安全・安心への期待や生産者・実需者のニーズに対応する機能強化のための施設整備

◎市場使用料における対応の基本的考え方

- ・ 新たな機能を付加する施設については、受益と負担の明確化や負担の公平を図るため、現行使用料体系に新たな機能を付加することによってかかる経費を加味した新たな使用料体系を検討する。
- ・ それ以外の施設については、当面、現行使用料体系を維持する。
- ・ 新使用料体系の具体的な検討時は、市場業者の経営状況等に十分に配慮する。

◎新しい使用料体系のイメージ



3 東京都中央卸売市場における卸売場の温度管理の現状

(1) 水産物部

○ 大物（マグロ等）

- 閉鎖型の低温卸売場において取引が行われている。

各市場の大物卸売場の様子について、写真を用いて紹介

○ 鮮魚

- 開放型の卸売場において、氷詰めされた発泡スチロールに入った状態等で取引されている。

各市場の鮮魚卸売場の様子について、写真を用いて紹介

○ 塩干物・加工品

- 商品の特性に応じて常温（開放型）の卸売場と低温卸売場を使い分けている。
- 低温卸売場が不足している場合には、市場内の低温倉庫や冷蔵庫等を使用して対応している。

各市場の塩干・加工物の卸売場の様子について、
写真を用いて紹介

＜参考：卸売場の全面低温化の事例＞

例：盛岡市中央卸売市場

- ・ 開設者が整備、光熱水費のみ業界が負担
- ・ 建物外部とはスチールシャッター及びシートシャッターにより遮断
- ・ 設定温度は全体を 15℃で管理
- ・ 品目により冷蔵・冷凍室を設置
- ・ バースは降雪にも対応した庇を誂えており、雨風の影響を受けずに搬入可能

低温卸売場の様子について、写真を用いて紹介

例：大阪市東部中央卸売市場

- ・ 開設者が整備、業界が運営費用を負担
- ・ 既存施設の天井と壁面を防熱パネルで囲う
- ・ 設定温度は全体を 15℃で管理
- ・ 各魚種の売場はパネルまたはビニールカーテンで区画され、それぞれの区画ごとに冷凍機による制御が可能
- ・ マグロ卸売場には床面に冷媒配管を埋め込み、床面から約 1m を効率的に冷却
- ・ シートシャッターは 26 箇所、人専用出入口は 16 箇所

低温卸売場の様子について、写真を用いて紹介

(2) 青果部

- 基本的に開放型の卸売場となっている。

各市場の開放型卸売場の様子について、外観・内観の写真を用いて紹介

- 開放型の卸売場内で、ビニールカーテン、パネル壁等の設備により、一部の区画を低（定）温化し、外気温や取扱品目に対応した温度管理を行っている。

各市場の卸売場における一部低温化の取組について、

写真を用いて紹介

（ビニールカーテン式、パネル式、鉄骨造、卸売場の一部を固定的に閉鎖、高床式の事例）

各市場の卸売場における一部低温化の取組について、

写真を用いて紹介

(ビニールカーテン式、パネル式、鉄骨造、卸売場の一部を固定的に閉鎖、高床式の事例)

(3) 各市場の卸売場の低温化率

- 東京都中央卸売市場における卸売場の低温化率は、青果 34.0%、水産 36.9%、花き 28.0%となっている。
- 東京都中央卸売市場の卸売場の低温化率は、全国の中央卸売市場に比べて高い。

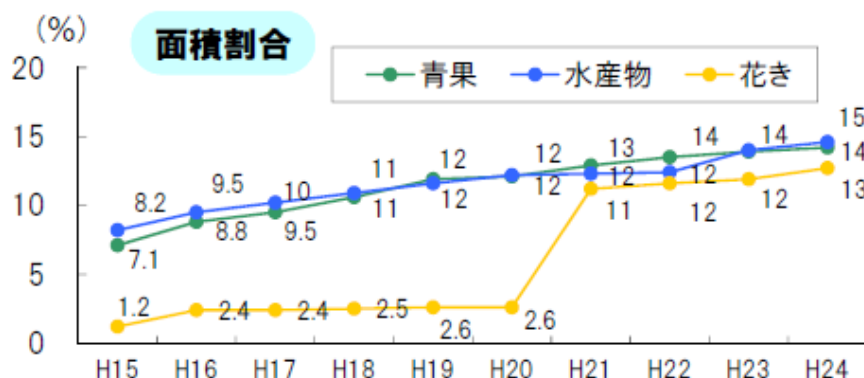
○ 東京都中央卸売市場における卸売場の低温化率（低温卸売場の整備率）

場名	部類	卸売場面積 A	低温化面積 B	低温化率 B/A
築地	青果	13,200㎡	9,324㎡	70.6%
	水産	23,920㎡	8,886㎡	37.1%
大田	青果	35,703㎡	11,436㎡	32.0%
	水産	1,894㎡	921㎡	48.6%
	花き	6,568㎡	0㎡	0.0%
豊島	青果	6,996㎡	1,157㎡	16.5%
淀橋	青果	11,436㎡	2,291㎡	20.0%
足立	水産	2,895㎡	778㎡	26.9%
板橋	青果	7,513㎡	1,268㎡	16.9%
	花き	3,031㎡	696㎡	23.0%
世田谷	青果	3,524㎡	2,900㎡	82.3%
	花き	5,819㎡	4,918㎡	84.5%
北足立	青果	14,906㎡	1,810㎡	12.1%
	花き	2,273㎡	0㎡	0.0%
多摩NT	青果	2,274㎡	1,062㎡	46.7%
葛西	青果	9,921㎡	4,563㎡	46.0%
	花き	2,362㎡	0㎡	0.0%
小計	青果	105,473㎡	35,811㎡	34.0%
	水産	28,709㎡	10,585㎡	36.9%
	花き	20,053㎡	5,614㎡	28.0%
合計		154,235㎡	52,010㎡	33.7%

(注) 平成 25 年度末現在（ただし食肉市場を除く。）

表における「低温化面積」の定義は、「卸売場」として使用指定されている施設内に設置された低温施設の面積とする。

<参考> 中央卸売市場における低温卸売場の整備率の推移（全国）



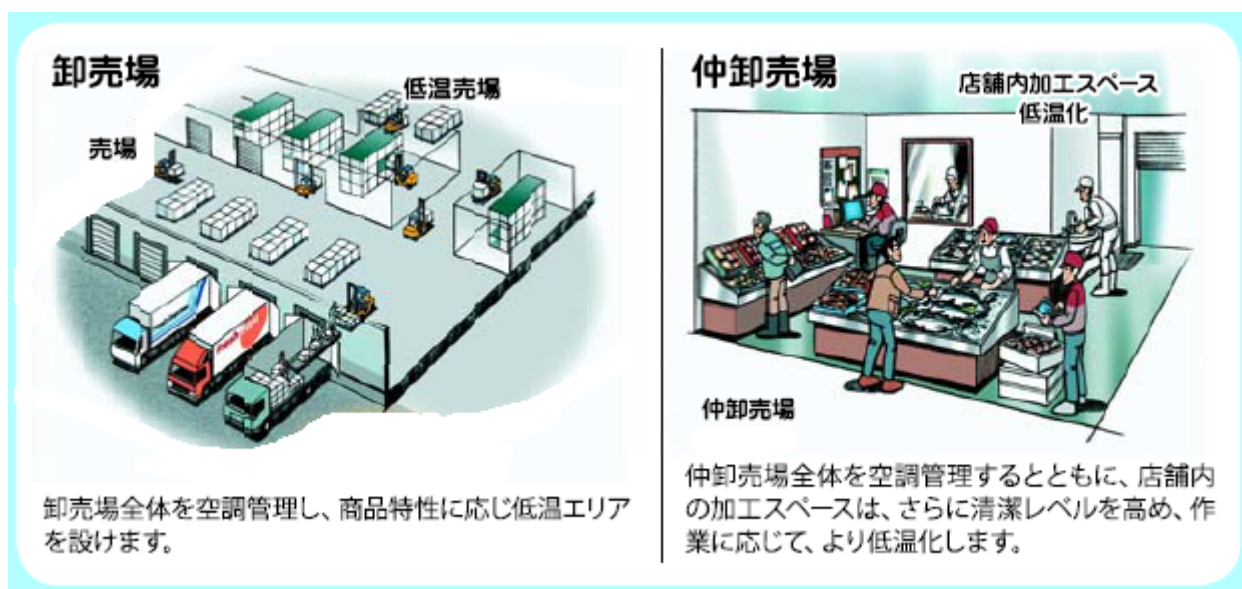
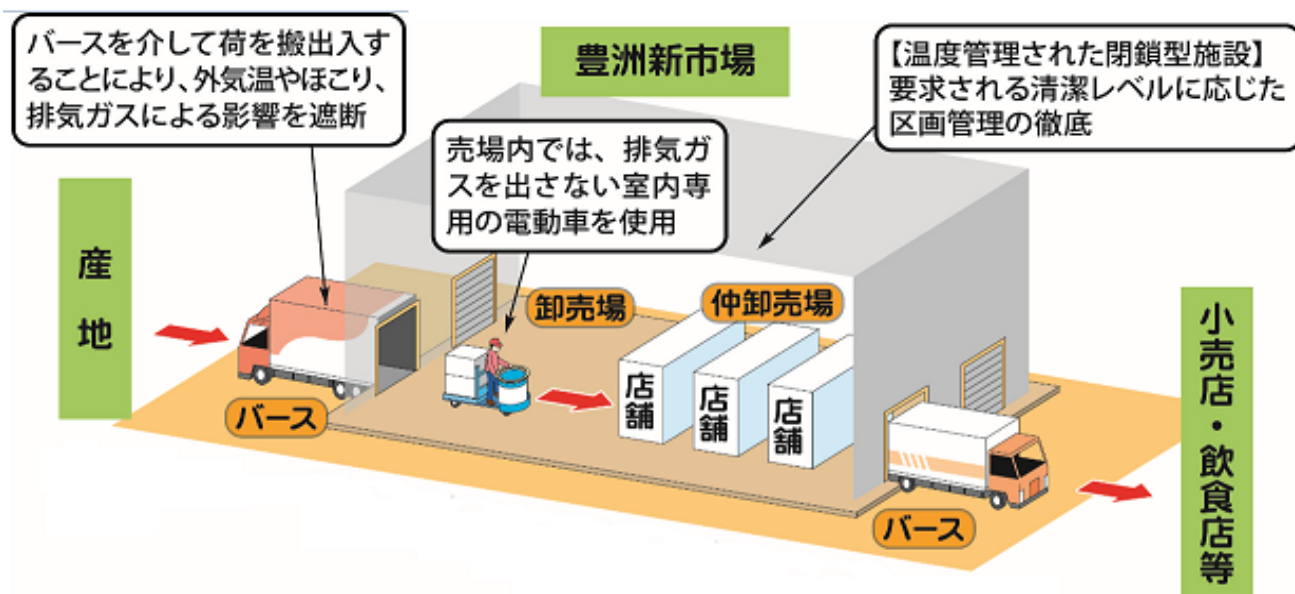
注1: いずれの年も各年度末現在のデータ

注2: 食肉については、全ての市場において、温度管理可能な施設で取引が行われている。

資料: 農林水産省「卸売市場流通の再構築に関する検討会報告（案）関連データ集」

(4) 豊洲新市場における品質・衛生管理

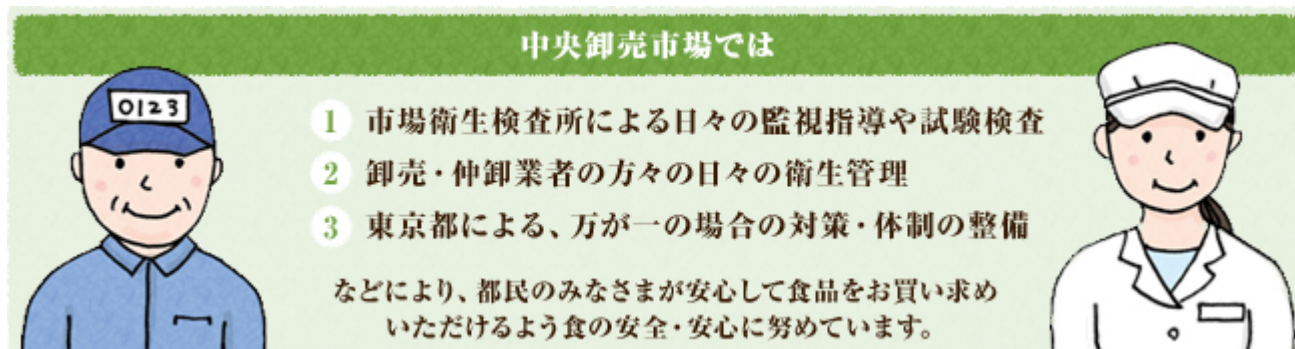
- 閉鎖型施設によりコールドチェーンの実現、高温・風雨の影響等の害を防止
- 使用目的ごとに要求されるレベルに応じた区画管理の徹底により、衛生環境を向上



※ 東京都中央卸売市場「築地市場の移転整備 疑問解消BOOK」より作成

4 品質管理・衛生管理等に係る運用面の取組

(1) 市場流通食品の安全・安心を担う関係者の役割

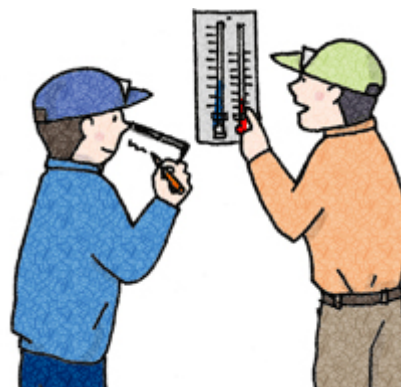


① 福祉保健局市場衛生検査所

- ・市場内には、福祉保健局市場衛生検査所が設置されており、毎日早朝から、卸売業者や仲卸業者に対する監視指導を行って、衛生的な取扱いの確認や、有害・不良な食品の排除に努めている。
- ・また、農薬・細菌などの抜き取り検査も随時行い、違反あるいは有害な食品が発見された場合には、「食品衛生法」に基づいた対応・処分を行うことで、市場流通食品の安全・安心を担保している。

② 卸売業者・仲卸業者

- ・各卸売業者・仲卸業者など市場で働く方々が、安全な食品を流通させるために、常に適正な施設管理や食品の衛生的な取扱いなどの品質管理を行っている。



③ 中央卸売市場

- ・各卸売業者・仲卸業者など市場で働く方々と連携し、食品の安全を確保し、衛生管理の向上を図るため、「安全・品質管理者（SQM）」の設置等、体制整備に努めている。
- ・また、各卸売業者・仲卸業者の自主的な品質管理が確実に行われるよう、卸売業者・仲卸業者による「品質管理マニュアル」の作成を支援している。
- ・さらに、市場で働く方々の衛生意識向上のための普及啓発活動にも取り組んでいる。

(2) 危機管理及び安全確保体制の整備

① 食品危害対策マニュアルの策定

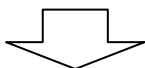
- 以下の目的の達成に向け、組織的に対応するための指針として、平成 18 年度に食品危害対策マニュアルを策定している。
 - ① 卸売市場における食の安全・安心や安定供給機能を脅かす事態を事前に想定し、これらの事態発生の未然防止を図る。
 - ② 発生した場合には、被害を最小限に食い止めるため、中央卸売市場の職員等が速やかに初動体制を確立し、応急体制を的確に行う。
- 想定される危機事象のうち、特に食の安全・安心に重大な影響を及ぼすおそれのあるもの（例：残留農薬違反、細菌汚染 等）を取上げ、その対処方法について記述している。

中央卸売市場における食品危害に対する危機管理の基本

- ◆ 人の健康を損なうおそれのある食品は市場に入れない、出さない。
- ◆ 食品事故の危害の拡大防止のため、危険情報は迅速に公開する。
- ◆ 生鮮食料品の安定供給を図るため、市場機能を維持する。

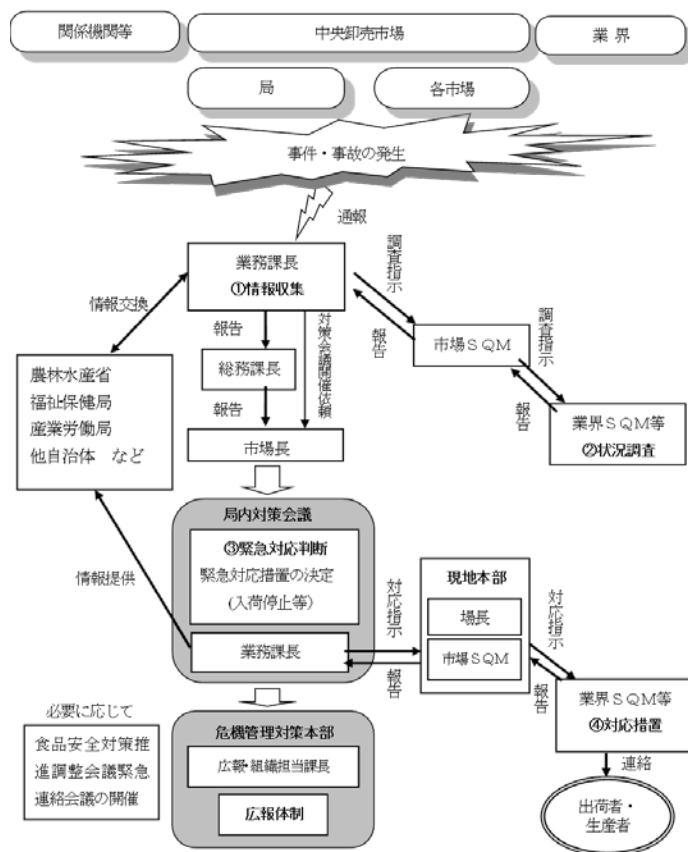
○食品危害発生時の未然防止

ハードソフト両面からの日常的対応により、安全・衛生等に係る予防体制を整備



- ◆ 温度管理施設など安全・衛生に資する施設の整備
- ◆ 卸売場、仲卸売場等における衛生管理対策の実施
- ◆ 衛生管理、適正表示等に係る研修会の実施
- ◆ 安全・品質管理者（S Q M）の設置
- ◆ S Q Mを通じた食品危害情報の業界への情報提供
- ◆ 情報伝達訓練の実施 など

危害情報探知時の連絡体制



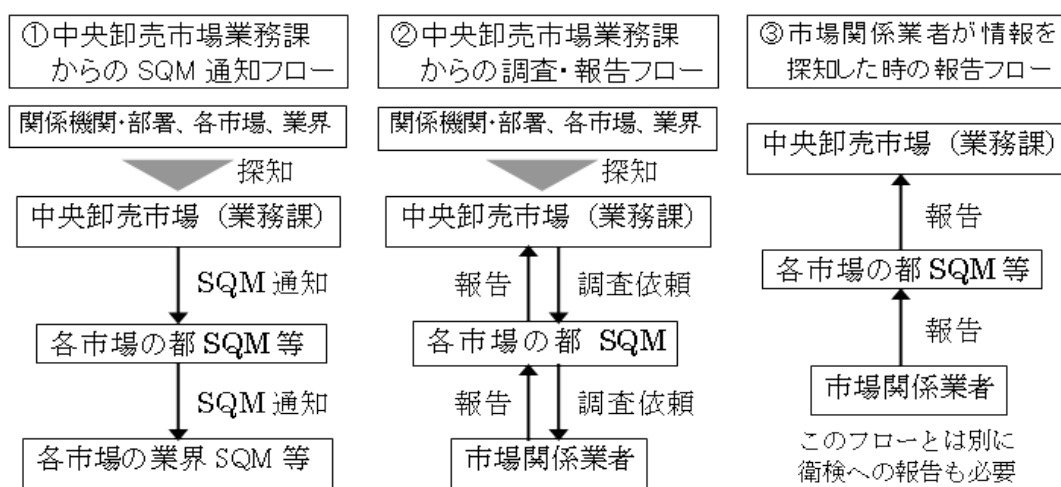
② 安全・品質管理者(SQM セイフティ&クオリティ・マネージャー)の設置

- 平成 15 年度より、中央卸売市場で取り扱われる物品の安全性の確保を図るとともに、衛生・環境水準や取扱物品の信頼性を高めるため、東京都職員、卸売業者及び仲卸業者から、安全・品質管理者（SQM セイフティ&クオリティ・マネージャー）を選任している。
- SQMは、中央卸売市場における食品による危害発生時の連絡調整、食品の安全性を確保するための事業及び自主的な衛生管理及び環境の確保・改善に関する取組の推進を職務としている。

○ 食品危害発生時の連絡調整

- ・ 健康を損なう恐れのある物品の排除

【連絡調整の流れ】



○ 市場業者による自主的な品質管理の推進

- ・ 衛生管理水準向上活動の推進者
- ・ 普及啓発事業や研修・講習会の企画・立案、実施

【SQM の主な活動及び実績】

活動	概要	実績
SQM通知	食品危害情報等を SQM がいち早く共有し、対応を図るための電子メール等による情報伝達	24 年度 295 件、25 年度 108 件、26 年度 99 件 【内容(例)】 放射性物質に係る出荷制限又は解除、市場流通食品の残留農薬違反、感染性胃腸炎の流行警報、食品トレーサビリティ「実践マニュアル」等
SQM研修会	自主管理の推進に向けた品質・衛生に関する研修会	年に数回実施 【テーマ(例)】 食品表示、コンプライアンス、放射性物質、コールドチェーン、HACCP 等
情報伝達訓練	法違反品等の市場内への流通を想定した情報伝達の机上訓練	水産物、青果物、花きの 3 部類について、それぞれ年 1 回実施

(3) 市場業者に対する巡回指導

- 食品の流通拠点である卸売市場において、品質管理、衛生管理に関する関係法令（東京都中央卸売市場条例、食品衛生法、食品表示法等）等の遵守状況の確認及び有害、不良な食品の早期発見、排除を図るため、市場業者に対する巡回指導を実施している。

① 中央卸売市場による指導

東京都中央卸売市場条例に基づく、取引業務の適正化を図るための巡回指導実施時に、品質管理及び産地表示・伝達の適正化指導を併せて実施している。

また、その際、市場業者が自ら作成した品質管理マニュアルに関する履行状況の現場検証及び指導を実施している。

※ 平成 25 年度実績…水産物部 7 回、青果部 5 回、食肉部 1 回（計 13 回）

<指導内容例>

- ・ 鮮魚の発泡スチロール内の氷が溶けていたため、氷を追加するよう指導
- ・ 段ボール箱に入った荷が地面に直置きされていたため、パレット等に乗せるよう指導
- ・ 卸売場内でタバコを吸っていたため、喫煙所以外では吸わないよう指導
- ・ 冷蔵が必要な物品が常温で保管されていたため、低温施設へ移動させるよう指導

指導対象事例について、写真を用いて紹介

（発泡スチロール内の氷が溶けている鮮魚、直置きされた段ボール箱）

② 福祉保健局市場衛生検査所による指導

市場に入荷する食品等の安全を確保するため、食品衛生法等に基づき、毎日、市場の形態に合った監視（早朝監視及び通常監視）を行い、有毒魚などの有害、不良な食品の排除に努めるとともに、市場業者に対する食品の衛生管理を指導するなど、自主的衛生管理体制の確立を推進している。

（４）市場業者による自主管理の推進

- 中央卸売市場においては、安全で安心な生鮮食料品等の円滑な流通を確保するためには市場業者による自主的な品質管理体制の構築が不可欠である。
- 開設者である東京都が市場業者による品質管理マニュアル作成への支援等を実施することで、より効果的な体制構築を推進している。

① 品質管理マニュアル作成の推進

青果部、水産物部の卸売業者・仲卸業者に対し、「品質管理マニュアル作成の手引」を作成し周知を図るとともに、品質管理マニュアル作成説明会を開催して各社におけるマニュアル作成を支援し、マニュアルに基づく自主管理体制の構築を推進している。

【青果部及び水産物部における作成状況】

- ・ 卸売業者 全社作成済み
- ・ 仲卸業者 8割強が作成済み

【品質管理の項目】 ※「品質管理マニュアル作成の手引」より抜粋

項 目
1. 施設の衛生管理（施設の清掃・点検、温度管理など）
2. 器具類の衛生管理
3. 食品の衛生的な取扱い（食品の検収、保管・陳列など）
4. 廃棄物の衛生管理
5. ねずみ、昆虫の防除
6. 従事者の衛生管理
7. 従事者の衛生教育
8. 事故発生時の対応

② 品質管理マニュアルに基づく管理状況の検証

深夜から早朝にかけて現場巡回を行い、品質管理マニュアルに基づく管理状況を検証するとともに、必要に応じて改善を指導することで、マニュアルに基づく自主管理の定着を図っている。

【検証内容】

- ・ 卸売場の室温測定、温度管理記録の確認、食品の表面温度測定
- ・ A T P 拭き取り検査による器具の清浄度測定
- ・ 食品の陳列・取扱状況、従事者の健康確認状況
- ・ 産地情報の伝達状況 等

豊洲新市場における「品質・衛生管理マニュアル」について

1 「品質・衛生管理」の必要性

- ① 法令上の必要性
 - ・都中央卸売市場条例：責任者の設置、温度管理、清潔保持等の品質管理が必要
 - ・食品衛生法：一般衛生管理に関するソフト面での基準等に基づく管理が必要
- ② 取引上の必要性
 - ・量販店、ホテル等の一部は、衛生管理の実態を理由に卸売市場との取引敬遠

2 豊洲新市場における「品質・衛生管理」基本方針

実需者及び出荷者側から信頼され、消費者の安全・安心のニーズにこたえる、「豊洲ブランド」の創出を目指し、段階的な目標を定め品質・衛生管理に取り組む

○第一段階

食品衛生関連法令を遵守し、一般的衛生管理を確実に実行

- (1) 市場を利用する誰もが守るべきルール
- (2) 個別マニュアル…卸売場、仲卸店舗における食品取扱いマニュアル



○第二段階

高度な品質・衛生管理の実現、多様な販路展開を目指し、第三者認証の導入を促進

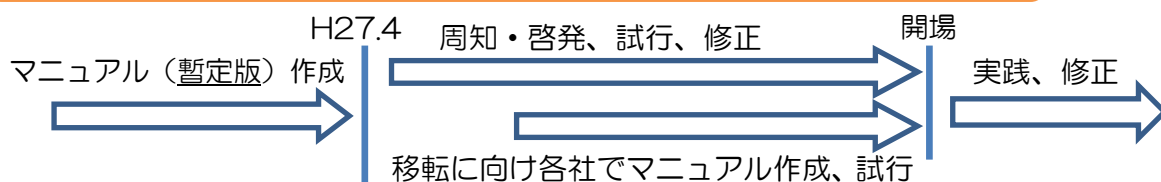
3 「品質・衛生管理マニュアル」の概要

- ・都は各業界と連携して、モデルとなる「品質・衛生管理マニュアル」を作成
- ・各卸、仲卸業者はこれをもとに、業務実態等を踏まえ、自社マニュアルを作成
- ・マニュアルの内容は、一般衛生管理の徹底が主目的
- ・HACCP に準じて、モニタリング、逸脱時の措置、記録、検証等を規定し、PDCA サイクルを導入（実施、確認・記録、見直し）

【水産仲卸向けマニュアルの項目（例）】

1 店舗等の衛生管理	清潔保持、保冷設備の温度管理 等
2 食品の衛生的な取扱い	検品、場内搬送・荷捌、加工・小分け、保管・陳列 等
3 従事者の衛生管理	健康管理、手洗い、服装、市場内での禁止行為等 等
4 衛生管理体制	責任者の設置及び役割、クレーム・事故発生時の対応 等

4 「品質・衛生管理マニュアル」の検討状況と今後のスケジュール



5 卸売市場の品質・衛生管理に対する意見・ニーズ

- 出荷者や量販店等の実需者からは、卸売市場におけるコールドチェーン対応や衛生管理の不足に関する意見が多数見受けられる。

○ 水産物

区分	意見
出荷者	(出荷団体) 市場を経由した水産物をEU向けに輸出できないのは、衛生管理ができていないことが原因だ。市場には、全国、世界に出荷できるような荷扱いをしてほしい。
	(出荷団体) X市場は中継市場であるため、産地で衛生管理ができていないと、いくら衛生管理をしても意味が無い。ただ、冷凍の状態でX市場に入荷する魚については、A中央市場が衛生管理のスタート地点になるため、衛生管理を行なう意味がある。
	(出荷者) ・ブルーシートをかけただけで保管されたりしているのに、保管料を取られることも納得がいかない。このような商品が販売先の店舗に入って品質が劣化してしまうと、悪く評価されてしまう。 ・卸会社を通しての販売だと、氷が溶けていたというクレームがあった場合の理由がわからない。
実需者	(大手食品卸) ・当社が利用しているX市場は、衛生状態が悪く利用者からの評判は良くない。 ・大手の取引先は、衛生管理等に関する要求水準が特に厳しい。X市場の現状に満足できず、取引をやめた事例がある。
	(大手量販店) ・X市場ではマグロは仕入れない。市場流通でコールドチェーンが途切れるため、マグロに含まれるヒスタミン(食中毒原因物質、鮮度低下により上昇する)値が上昇しやすく、安全でない。 ・その他にも、衛生面の問題があるため、市場で仕入れできないものがある。例えば赤貝などは市場流通の国産品を仕入れたいが、仲卸業者が市場内で剥いたものは衛生上仕入れられない。衛生面が改良されれば、市場から仕入れたいものは増える。
	(中小量販店) ・今やコールドチェーンは不可欠となっている。 ・X市場の衛生管理は悪い。チルドで流通する定番品(アサリ・カキなど)は、X市場を経由すると鮮度が低下してしまう。市場外から仕入れたほうが鮮度が保たれることから、市場で仕入れなくなった。 ・マグロも同様。空輸品を成田経由で仕入れたほうが鮮度が保たれることから、市場ではほとんど仕入れていない。フィリピン産のマグロなどでも、現地の加工場でカットして、コールドチェーンを保ったまま空輸してくるのが当たり前になってきている。 ・X市場から自社センターに届く商品の発泡スチロール箱は、汚れている。一方、メーカーなどから届く商品の箱は、乾いて清潔である。このような点にも、X市場の衛生管理の悪さが表れている。
	(中小量販店) ・コールドチェーンについては、当社としても意識するので向上を求めたい。 ・X市場はマグロを床に直置きしたり、衛生面の意識が低いと感じる。スノコを引いたり低温化したりしているが、さらに改善してもらいたい。
	(中小量販店) ・衛生に気をつけるべき売場でタバコをすったり、コーヒーを飲んだりしている人が多く目に付く。 ・当社の店内では加工する際に都度包丁を消毒しているが、市場内では平気で前日のままの状態でも包丁を使用している。しかし、品質に何か問題が発生した場合に、矢面に立つのは小売店である。履き物についても、トイレと売場とで同じ物を履いている状態。現状は非常に汚い。X市場は世間の常識から取り残されているのではないかな。

○ 青果

区分	意見
出荷者	（出荷者団体） ・夏場は、冷蔵設備がある市場には出荷しやすい。市場によっては常温で放置されることがあり、品物が悪くなるおそれがある。 ・一部の市場は温度管理がしっかりしている。ただし、生産者はまずは高く売れることを望むのであって、冷蔵設備の有無はその次の問題。冷蔵設備があっても価格が安い市場はある。どういう量販店を顧客として持っているかということに左右される。 ・コールドチェーンの整備ができている市場との取引は、大手量販店は安心する。施設が充実することで市場の運営コストは高くなるだろうが、生産者としては、高く買ってくれる市場に出すだけなので、そこは気にしない。
	（出荷者団体） ・コールドチェーン対応は不足していると思う。Y市場でも足りないし、他の地方の市場ではさらに足りない。
	（出荷者団体） ・量販店対応などを考えても、市場の活性化には低温卸売場の整備は不可欠であるとする。
	（出荷者団体） 現在、産地では予冷して出荷しているので、低温卸売場の整備など受け手側の体制をもう少ししっかりし、コールドチェーンを切らさないようにしてほしい。
実需者	（大手食品卸） ・生鮮青果物については、卸売市場の保管機能が十分でないことが気になり。野菜は通常5℃、15℃、常温の3温度帯が求められるが、きちんと対応できていない。これが弱いと、品質に関して誰が責任を持つのかということになり、関心の高い量販店等と取引するのは大きなリスクである。
	（中小量販店） ・望ましいのは、加工機能があって、集配ができる場所がある市場。冷蔵ストック機能も欲しい。市場全体に空調が入っていると望ましい。
	（中小量販店） ・市場から店舗に配送される青果については、夏場だけ冷蔵車両での配送を依頼しているが、それでも十分な温度管理ができていない状態。市場での作業は一旦駐車場に停めた車両まで運び込んでからになるので、その間に温度が上がってしまう。 ・青果の場合、夏場の約半年間は低温対応が必要だが、現状はどの市場でも対応が不十分なので、商品の鮮度の劣化が問題になっている。特にY市場の場合、大規模であるだけに商品が市場内に留まる時間が長いので余計に厳しい。 ・市場は温度管理ができるようにしてほしい。ようやく最近になって雨に濡れないように整備された程度。本来は、市場全体が冷蔵庫のようになり、またトラックがつけやすいプラットフォーム状になっていることが望ましい。
	（中小量販店） ・温度管理やコールドチェーン対応が市場施設の中でできていると、市場を使うメリットが大きくなる。現在の市場は常温に近い状態で商品が扱われており、消費者が求める安全・安心の確保が困難な状態である。
	（納入業者） ・顧客から求められるのはコールドチェーンの完備である。市場内でコールドチェーンができた状態で加工までやれるとなると、当社にとっては厳しい競合先になる。
	（コンビニ） ・現状の市場は、コールドチェーン対応が不十分である。

※ 東京都によるヒアリングを基に作成