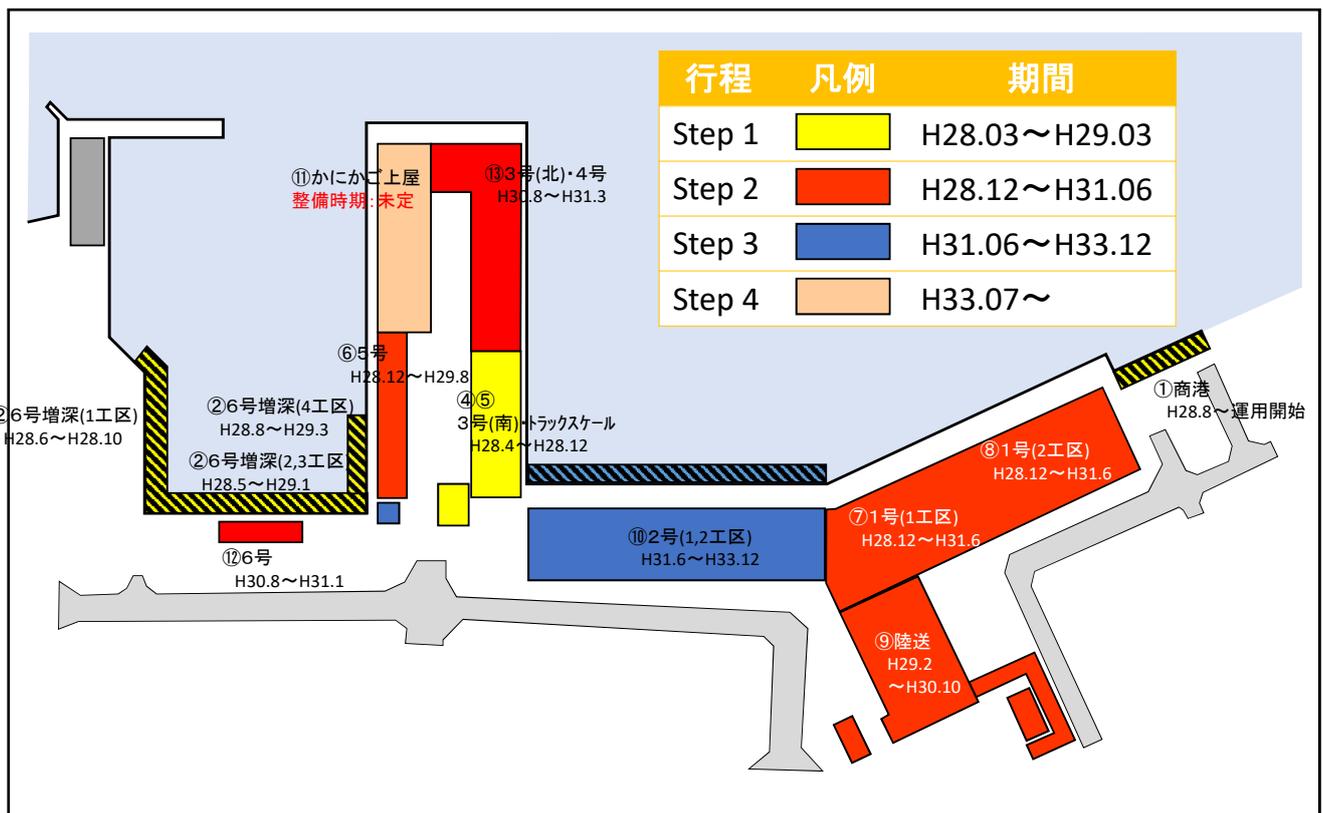


市場整備の進捗について

	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度	平成33年度	平成34年度	平成35年度
		Step 1	Step 2		Step 3		Step 4		
①港湾岸壁仮設工事		●8月～運用開始							
②5・6・7号増深工事		波深工事							
③2号岸壁耐震化工事									
④トラックスケール新築工事	9ヶ月	●1月～トラックスケール切り替え							
⑤3号上屋(南)改築工事	9ヶ月						6ヶ月		
⑥5号上屋改修工事		9ヶ月							
⑦1号上屋新築工事(1工区)			1工区(31ヶ月)						
⑧1号上屋新築工事(2工区)			2工区(31ヶ月)						
⑨陸送上屋・車路新築工事			21ヶ月						
⑩2号上屋新築工事					1工区・2工区(31ヶ月)				
⑪かにかご上屋改築工事								着工時期未定(12ヶ月)	
⑫6号上屋新築工事				6ヶ月					
⑬4号上屋 3号上屋(北)改修工事				7ヶ月					

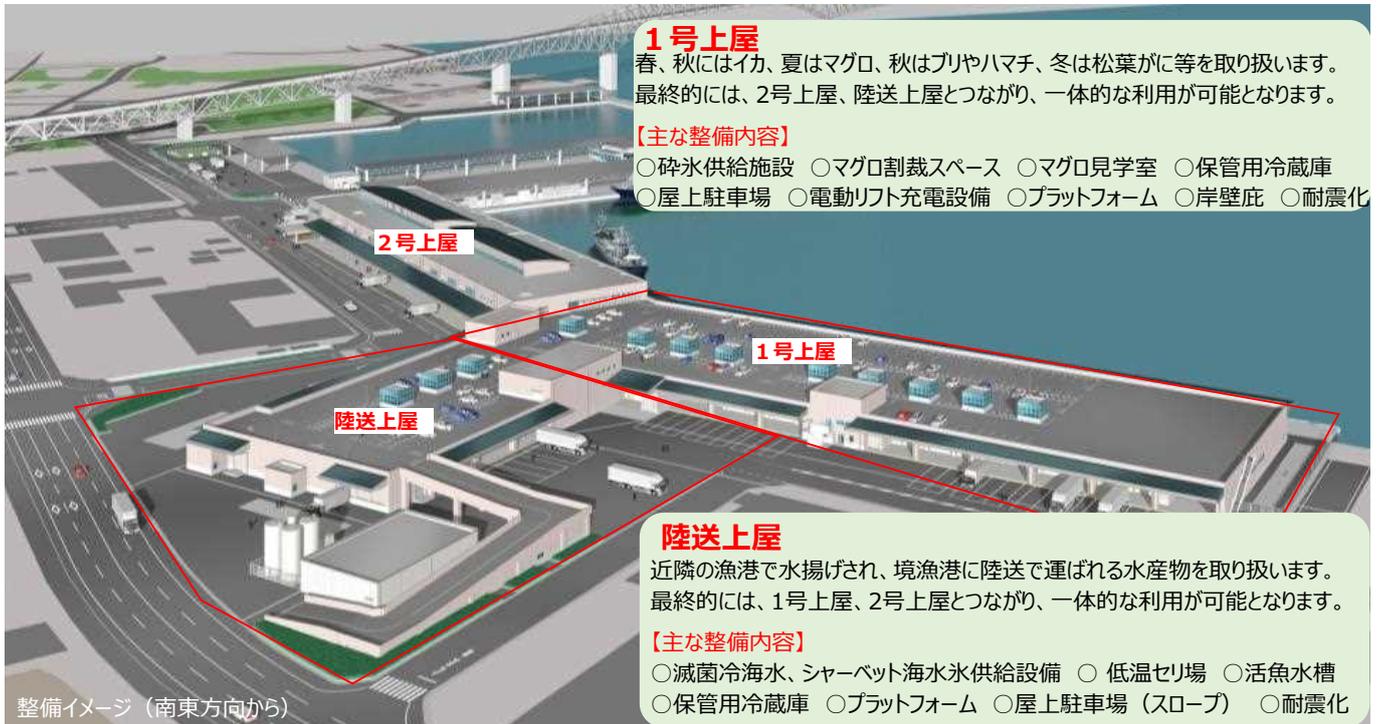


陸送上屋 1号上屋

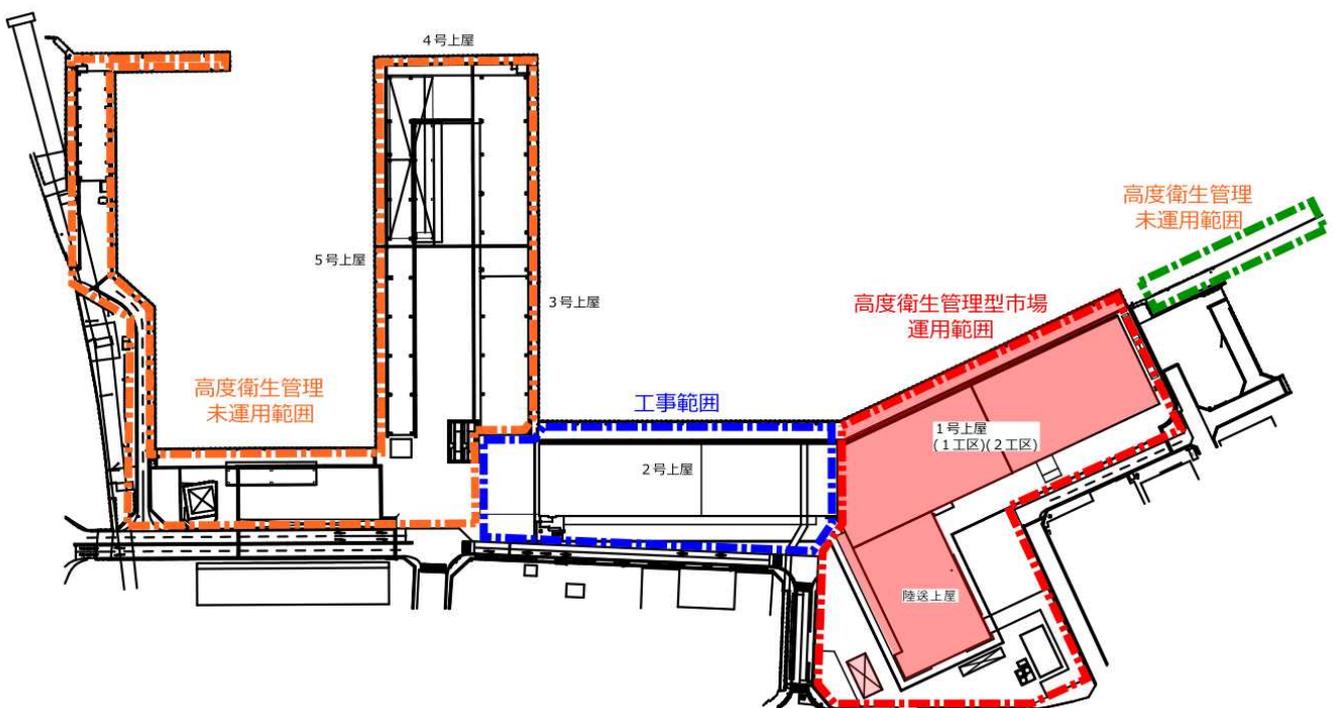
平成30年11月完成

平成31年4月完成予定

平成31年6月頃
供用開始予定



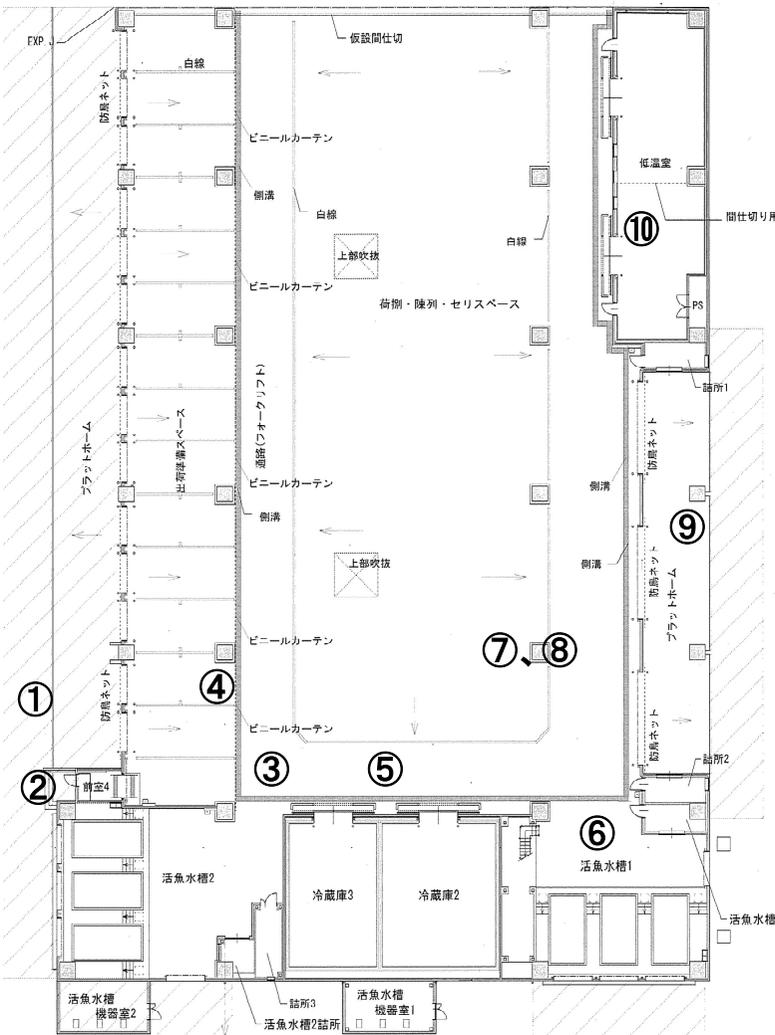
1号・陸送上屋供用開始時点での高度衛生管理型市場運用範囲



○平成30年11月陸送上屋完成

平成30年11月27日(火)に関係者向け内部見学会を実施しました。(約150人参加)

陸送上屋一階平面図



施設の利用計画

- 着帽や手洗い、長靴洗浄など人の入場管理を行い、汚染要因の持込みを防止。
- 排ガス汚染防止のため施設内への車両の進入を禁止。
- 陸揚げから出荷までの水産物の流れを一方向化し、交差汚染を防止。
- 搬入、荷さばき、出荷準備、搬出等の用途別に区域を分け、適切に衛生管理。
- 施設・設備の清掃・洗浄の徹底により清潔な環境を保持し、その状況を記録。
- 自然採光、省エネルギー型の照明器具(LED照明など)を採用。



①西プラットホーム
仲卸業者が水産物を出荷する



④出荷準備スペース(床面:赤色)
仲買業者が出荷準備を行う



⑦冷海水供給口(水温3℃)⑧エアープンプ
・ブリや松葉ガニ水揚用の冷海水
・移動式活魚水槽用のエアープンプ



②前室
手洗いと長靴を洗浄する



⑤冷蔵庫2(78m²) 冷蔵庫3(98m²)
(運用温度帯 5℃)
高温期の鮮度維持



⑨東プラットホーム
沿岸漁業の漁獲物等を搬入する



③陸送上屋のセリ場(床面:緑色)
主に沿岸漁業の漁獲物の荷さばきを行う



⑥固定式活魚水槽
(15m³型6基、自動ろ過、水温2~28℃)
ブリ類やタイ類の活魚荷さばきを行う



⑩低温室(運用温度帯 10~15℃)
牡蠣、ウニ類、マグロの切身等の荷さばきを行う