

令和7年度第2回水産市場再整備基本構想検討会議 次第

日時：令和7年8月22日（金）

午後1時30分から

場所：小田原市公設水産地方卸売市場 2階
水産海浜課会議室

1 開 会

2 議 題

(1) 目指すべき姿及びコンセプト（方針）について

(2) 施設規模及び施設配置イメージについて

3 その他

(1) 漁港における衛生管理の概要について

4 閉 会

水産市場再整備基本構想検討会議 委員名簿

(令和 7 年 8 月現在)

No.	区分	団体名	役職	氏名 (敬称略)	備考
1	卸売人 及び 買受人	株式会社小田原魚市場	執行役次長	稲村 弘樹	
2		株式会社小田原魚市場	販促部次長	萩野 規和	
3		株式会社小田原魚市場	鮮魚部課長	高橋 一夫	
4		小田原市公設水産地方卸売市場 買受人組合 [(有) やまや水産]	代表取締役社長	石田 昌之	
5		小田原市公設水産地方卸売市場 買受人組合 [(株) 鮑屋]	代表取締役社長	市川 将史	
6		小田原市公設水産地方卸売市場 買受人組合 [(株) 庄司水産]	代表取締役	庄司 廣幸	
7		小田原市公設水産地方卸売市場 買受人組合 [ヤオマサ (株)]	営業本部 SM 商品 部鮮魚バイヤー	内藤淳一朗	
8	生産者	小田原市漁業協同組合	副組合長理事	和田 博行	
9		小田原市漁業協同組合	漁労長	高橋 昭伸	
10		小田原市漁業協同組合	日渉丸代表	高橋 渉	
11	学識 経験者	東京海洋大学	教授	中川 雄二	委員長
12		東海大学	教授	関 いずみ	
13	オブザ ーバー	神奈川県環境農政局農水産部 水産課漁港グループ	主査	古本 明寛	
14		神奈川県西地域県政総合センター 地域農政推進課	主査	中川 研	
15		神奈川県西部漁港事務所 工務課	課長	坂本 茂	
16		神奈川県西部漁港事務所 管理漁港課	副技幹	渡邊 芳明	

事務局	職名	氏名	備考
事務局長	小田原市経済部水産海浜課長	内田 充俊	
事務局員	小田原市経済部水産海浜課海岸漁港係長	内田 修治	
〃	小田原市経済部水産海浜課海岸漁港係主事	秋山 真生	
〃	(一財) 漁港漁場漁村総合研究所第一調査部部长	林 浩志	
〃	(一財) 漁港漁場漁村総合研究所専門技術員	種市 俊也	
〃	(一財) 漁港漁場漁村総合研究所第一調査部研究員	喜井ひかる	

水産市場再整備基本構想検討会議設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、水産市場再整備基本構想検討会議の設置、組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(設置)

第2条 築55年以上が経過し老朽化と腐食が進んでいる公設水産地方卸売市場の再整備について、必要な機能・規模の再算定、将来どのような市場を目指すかを明確化し、持続可能な市場運営が可能となるように施設の将来像を描くための検討を行うに当たり、学識経験者その他市場関係者の意見を基本構想に反映するため、水産市場再整備基本構想検討会議（以下「検討会議」という。）を設置する。

(所掌事務)

第3条 検討会議は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 持続可能な市場運営を目指した水産市場の再整備内容の検討に関すること。
- (2) 水産市場再整備に向けた構想の策定に関すること。
- (3) その他水産市場の再整備に向けて必要な事項に関すること。

(組織)

第4条 検討会議は、委員12人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者とする。

- (1) 学識経験者
- (2) 卸売人のうち代表者から推薦された者
- (3) 買受人のうち代表者から推薦された者
- (4) 生産者のうち代表者から推薦された者

(任期)

第5条 委員の任期は、第3条第2号に規定する構想の策定が完了するまでとする。

(委員長)

第6条 検討会議に委員長を置き、委員長には小田原市卸売市場審議会水産部会部会長をもって充てる。

2 委員長は、会務を総理し、検討会議を代表する。

(会議)

第7条 検討会議は、委員長が必要に応じて招集する。

2 検討会議の議長は、委員長をもって充てる。

3 検討会議は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。

4 検討会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。

5 検討会議は、会議において、必要があると認める場合は、議事に関係のある者に対して、出席を求め、その説明若しくは意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第8条 検討会議の庶務は、小田原市経済部水産海浜課において処理する。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、検討会議の運営に関し必要な事項は、委員長が検討会議に諮って定める。

附 則

1 この要綱は、令和7年4月1日から施行する。

議題（１） 目指すべき姿及びコンセプトについて

◆目指すべき姿

地域が潤い、豊かになる、にぎわい水産市場

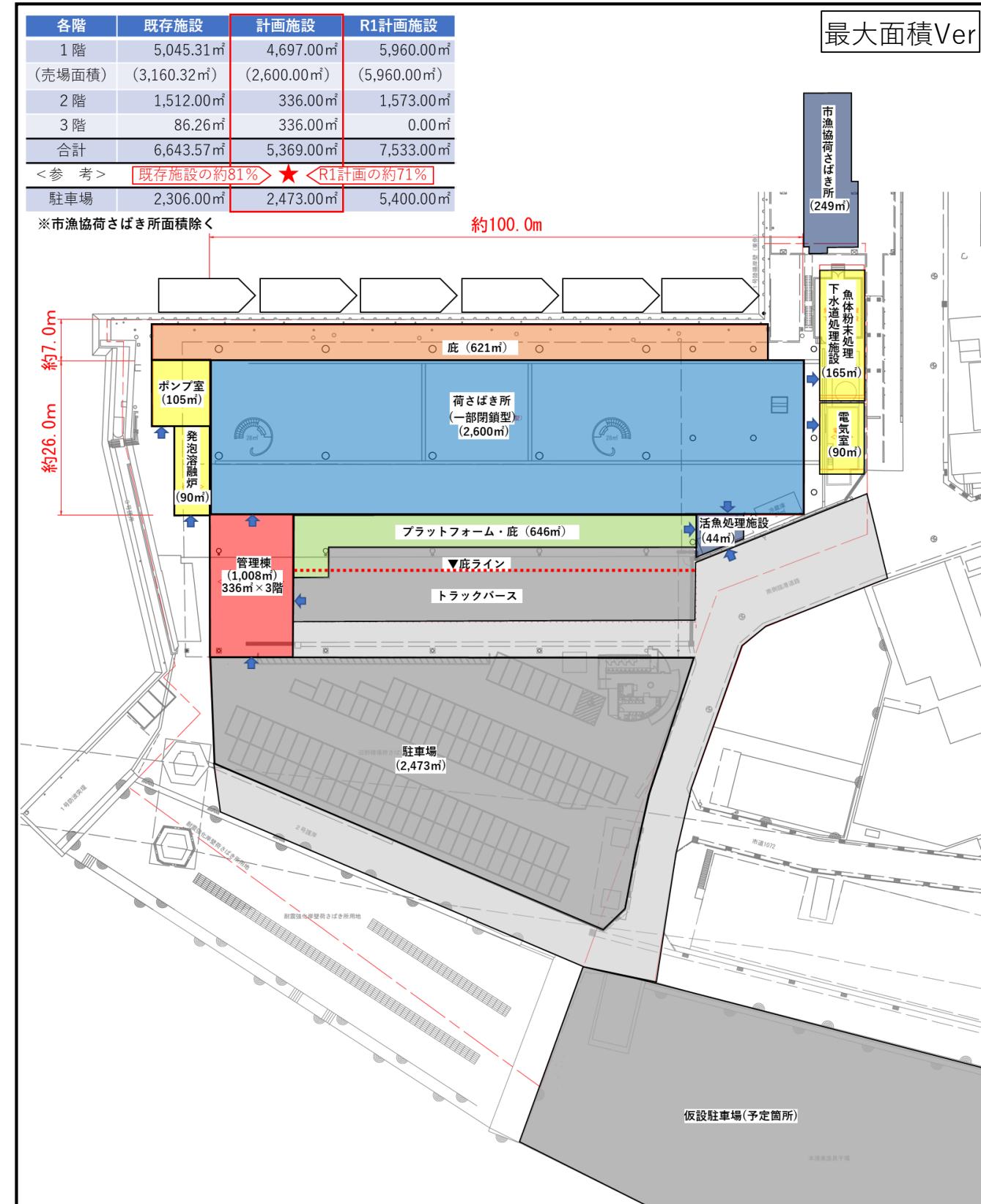
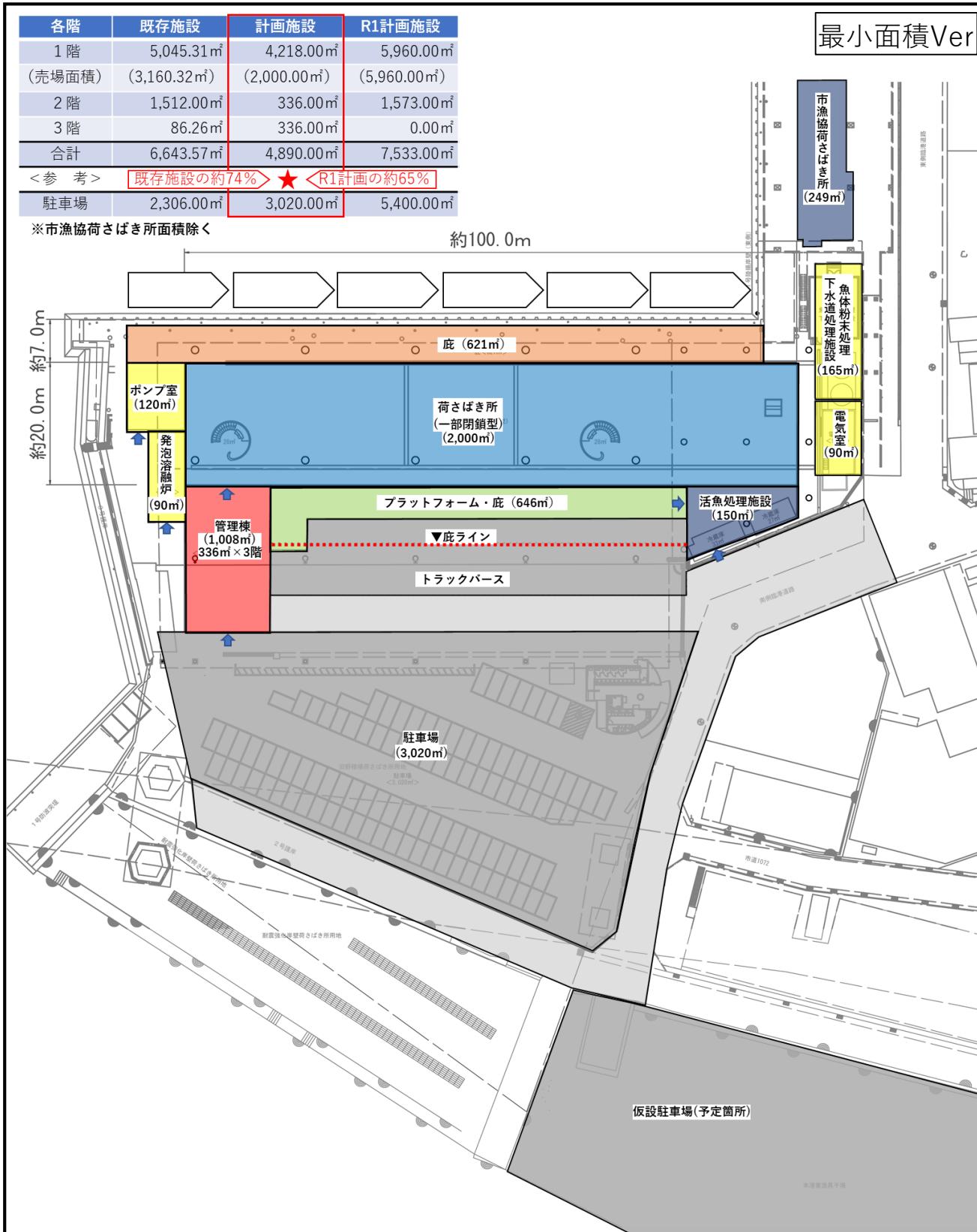
◆5つの柱

- 賑わいある生産・消費の拠点市場
- 安全・安心な水産物の供給市場
- 適正な市場取引と経営の近代化した市場
- 未来に向かって持続可能な市場
- コンパクトで効率の良い市場

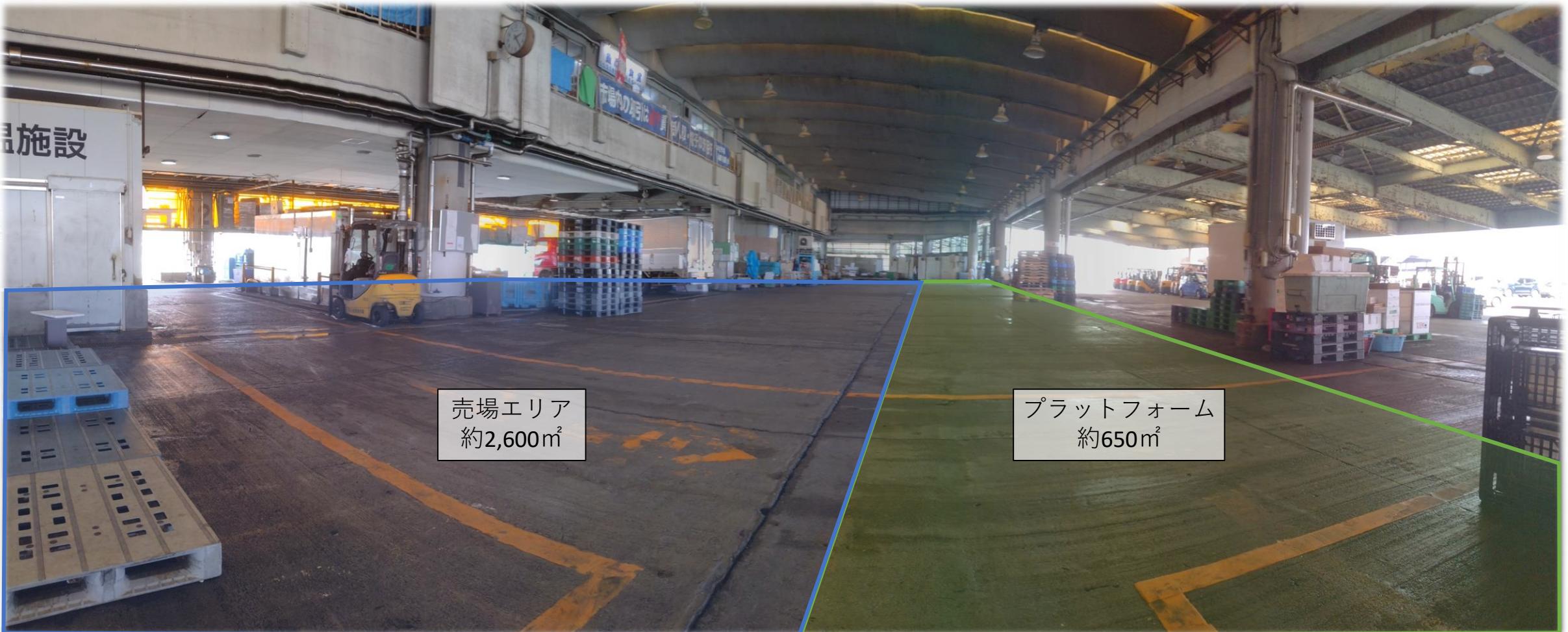
議題（2）施設規模及び施設配置イメージ (注)関係機関等の協議により配置・面積等は変更になる可能性があります

○第1回検討会議からの変更点

- ①施設規模
 売場面積に幅を持たせる <2,000㎡~2,600㎡程度>
 ※売場詳細配置で通路設定等により過不足が生じる可能性があるため
- ②岸壁からの距離
 陸揚げの作業性・フォークリフトの走行の双方を考慮して約7mとする
- ③上記を反映した最大面積時の現場イメージは資料5のとおり



最大面積時の現場イメージ



漁港における衛生管理の概要

令和7年8月
(一財)漁港漁場漁村総合研究所

1. 漁港における水産物取扱いの衛生管理の考え方

水産物取扱いの衛生管理の原則		要点
原則-1 衛生危害を「入れない」 「付けない」	⇒清潔保持	①従事者・入場者の清潔保持 ②水産物接するものの清潔保持 ③危害・異物の混入・侵入防止
原則-2 衛生危害を「増やさない」 「減らす」	⇒鮮度保持	①水産物の低温保持(温度管理) ②水産物の迅速な取扱い(時間管理) ③水産物の損傷防止・洗浄

実現のための取り組み分野		
① 適切な 水産物の取扱い (市場従事者)	② 従事者の健康管理、 衛生教育の実施 (市場運営者)	③ 適切な 作業環境の確保 (施設の運営・管理者)

2. 漁港における衛生管理基準の考え方と基準設定の視点

衛生管理体制の向上を図る際の目安とすべく、レベル1から3までの3段階で基準を設定。

実現のための取り組み分野		
レベル	定義	考え方
1	食中毒菌の混入を防止するため、危害要因となり得るすべての項目において必要最低限の措置が行われている漁港	①「岸壁での陸揚作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の全行程を通じた危害要因の特定 ②全行程を通じて危害要因をなくすためのハード及びソフト対策の実施 ③HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の義務化への対応 等
2	各種対策により食中毒菌の混入のないことが確認されているとともに、効果の持続化が図られている漁港	レベル1の対策に加え、 ①各種基準を満足するために必要となるハード及びソフト対策の実施 ②取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施 等
3	衛生管理に対する総合的管理体制が確立されている漁港	レベル1、2の対策について、 ①衛生管理に対する総合的管理体制の確立に対応した記録の維持管理 ②要請に応じた情報提供が可能となる体制等の構築

- 多様な魚種・取扱形態での作業が存在することから、漁港単位ではなく、陸揚げから出荷までのラインごとに評価。
- 本基準の対象は、岸壁の陸揚げ作業から荷さばき所における搬出までとし、加工場や冷凍・冷蔵施設等は、関係団体の手引き 等に準ずる。

2

基準設定の4つの視点				
レベル	水・氷供給、排水処理	水産物の品質管理	作業環境	運営体制
1	衛生管理のエリアを明確にした上で、清浄水の供給、排水溝の設置、衛生的なトイレ等の最低限なハード(施設)対策と取扱い方や用具・器具等のソフト対策を実施して衛生管理を実施するレベル			
	殺菌海水供給設備導入等	蓋やシートで防護等	鳥獣類追い払い等	衛生管理計画作成等
2	利用し易い給水栓の配置等	屋根や囲い、段差の設置、適切な照度確保、埃の堆積防止、防鳥施設等		協議会の設置、実施マニュアル作成等
	レベル1対策に加え、衛生管理を実施しやすいハード対策を備えて衛生管理を実施するレベル			
3	レベル2対策に加え、衛生管理の記録の維持管理 衛生管理の取り組み状況や記録の情報提供体制等の構築			

- 多様な魚種・取扱形態での作業が存在することから、漁港単位ではなく、陸揚げから出荷までのラインごとに評価。
- 本基準の対象は、岸壁の陸揚げ作業から荷さばき所における搬出までとし、加工場や冷凍・冷蔵施設等は、関係団体の手引き 等に準ずる。

3

3. 取組み分野(主体)別の衛生管理事項と管理の要点

取組み分野(主体)	衛生管理事項	管理の要点
1)適切な水産物の取り扱い (荷さばき場従事者の取組み事項)	①従事者の清潔保持	1.入場時の健康状態チェック 2.着衣・露出部の清潔保持
	②作業環境の清潔保持	1.作業スペースの清掃・使用前清潔度チェック 2.設備・機材・容器の毎日の管理 3.飲食・喫煙等の非衛生行為の禁止
	③水産物の鮮度・清潔保持	1.低温保持の確認 2.品質保持の確認
	④関連場外施設の清潔保持	1.トイレの管理 2.廃棄水産物等集積場所の管理
2)従事者の健康管理、衛生教育の実施 (衛生管理推進主体・運営者の取組み事項)	①従事者の健康管理	1.定期的な健康状態チェック 2.作業着手前の健康確認(体温・下痢等)
	②継続的な衛生管理意識の普及・啓発	1.定期的な(年1回以上)衛生管理講習 2.衛生管理の取組みの告知 3.衛生管理事項の定期的な音読確認

4

取組み分野(主体)	衛生管理事項	管理の要点
3)適切な作業環境の確保 (施設の運営者・管理者の取組み事項)	①衛生管理レベルに応じたエリアの設定・明確化	1.一般衛生管理エリア*1 2.高度衛生管理エリア*2
	②作業スペースの適正化	1.施設の広さ・規模の適正化 2.作業スペース配置・動線の適正化 3.施設・設備の構造等の適正化、維持管理
	③水・氷供給システムの適正化	1.水供給システムの適正化、維持管理 2.氷供給システムの適正化、維持管理
	④排水・廃棄物処理システムの適正化	1.雨水の集水・排除の適正化 2.雑排水・汚水処理の適正化 3.廃棄物処理の適正化
	⑤適切な容器・機材の採用	1.衛生的(透水性がなく平滑面)な容器 2.衛生的な荷捌き・搬送機材(性能・基数)

*1一般衛生管理エリア:衛生管理を行う水産物を取り扱うエリア全体(岸壁～荷捌場～駐車場)
*2高度衛生管理エリア:入場箇所を限定し、専用車両以外の進入禁止等の高度な衛生管理を行うエリア

5

4. 小田原市公設水産地方卸売市場の衛生管理の現状と改善課題

現状の主な問題点	改善課題、対応方策の考え方案
1.衛生管理エリアの未設定と入場管理の不徹底 1)水産物を露出状態で取扱う「場内」と梱包・蓋掛け状態で取扱う「場外」の区分が不明確 → 場内進入時の入場者・入場車両の管理が不徹底 → 入場者・入場車両による衛生危害持ち込みリスクが存在 2)場外路面と場内床面の連続に伴う場外排水流入 3)鳥獣類進入リスク(ネットによる対策有)	1.衛生管理エリアの設定と明確化 ①敷地全体を「衛生管理エリア」とし、その中で水産物を露出状態で取扱う「場内」を「高度衛生管理エリア」とする。 ②「場内」は床高を「場外」より高くし、場外からの排水の流入がないようにする。 ③「場内」と水産物の積み下ろし作業スペースには屋根を設置する。 ④水産物の滞在が生ずるスペースは鳥獣等の侵入を抑える囲壁やネットで防護する。 ④高度衛生管理エリアへの入場箇所は限定し、人の手指、靴、車両タイヤの洗浄機工を設置し、入場管理を行う。



6

現状の主な問題点	改善課題、対応方策の考え方案
2.水産物取扱いエリアにおけるハード面の問題 1)施設老朽化に伴う衛生リスク → 床面の損壊に伴う溜水部での生物繁殖リスク → 建物部材・設備の錆や堆積埃の落下混入リスク → 屋根等からの雨漏りの水産物への落下リスク 2)設備類の性能不足に伴う衛生リスク → 殺菌海水の配水管末端での水量不足発生 → 活魚水槽補給水不足、作業後洗浄用水不足	2.施設の形態・仕様及び設備の適正化 ①床面排水の適切な排出と通行の滑り防止を両立する床の勾配・材質 ②塩害錆、埃堆積が生じ難い天井仕上げ、埋込式照明器具採用と保守 ③耐久性の高い外装材の採用と保守 ④適切な能力の殺菌海水供給設備と水圧の均衡を保つ系統・水栓配置 ⑤水産物の低温保持に重要な氷の衛生的な供給体制の確保 ⑥場内に湿気が籠らない換気・通風の確保 ⑦自然採光活用と日射防護が調和した日中の照度確保



現状の主な問題点	改善課題、対応方策の考え方案
3.水産物取扱いエリアにおける運用面の問題 1)エンジン車両の使用・進入に伴う排気ガスの発生 2)水産物の床直置き(現在は改善) 3)場内での喫煙・飲食禁止の不徹底	3.水産物取扱いエリアの運用の適正化 ①場内使用動力の電動化 ②場内作業の台上化と作業後の清掃・洗浄・乾燥の徹底 ③衛生管理意識啓発の持続とチェック・改善指導体制の確立

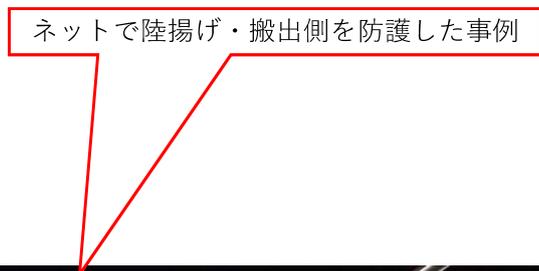
7

漁港における衛生管理 (事例紹介)

令和7年8月
(一財)漁港漁場漁村総合研究所

※参考事例として

- 1 枚目：和江漁港（島根県）
：宇和島市水産物荷さばき施設（愛媛県）
- 2 枚目以降：大船渡漁港（岩手県）

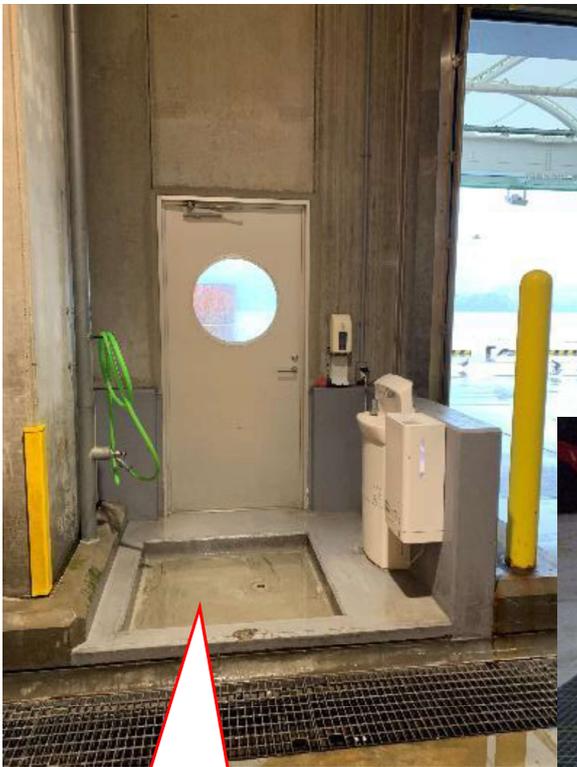




水産物の直置き禁止
(バレット、容器の使用)



水産物の台上作業化



入場口の管理
(長靴、手指の洗い場)

トイレ→衛生管理エリアの導線上に
長靴、手指の洗い場





屋内用電気フォークリフト充電設備



屋内用電気フォークリフトの使用