



安心安全で、
高品質の魚を
お届けします。

熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設

熊野市水産・商工振興課

〒519-4392 三重県熊野市井戸町796

TEL0597-89-4111 (代表)

熊野漁業協同組合

〒519-4205 三重県熊野市遊木町338-2

TEL0597-87-0015 (事務所)

TEL0597-87-0005 (市場)

三重県 熊野市



近年、漁獲量の減少や魚価の低迷、燃料価格の高騰により、漁家経営が厳しく、漁業後継者の確保が困難となっています。

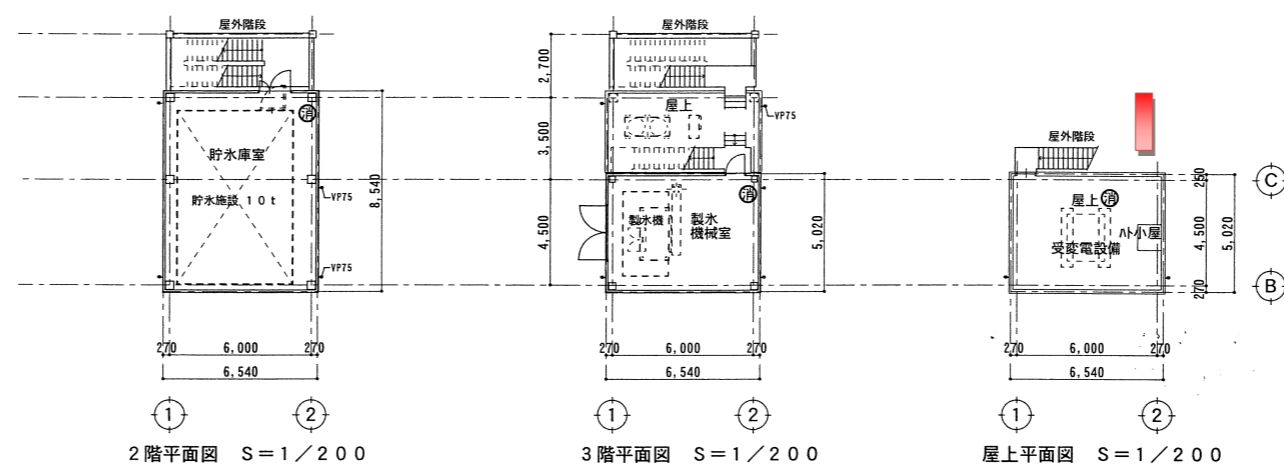
限られた資源にいかにつ加価値をつけ、魚価を向上させようと各地で様々な取り組みが行なわれている中で、“安心・安全”のキーワードは今や必要不可欠となっています。

市では、平成13年4月に市内6漁協が合併し、市場機能の統合等の経営強化を図ってきた熊野漁協とともに協議を重ねた結果、ソフト、ハード両面で高度衛生品質管理に取り組み、“安心・安全で高品質な熊野ブランド水産物”を供給していく拠点として、このたび「衛生管理型水産物荷さばき施設」を整備いたしました。

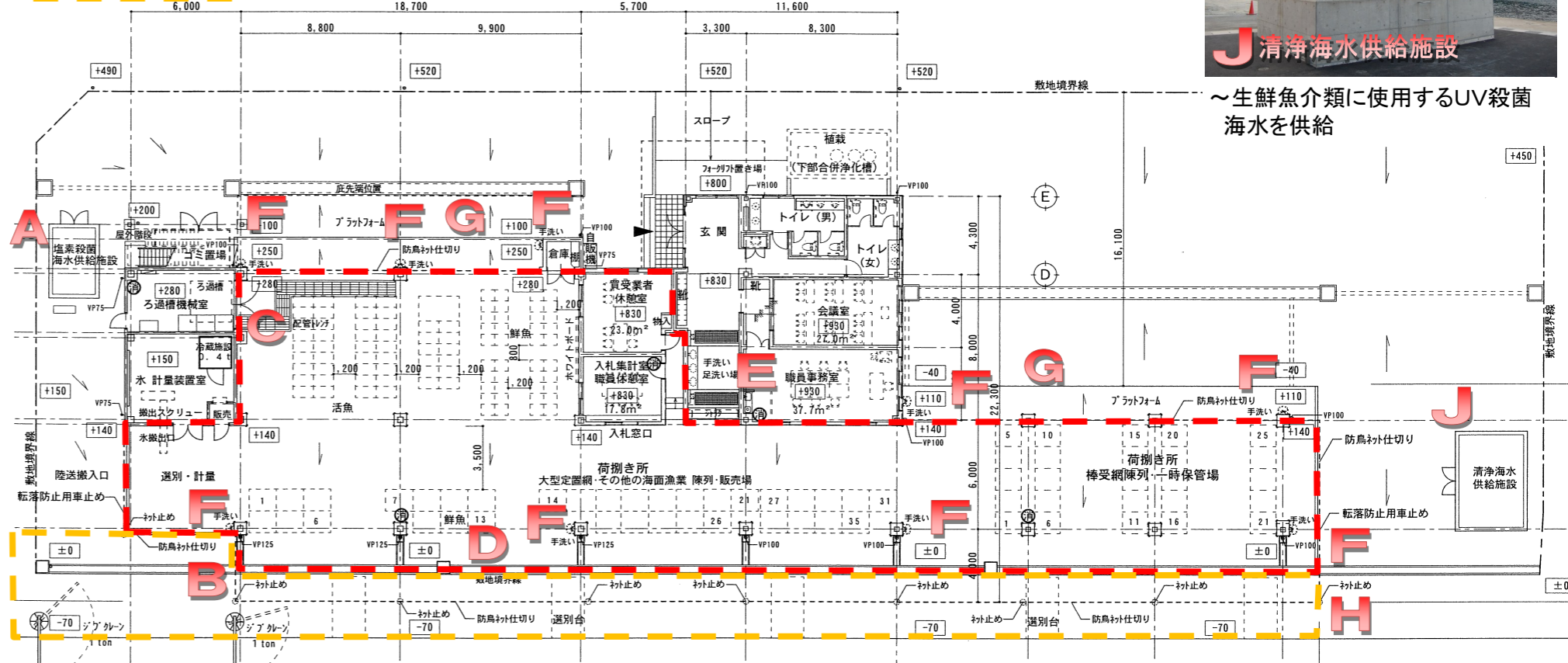
今後は、市場関係者による「衛生品質管理協議会」を中心に策定される「衛生品質管理マニュアル」の遵守を徹底し、“安心・安全で高品質の魚”を皆様にお届けいたします。

熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設の概要

事業名	強い水産業づくり交付金「産地水産業強化支援事業」		
事業実施主体	熊野市		
建設場所	三重県熊野市遊木町5番地地先		
敷地面積	2182.48 m ²		
施設概要	建物種目	荷さばき所	塩素殺菌海水供給施設
	構造	鉄骨造平家建(一部3階)	コンクリートブロック造平家建
	建築面積	1183.75 m ²	9.82 m ²
	延床面積	1255.43 m ²	9.82 m ²
主な設備	貯水設備(製氷設備は漁協)、プレハブ冷蔵庫、塩素殺菌海水供給設備、清浄海水供給設備、水産漁獲物蓄養設備、ジブクレーン など		
竣工	平成26年2月28日		
建設事業費	350,014,350 円(工事費、実施設計費の計)		
設計・監理	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所		
工事施工	株式会社 川上組		



衛生管理エリア 選別計量・荷捌き所・職員休憩室・買受業者休憩室
準衛生管理エリア 陸揚げ岸壁(構内フォークリフトの走行可とする)



受変電施設の高所設置
 ~津波対策のため受変電施設を製氷棟の屋上14.5m地点に設置



清浄海水供給施設
 ~生鮮魚介類に使用するUV殺菌海水を供給



A 塩素殺菌海水供給施設
 ~床面洗浄や長靴洗浄槽等に使用する塩素殺菌海水を供給



C 活魚水槽用ろ過槽
 ~活魚水槽の水を循環し、常に清浄を保つ



E 中央手洗・足洗場
 ~衛生管理エリアへの入場の際は必ず手洗い、長靴消毒を行なう



G 段差による車両進入禁止
 ~荷さばき所に段差を設け、衛生管理エリアへの車両進入を禁止



B 岸壁の庇(ひさし)
 ~水揚げの際、日差しや風雨等から漁獲物の品質低下を防ぐ



D 排水溝の網かご
 ~岸壁の排水溝の各所に網かごを設け、定期的に清掃



F 手洗場(長靴消毒槽を併設)
 ~衛生管理エリアへの入場の際は必ず手洗い、長靴消毒を行なう



H 防鳥対策
 ~鳥類の施設内への侵入を防ぐためネットやワイヤー等を設置