

広報資料
(経済同時)

新水産棟 I 期エリアがオープン!!
衛生機能が飛躍的に向上!!



令和 3 年 9 月 9 日
京都市産業観光局
担当：中央卸売市場第一市場
電話：075-312-6564

京都市中央市場新水産棟 I 期エリアオープン及び 全国初の衛生管理基準「京都基準」の策定について

京都市中央市場では、平成 27 年に策定した「京都市中央市場施設整備基本計画」に基づき、今後も市民をはじめとする消費者の皆さまに安全・安心な市場食材を安定的に供給できるよう、施設の機能強化を図るための整備を進めています。

この度、新水産棟 I 期エリア（鮮魚部門）が本年 9 月 22 日にオープンしますので、お知らせします。

また、施設整備に合わせて、市場食材の更なる品質向上を目指すため、全国初となる本市場独自の衛生管理基準「京都基準」を定めるとともに、これを具体化するための「京都市中央市場衛生管理基準手引書<鮮魚部門>」を策定し、運用を開始します。

1 新水産棟の主な特徴



完全閉鎖型施設に転換！

夏季でも低温管理が可能となるほか、害虫や鳥獣の侵入を防ぎます。



入出荷バースを新設！

荷下ろし・積み込み、車両動線等、物流の効率化を図ります。



入口に消毒設備を完備！

棟内入場時に、手洗いや靴裏消毒等を行い、雑菌等の侵入を防ぎます。



コールドチェーンを確立！

商品の入荷から卸売、出荷へと、切れ目のない温度管理を実現します。



全店舗に次亜塩素酸水を導入！

加工や清掃時等に次亜塩素酸水^{※1}を利用し、衛生管理を徹底します。



新技術導入で省エネルギー化！

コージェネ^{※2}の導入等、環境配慮機能を向上します。

※1 次亜塩素酸水：次亜塩素酸ナトリウムと炭酸ガスを水で希釈混合したもの。

※2 コージェネ：「マイクロコージェネレーションシステム」の略称。電力と熱の両方を有効利用することで CO2 排出量の削減、省エネルギー化が可能となる。

2 京都基準について

(1) 策定の目的

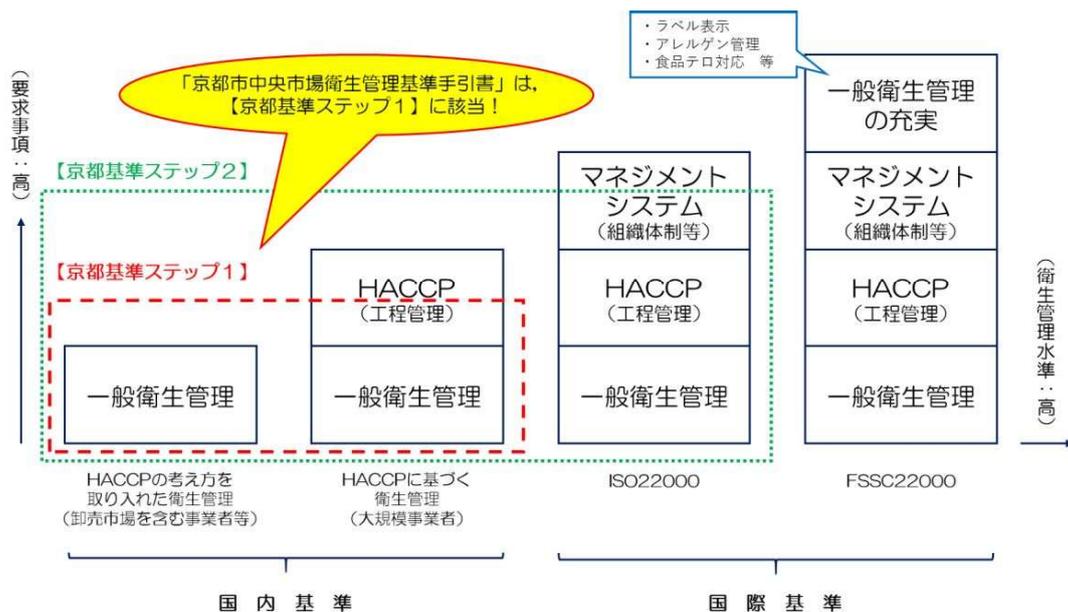
新水産棟に付加された様々な衛生機能を適切に運用し、商品の鮮度保持や付加価値の向上等につなげ、全国の出荷者や小売業者、料理飲食店等の取引先から選ばれる市場を目指すとともに、市民をはじめとする消費者の皆さまに、これまで以上に安全・安心な生鮮食料品等をお届けする。

(2) 「京都市中央市場衛生管理基準手引書<鮮魚部門>」のポイント

卸売業者や仲卸業者に義務付けられている「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理^{※3}」に加え、市場業務に対応する国際基準（PAS221^{※4}）を独自に取り入れています。

(3) 今後の展開

京都基準（ステップ1～ステップ2）を部門（鮮魚、塩干、青果）ごとに段階的に策定し、事業者には FSSC22000^{※5}等の国際規格の認証取得を促します。



(4) 手引書の閲覧方法

以下のホームページ（京都市情報館）からダウンロードできます。

URL <https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000288968.html>



※3 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理：小規模な事業者等において、各業界団体が作成した手引書を参考にし、簡略化された方法により行う衛生管理。
 ※4 PAS221：BSI（英国規格協会）が発行する食品卸・小売業における食品安全のための一般衛生管理プログラム。
 ※5 FSSC22000：オランダの非営利団体「FFSC（食品安全認証団体）」が ISO22000 と BSI（英国規格協会）PAS221 等を組み合わせて開発した、厳格な食品安全に関する国際マネジメントシステム規格。

3 今後のスケジュール

年度	施設整備	京都基準
(H30)	・新水産棟Ⅰ期エリア（鮮魚部門）の着工	—
R3	・新水産棟Ⅱ期エリア（塩干部門）の着工 ・新青果棟に関する基本設計の完了	—
R4	・新水産棟Ⅱ期エリア（塩干部門）オープン ・新青果棟に関する実施設計の完了	・手引書＜塩干部門＞の運用開始
R5以降	・新関連棟の着工 ・新青果棟の着工	・手引書＜青果部門＞の策定着手