

タカさん、産地市場に行く！！

～タカさんとケンさんは、産地市場に見学に来ました～



鮮魚仲卸「河幸」
社長のタカさん

【登場人物】



産地市場の管理者
タカムラさん



※産地市場とは…
漁船から直接水揚げなど
をして、第一段階の取引を
行う市場。

①

産地はどんな
取組をしている
のかな？

ここが
衛生管理が
進んでいる
市場か。

この魚は、
築地はもちろん、
全国各地や海外
にも出荷されます。
さあ、中へどうぞ。

漁協で品質管
理を担当する
タカムラさん

②

手洗いと長ぐつ
消毒をしないと中に入れないだね。

外からの汚れを
持ち込まないように
しています。

手洗場

長ぐつ消毒槽

③

あの水は
何？

殺菌海水です。
前室でマグロの汚れ
を落としてからすのこ
に乗せます。

④

このやシートを
利用してマグロを汚さ
ないようにしています。
使用するターレもセリ場
専用です。

場内専用
ターレ

⑤

温度
管理は？

気温が 20℃を
超えたら、すのこの下に氷を
詰めます。これは、自分たち
でデータを取って決めた
ルールです。

自分達
で決め
ます

⑥

木製の器具
はないん
だね！

細菌が木目に入り込むと
洗いづらく、衛生的に保つ
のが大変なので、使っ
ていません。

ピカピカだね

⑦

虫やネズミの
対策はどう
してるんだい？

シャッターを開けっぱなし
にしないのと、長時間開け
るときは、ネットを張って
います。

シャッターと関係する ネットと張る

⑧

ゴミがないし、
終わった後も
きれいだね！

自分で出した
ゴミは必ず、自分で
持ち帰るようにして
います。

⑨

これらのことが習慣
になるまで大変でし
たが、根気強く取組
むことで身につまし
た。

「継続が大事」
なんだ

うん
うん

⑩

施設も人の
心もきれいな
だね。

俺たちもしっかり
衛生管理に気を
つけなきゃな！

タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所ホームページに掲載しています。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/index.html>



本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

(連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都中央区築地5-2-1 築地市場内 TEL03-3547-8800) 平成30年度 登録第3号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。

