

大阪府市場だより



第356号 令和3年10月29日
 発行 大阪府中央卸売市場協会 (茨木市宮島1-1-1水産棟3階)
 連絡先 TEL: (072)636-3698, FAX: 3699、メール: office@fu-ichiba.jp
 U R L https://fu-ichiba.jp



常駐代表者会議

標記会議(山口秀雄議長)が10月21日に管理棟7階で開催されました。その議事概要は次のとおりです。

■議題1 (府から報告) ○市場の再整備

森場長より「本市場の建替え再整備について、知事に対し市場の現状やこれまでのあり方検討調査の結果など、市場施設が現在の取引形態に合っており、また交通の要衝に立地する優位性を生かし切れていない、全面建替えが必要と説明したところ。」

知事はそれを受け、先日の9月府議会本会議、維新の代表質問に対し、「当市場の建替え再整備の具体的な検討を進めていきたい。」と答弁された。

今後とも皆様場内事業者の方々のご協力が必要、よろしくお願ひしたい。」旨の説明があった。

した調理実習会を開催(協力:飛騨野菜出荷組合、J Aひだ、全農岐阜、徳島県、北果、大木)。

11月16日には、飛騨ほうれんそうと飛騨トマトを使ったレシピコンテスト審査会をひだホテルプラザで実施。表彰式は梅花女子大学にて開催予定(協力:飛騨野菜出荷組合、J Aひだ、全農岐阜、北果)。

○令和3年度の取扱高

市場全体の取扱高は前年度比で約194億円、4.4%の減少、直接集荷は約1.2億円、2.1%の増加。

○利用料金減免の申請状況

青果16社、水産物29社、関連2社、計47社で減免総額は約1695万円。

○府議会9月定例会

2・3ページ下段で記載。

■議題2 (管理Cから報告)

○活性化事業(ソフト事業)
 ○大学連携事業
 11月3日の梅花女子大学オープンキャンパスの「徳島ブース」で徳島県水産物をミニ講座で紹介(協力:徳島県)、「飛騨野菜出荷組合ブース」で組合の公式キャラクター「ひだのほうちゃん」が飛騨ほうれんそうをPR(協力:飛騨野菜出荷組合、北果)。

○不法投棄

9月は6件で対策開始前に比べて約96%の減少。

○青果くず排出

9月は排出量・処理費用とも前年比で約31%の増加

○維持補修事業

10月20日までに約400万円の事業を実施。

○府依頼事業

今年度は3件。冷蔵庫棟1階プラットホーム床の改修工事を実施中。

○市場見学会

小学校社会見学の代替としてDVDを貸出。



絵:「はくさい」山本美早紀(大阪北部中央青果(株))

次ページに続く

協会の部会活動

○計量器の定期検査

商店、病院や学校等で取引・証明に使用する「はかり」(特定計量器)は、計量法に基づき、定期検査を受けなければなりません。

特に当市場は、適正な計量管理を行っていると思われる適正計量管理事務所(あかし)となっております。計量部会(三木博司部会長)では、5日、7日の早朝、大阪府水産物卸協同組合の事業者の計量器を対象に、計量士による今年最初の検査を実施しました。



127台の計量器を検査し、119台が合格しましたが、6台が不合格になりました。不合格になったものについては、修理や廃棄が必要になります。

今後は、11月26日に卸4社、北部冷蔵、三十三会、3月に青果卸売協同組合の計量器の検査を実施する予定です。



○食品衛生指導員の養成

当市場は大阪食品衛生協会の支部(花木章男支部長)として、食品衛生指導員の養成に力をいれています。10月21日に中央区大手前のホテルプリムローズ大阪で標記講習会が開催されました。

当市場からは6名の方が参加し、終了証を交付されることも。来年度から食品衛生指導員の委嘱をされることになりました。

新着図書案内

※ことり

小川 洋子 著 朝日文庫
昨日がなければ明日もない

宮部みゆき 著 文春文庫

夏の騎士 百田 尚樹 著 新潮文庫

令和四年神宮館家庭暦 神宮館編集部 著 (株)神宮館



大阪成蹊大学との連携

大阪成蹊大学経営学部経営学科食ビジネスコース2年次の学生21名が、10月12日に授業で、府中央卸売市場の役割や機能について学習しました。

これは、経営学の観点から様々な課題解決に取組む「PBL(課題解決型学習)」の一環として、府指導・業務担当の上田課長が講義したものです。

講義後には「価格が決まるプロセスについて、詳しく教えてほしい」、「せりで残った商品はどのように処理されるのか」などの質問があり、関心の高さがうかがえました。



来月のお知らせ

○団体献血の実施

11月2日(火)に青果組合主催の団体献血が青果棟1階で実施されますので、皆様、奮ってのご参加をお願いいたします。

○年末の大掃除

11月19日(金)に今年最後の大掃除を行いますので、ご協力のほど、よろしくお願いたします。

○計量器の検査(再掲)

11月26日(金)に卸4社等の計量器を検査します。

○ビルの電話の終了案内

令和6年1月で内線通話が使っている「ビル電話」サービスが全国的に終了することです。

つきましては、今後の対応について、NNT西日本が業務を委託しているクラウド株式会社、各店舗に連絡を入れた上で、年内に店舗全てを回り、各利用形態に応じた代替サービスの提案等をいただけることとします。

卸売業者取扱高

《9月・単月》

	種類	数量(トン)	前年比(%)	金額(千円)	前年比(%)
青果	野菜	8,568	89.9	2,167,973	103.6
	果実	3,742	119.1	1,567,537	103.3
	小計	12,311	97.1	3,735,510	103.5
水産物	生鮮水産物	1,449	96.0	1,162,132	90.1
	冷凍水産物	190	67.0	228,767	77.6
	加工水産物	916	98.5	927,037	96.6
	冷凍食品	326	106.6	168,317	107.4
	小計	2,881	95.1	2,486,253	92.0
総計		15,191	96.7	6,221,763	98.6

《4月～9月・累月》

	種類	数量(トン)	前年比(%)	金額(千円)	前年比(%)
青果	野菜	56,055	93.1	11,960,417	99.1
	果実	23,053	100.0	9,441,082	105.5
	小計	79,108	95.0	21,401,499	101.9
水産物	生鮮水産物	8,884	91.7	6,888,687	79.5
	冷凍水産物	1,165	72.8	1,363,554	84.7
	加工水産物	5,418	97.7	5,719,448	97.7
	冷凍食品	1,941	99.6	992,092	101.9
	小計	17,409	92.7	14,963,781	87.5
総計		96,517	94.6	36,365,280	95.4



生食用かきの規格基準について ～安全なかきの流通のために～

神無月に入り、そろそろかきが店頭に並び始める季節になりました。

かき(牡蠣)は「海のミルク」とも呼ばれ、グリコーゲン、必須アミノ酸やタウリンのほか、ビタミン、カルシウム、鉄、銅、亜鉛をはじめとしたミネラル類など、さまざまな栄養素が豊富に含まれています。

海の栄養を濃縮・蓄積しているという良い点もありますが、食中毒の原因食品になることもあります。

栄養たっぷりのかきを安全に食べるため、生食用のかきには細菌の成分規格、加工基準や保存基準といった規格基準が定められており、規格基準を逸脱した場合には、食品衛生法違反となります。

■成分規格

- ・細菌数は検体1gにつき50,000以下
- ・E.coli 最確数は検体100gにつき230以下
- ・腸炎ビブリオ最確数は検体1gにつき100以下

■保存基準

- ・生食用かきは、10℃以下に保存
- ・生食用冷凍かきは、-15℃以下に保存

当検査所では、市場に流通する商品がこの成分規格及び保存基準に適合しているかを確認するため、毎年11月～翌年3月にかけて月1回の頻度で生食用かきを収去し、検査しています。

検査は、一般細菌数・大腸菌(E.coli)最確数・腸炎ビブリオ最確数の成分規格項目に黄色ブドウ球菌・ナグビブリオを加えた細菌検査5項目と、塩分濃度及び鮮度テストの理化検査2項目を実施しています。

当所における令和元年度の生食用かきの検査実績では、成分規格に関する2件の違反がありました。

その違反品については加工者を管轄する自治体へ通報し、保健所等による流通調査が行われた結果、幸いにしてその商品が原因で食中毒が発生したという事例は確認されませんでした。

当所では食の安全を守るために今年度も引き続き生食用かきの検査を実施する予定です。



市場の皆様におかれましては生食用かきの保存基準(10℃以下に保存、冷凍品においては-15℃以下で保存)を遵守し、記録する等の「HACCPに沿った衛生管理」を実施していただき、引き続き食中毒発生を予防するためのご対応をお願いいたします。

食品衛生責任者の養成

10月13日の休場日に終日かけて、管理棟7階で、大阪府青果卸売協同組合(西田景典理事長)の依頼により、大阪食品衛生協会主催の食品衛生責任者の養成講習会が行われました。



大阪府新型コロナウイルス対策本部会議の要請(10月25日から11月30日まで)

- 【府民の皆様へ】
 - 感染防止対策(3密の回避、マスク着用、手洗い、こまめな換気等)の徹底
 - 会食を行う際は、4ルール※に留意すること
 - ※同一テーブル4人以内、2時間程度の飲食、ゴールドステッカー認証店舗を推奨、マスク会食の徹底
 - ハロウィン等の主催者がいない集まりへの参加を控えること
- 【企業の皆様へ】
 - 在宅勤務(テレワーク)、時差出勤、自転車通勤等、人との接触を低減する取り組みを進めること
 - 休憩室、喫煙所、更衣室などでマスクを外した会話を控えること
 - 業種別ガイドラインを遵守すること

これは食品衛生法の改正により、水産だけでなく青果関係の営業にも届出が必要となり、あわせて食品衛生責任者の設置が必須になったことによるものです。組合としては、1社につき1人分まで受講費用の半分を組合が補助して受講の促進を図られました。講習には63名の方が参加され、終日、食品衛生学、公衆衛生学、食品衛生法を学ぶとともに、最後に確認テストが実施され、全員が終了証を手に入れました。

○吉村知事の答弁
来年度以降、民間資本を活用した代替え再整備の具体的な検討を進めていきたい。

■本会議代表質問
(10月5日、自民(池田市)・原田こうじ議員)
指定管理の期間5年間は短い。中央卸売市場の代替えと併せてしっかりと、いい制度になるように願います(要望)

■本会議一般質問
(10月11日、維新(茨木市)・松本利明議員)
来年度以降、民間資本を活用した代替え再整備の具体的な検討を進めていくとの答弁があった。

そこで、その具体的な検討とは、どのような内容を考えているか。

○南部・環境農林水産部長の答弁

施設の規模、構造、最新の情報通信技術を活用した効率的な物流システムなど市場機能の強化のための具体的な方策に加え、PPPやPFI等の民間資本の導入による財政負担の軽減方策の具体化についても検討を深める。



前ページより続く

となり、累計でも約14%の増加で、現在も微増。

・木製廃棄パレット排出

9月は1日当たり約300枚で、前年度比で約31%減少し、大幅に改善しつつあるが、引き続き

- ①外部の持ち込み禁止
- ②利用可能なパレットの再利用について徹底する。

○カラス対策

固定式捕獲籠が大きな成果をあげ409羽を捕獲。

○禁煙対策

通告書交付(違反者)は、269件、警告書交付(再違反者)は26件(さらに累犯で入場禁止)。

喫煙コーナーについては下記(議題3)を参照。

○市場施設等再整備構想策定検討委員会

府の方針を踏まえ、検討委員会を開催し、今後の対応を協議予定。

○その他

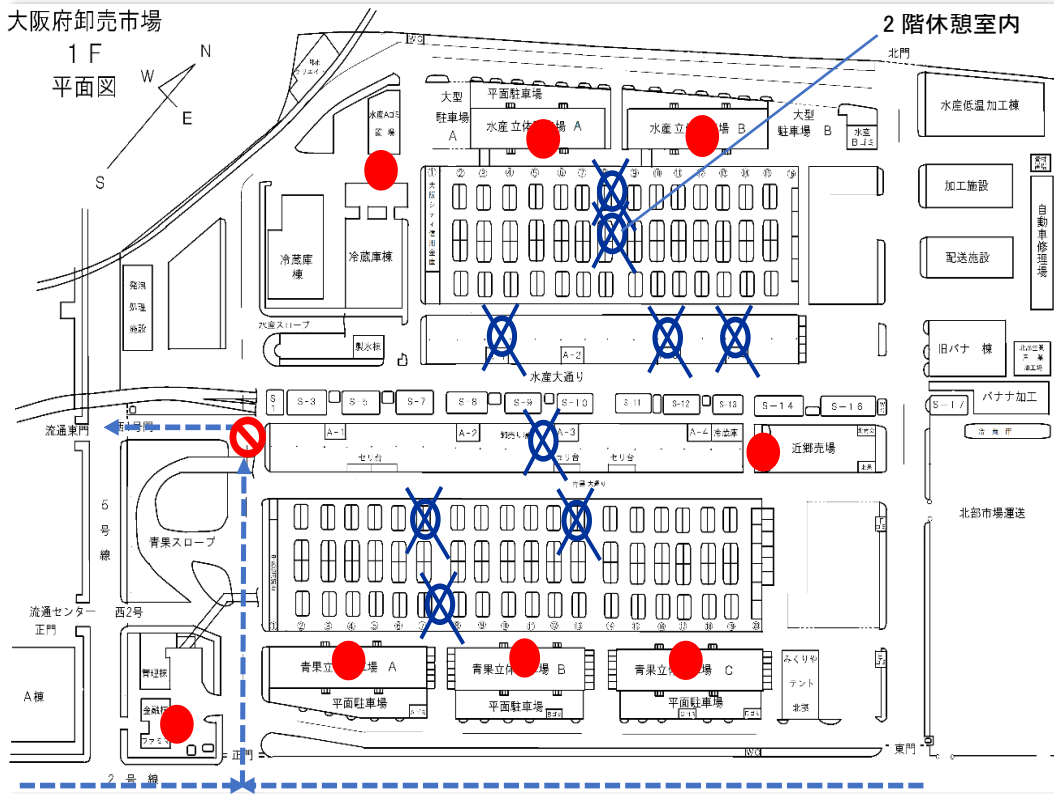
関連事業者の滞納処分として管理センターで財産差押えを継続中。

不法占拠については、府において明渡請求訴訟の提起を検討中。



■議題3 (喫煙コーナー)
保健所の立入調査の指導を踏まえ、管理センターより、11か所の喫煙場所を見直して新たに5か所の喫煙指定場所を設置し、指定喫煙場所を計8か所とする案が示された。

(左図のⓧは見直し、●は新たな指定場所)
今後、速やかに結論を得て保健所へ報告する。



喫煙指定場所の8か所(案) ⇒ 上図の

既存の3か所



新規の5か所



■議題4 (通り抜け車輛)
市場業務と関係しない通り抜け車輛の規制を強化する案が管理センターより示され、承認された。
11月1日より、午前7時から正午の間、西1号門

府議会での議論

9月定例府議会での質疑応答のポイントはこちらのとおりです。

■本会議代表質問
(10月4日、維新(寝屋川市)・上田健二議員)

府市場の再整備に関するサウンディング型市場調査を実施されたが、提出のあった意見についてどのように受け止めたか。

○南部・環境農林水産部長の答弁

建替えにより生み出される余剰地等の活用について多くの事業者が興味を示し民間資本の投資意欲が極めて高いことを改めて感じました。

(議員質問)

府市場を今後どのように再整備してこうと考えているのか。

手前交差点の左折を禁止する。(上図のⓧ印を参照)
但し、青果棟から進入し西1号門から退場する市場関係者の車両は除く。
車両を区分するため、当面、警備員を配置し交通整理を行う。