

大阪府市場だより



第377号 令和5年7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
 URL https://fu-ichiba.jp



絵:「タコ」

常駐代表者会議

標記会議(三木博司議長)が7月20日の朝7時50分より、管理棟4階の大会議室で開催されました。

冒頭

開放デー実行委員長の杉江氏より、開放デーの実施要領について説明があり、あわせて、開催にむけての協力依頼がなされました。

府からの報告

取扱高

前年度比較で、市場全体の取扱高は金額ベースで約0.6億円、0.3%の増加、直接集荷は金額ベースで約1.2億円、3.8%の増加。

その他

再整備検討会議分科会

第7回の標記会議の青果部門について7月24日(月)に開催。水産部門については、調整中。

インボイス制度セミナー

7月20日(木)に管理棟7階で標記セミナーを開催。詳細は来月号で紹介。

電気代支援

本庁と協議中。取扱いが決まり次第報告。

管理からの報告

活性化事業

ハード事業

- 5年度予定

- 水産軒下通り防鳥ネット設置工事(7/24に着工)

- EV急速充電器設置工事(6年1月竣工予定)

ソフト事業

- 大学との連携

- ▼梅花女子大学食文化学科での全農岐阜による講義(7/18)

- ※協力:全農岐阜、北果

- ▼梅花エリカンスコレクション(9/23)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼追手門学院大学の「追大生援農プロジェクト」(8/29~8/30)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼梅花エリカンスコレクション(9/23)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼追手門学院大学の「追大生援農プロジェクト」(8/29~8/30)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼夏休み親子フルーツカット教室(8/2)

- 定員10組20名、管理棟4階大会議室で開催。

- ※協力:フィールドフルーツ(株)

- ▼夏休み親子フルーツカット教室(8/2)

- 定員10組20名、管理棟4階大会議室で開催。

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼追手門学院大学の「追大生援農プロジェクト」(8/29~8/30)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼大阪市内飲食店4店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売(8~9月で調整中)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼梅花エリカンスコレクション(9/23)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼追手門学院大学の「追大生援農プロジェクト」(8/29~8/30)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼夏休み親子フルーツカット教室(8/2)

- 定員10組20名、管理棟4階大会議室で開催。

- ※協力:フィールドフルーツ(株)

- ▼夏休み親子フルーツカット教室(8/2)

- 定員10組20名、管理棟4階大会議室で開催。

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼大阪市内飲食店4店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売(8~9月で調整中)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼梅花エリカンスコレクション(9/23)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼追手門学院大学の「追大生援農プロジェクト」(8/29~8/30)

- ※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

- ▼夏休み親子フルーツカット教室(8/2)

- 定員10組20名、管理棟4階大会議室で開催。

- ※協力:フィールドフルーツ(株)



永淵町長

トップセールス

7月22日、大果実売場において、佐賀県太良町によるグリーンハウスみかんのトップセールスが開催されました。約4年ぶりの開催となった今回はいつも以上の活気を見せ、佐賀太良町からは永淵町長の他、峰下副部長など多くの関係者が来阪されました。永淵町長からは「特に関西圏の消費者のお口に合うように、生産者は一生懸命頑張っています。少しでも消費者のもとに届くように頑張ってください」と激励を頂きました。

府政学習会

7月22日、府市場で「府政学習会」が開催されました。抽選で選ばれた一般府民39名(うち子ども13名)が、8時45分に市場に集合し、市場見学に出発。青果卸売場でのトップセールスの様子や冷蔵庫棟内を見学した後、水産仲卸店舗・拓新水産(株)の杉江代表取締役からの美味しい魚の見分け方などの説明に耳を傾けました。

来月のお知らせ

○食品衛生講習会

8月は食品衛生月間。8月4日(金)には食品衛生講習会が開催されます。食中毒予防やHACCPの講義と演習、手洗いの実習を行います。奮ってのご参加をよろしく願います。

日時：水産関係者は

11時～12時

青果関係者は

13時～14時

場所：管理棟7階 講堂
持物：筆記用具

その後、講堂に移り市場の概要説明を行い、終了後、果物のお土産が提供される。とともに、府市場のマスケット「せりちゃん」が登場し、子どもたちは喜んで一緒に記念写真を撮っていました。



人事異動

総務担当の異動がありましたので、ご報告します。

※敬称略(前職)

■うおいち北部(7/3付)

《転出》▽東部管理グループ 参事リーダー(北部管理

グループ) 亀山真吾

《後任》▽北部管理グループ 副参事サブリーダー

(管理部長掛会計課 任友勲)

■大果北部支社(7/16付)

《転出》▽本社秘書室 課長(北部支社総務課 課長 廣田

峰香)

《後任》▽北部支社総務課 課長代理(同) 山崎宏美

課長代理(同) 山崎宏美

やっていますか? HACCP やっていますよ!

HACCPで 食の安全を守っています

食中毒予防の3原則

手洗い、加熱、温度管理

やってる「つもり」を見直そう!

令和5年 8月1日～31日

卸売業者取扱高

《6月・単月》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	10,794,687	87.5	2,712,392	84.2
	果実	3,739,762	95.7	1,616,686	97.9
	小計	14,534,449	89.5	4,329,077	88.8
水産物計	生鮮水産物	1,241,077	98.2	1,350,970	107.6
	冷凍水産物	161,874	96.2	220,003	94.4
	加工水産物	872,603	88.7	1,448,456	125.9
	冷凍食品	359,901	93.9	203,326	100.5
	小計	2,635,455	94.2	3,222,754	113.5
総計		17,169,904	90.2	7,551,832	97.9

《4月～6月・累月》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	33,902,491	98.8	8,379,336	96.3
	果実	10,746,391	94.3	4,616,829	97.4
	小計	44,648,882	97.7	12,996,164	96.7
水産物計	生鮮水産物	3,853,957	93.7	4,090,497	105.2
	冷凍水産物	510,667	90.0	717,854	93.1
	加工水産物	2,209,818	86.9	3,249,275	113.7
	冷凍食品	989,812	86.8	564,147	93.3
	小計	7,564,254	90.4	8,621,773	106.1
総計		52,213,136	96.6	21,617,938	100.3

《管理センター取りまとめ》

府議会議員団の視察

7月4日、大阪維新の会大阪府議会議員団の大阪ちかこ議員、市來隼議員、岡沢龍一議員、奥村ユキエ議員、くすのき好美議員、徳村さとの議員、中川嘉彦議員、広野瑞穂議員、森田彩音議員が府市場を視察されました。

議員団は、早朝4時に管理棟を出発。水産物部卸売場のマグロや鮮魚のせりを見学し、冷蔵庫棟、バナナ加工施設、青果部仲卸売場、食品衛生検査所などを回りました。

視察後は、指定管理者制度や市場の再整備について意見交換が行われました。



指定管理者評価委員会

25日に大阪市内で標記委員会が開催されました。今年度の評価基準について、評価票に実施回数等が記載できるようにして取組み実績が定量的に評価できるようにすることが了承されました。

市場再整備検討会議

7月7日に管理棟7階講堂で、第3回再整備検討会議が開催されました。本検討会議では、これまで分科会において検討されてきた内容や青果物部、水産物部それぞれの意見概要が報告されたほか、場内事業者からの意見に基づき施設配置案(平面図)などの提示がありました。

また、現時点における施設規模及び概算整備費などが示され、さらなる使用料負担の抑制等に向け、将来の取扱数量等を踏まえた施設規模の最適化について検討していくほか、物流の効率化や市場機能の強化などについて、7月下旬から順次、分科会を開催のうえ、場内事業者と検討を進めることとなりました。



進めよう！市場のHACCP

令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化され、2年が経過しました。

HACCPはPDCAサイクルを回しながら、よりよい衛生環境を整え、安全な食品を提供するための手段です。



計画(Plan)

○衛生管理計画の作成

実行(Do)

○計画に基づき実施・記録・保存

検証(Check)

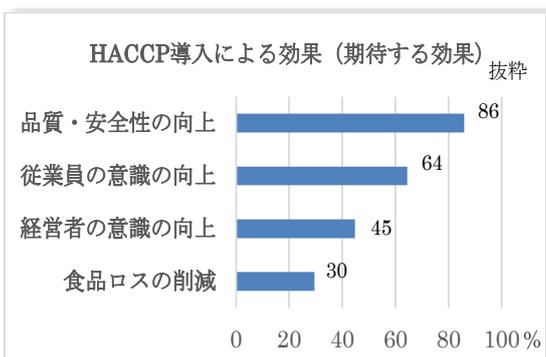
○定期的に計画を振り返る

改善(Action)

○計画に不具合等がある場合、計画の変更・改善

令和3年度に国が実施した飲食店を対象としたアンケート調査※では、8割以上の事業者がHACCP義務化を知っており、うち

7割以上の事業者がHACCPを実施していました。また、3割の事業者がHACCP導入にあたっての問題点を計画の作成や実施・記録の間だと回答した一方で、左表のとおりHACCP導入の効果(期待する効果)として、多くの事業者が「品質・安全性の向上」や「従業員の意識の向上」をあげました。



※食品衛生法改正事項実態把握等事業

当所が昨年7月～12月にかけて実施した重点監視

事業において、HACCPの実施状況を調査したところ、78%の施設が計画を作成していましたが、記録を実施していた施設は40%に留まりました。

記録をすることは最初のうちは大変かもしれませんが、「記録を習慣づける」よう頑張ってみましょう。また、計画や記録用紙は「しまいいれます」に、店舗内の取り出しやすいところ、見やすいところに置いておきましょう。

実施記録は、定期的に見直し、計画に沿って適切に実施できていたか、問題があったときどう対処したか確認しましょう。同一項目で「×」の記録が繰り返されていたり、取引先・消費者からのクレームが重なったり、衛生上気づいたことがある場合には、対応を検討して計画を見直しましょう。

当所が毎年実施している重点監視事業の施設・器具のふき取り検査の結果や、毎月受付している細菌検査(自主検査)も活用し、衛生管理計画をよりよいものにしていきましょう。

▽大阪モノレールとの連携

飛騨高山観光列車・観光物産展(9/10)。1日で2便、万博、門真、伊丹空港を往復。車内で弁当やお酒を提供。

※協力：高山市、京都宝ヶ池

フランスホテル、飛騨蔬菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果

○市場見学・視察

▽府政学習会 39名(7/22)

4ページを参照

▽泉南市教育研究会 (8/22)

▽府農業大学校 40名(9/11)

○維持補修事業

7月19日現在、62件、1614万円の事業を実施。

○府依頼事業

水産棟屋上防水改修、水産仲卸A棟動力盤改修の2件の工事を予定。

○ごみ関連

▽不法投棄

6月は5件で、対策開始前に比べて96%の減少。

持込投棄・不法投棄には

入場禁止等の行政処分、

警察への通報を実施。

▽青果くずの排出

○6月単月実績

対前年比で排出量は12%、処理費用は8%の減少。

○6月までの累計

対前年比で排出量は

15%、処理費用は11%の減少。

大量投棄の際は、受け

入れ態勢の確保及び食品

ロス削減のため、事前に

管理(7/17)まで連絡を!

▽木製廃棄パレット排出

○6月単月実績

対前年比で排出量は7%の減少、処理費用は9%の増加。

○6月までの累計

対前年比で排出量は4%の減少、処理費用は11%の増加。

引き続き更なる削減を

目指し、外部の持ち込み禁

止、利用可能なパレットの

再利用の徹底を!

○禁煙対策

○通告書等交付件数

7月10日現在、通告書交付(違反者)は379件(うち場外は100件)。

警告書交付(再違反者)

は31件↓さらに累犯で

入場禁止。

取扱要綱の改正(4/1より)

悪質な違反行為(常習

違反など)に対する罰則の

強化等。

○鳥獣対策

▽カラス対策

7月19日現在、265羽を捕獲。捕獲籠の大と小での捕獲を実施。

▽ネズミ(ネズミ)等対策

7月19日現在、46匹を捕獲。出没区域を重点に捕獲力を設置。

○5年度の第1回指定

管理者評価委員会(7/25)。

評価基準の設定につい

て。

4ページを参照

○その他

市内授産施設によるカシ

ーの出張販売(7/28)。

・キッチンカーの出店

(7/24)。

・「物流の2024問題」への対応

産地と運送業者で協議。

現在、近隣の保冷倉庫での

拠点機能について検証中。

4ページを参照



■協会からの報告

○カレンダーの挿絵

来年のカレンダーの挿絵

について、各社・団体に

確認を行った。

4ページを参照

■その他

○食品衛生講習会

8月4日開催の講習会

への参加依頼がなされた。

○トップセールス

大果より、7月22日の

佐賀県太良町長を招いての

トップセールスの紹介があ

り、今後とも、これらのトッ

プセールスに力をいれたい

との発言がなされた。

4ページを参照

1月 伊勢えび		7月 うなぎ	
2月 だいこん		8月 すいか	
3月 デコボン		9月 梨	
4月 鯛		10月 まつたけ	
5月 たけのこ		11月 りんご	
6月 さくらんぼ		12月 ブリ	