

## 記

### 1 申請者の概要

- ① 法人等の名称又は氏名：大阪市
  - ② 住所：大阪府大阪市北区中之島 1-3-20
  - ③ 法人の場合はその代表者の氏名：
  - ④ 連絡先（電話番号）：  
（FAX番号）：  
（メールアドレス）：  
（担当者名）：
- } 非公表

### 2 食品等流通合理化事業の目標

#### ・背景、事情

大阪市中央卸売市場南港市場は、昭和 33 年 1 月中央卸売市場法に基づき、全国で初めて食肉を取り扱う「中央卸売市場食肉市場」として開設して以降、全国第 2 位の取扱高を誇り、西日本最大の食肉卸売市場として、消費者に安全で安心できる食肉の安定供給など大阪の食生活を支える公共インフラとしての役割を果たしてきた。

加えて、食肉流通だけではなく、内臓、皮、食用油脂などの加工処理施設として食肉関連産業の拠点としての役割も果たしている。

しかしながら、昭和 59 年の移転整備以降 35 年以上が経過し、施設全般の著しい老朽化に伴い修繕に係る費用が増加し、施設維持に係る経費が年間 11 億円超と市場運営を圧迫している状況となっている。

さらに、大動物と小動物の物流動線が混在しているため、令和 2 年度に施行（令和 3 年度に義務化）される HACCP の制度化による大動物と小動物の分離をはじめ、今後求められる衛生基準を満たすことができない。このことは、国が取り組みを強化している輸出の促進への対応にも大きな足かせとなっている。

加えて、O-157、BSE 等の対処設備（器具等の洗浄・消毒設備、特定危険部位の除去・汚染物の搬出設備）の増設、改修工事等によって、と畜解体室をはじめとする食肉関連施設の作業スペースが狭隘化し、非効率的な作業環境となっている。

以上のことから、引き続き、中央卸売市場として公正・公平な取引により食肉の適正な値決めと評価を行い、大阪を始めとする西日本の食生活の安定及び国産畜産物の輸出拡大に貢献するためには、抜本的な施設整備を行う必要がある。

#### ・実現を目指す姿

卸売場施設をはじめとする一連の食肉関連施設を再整備し、牛と豚の物流動線を完全に分離することで HACCP に対応した食肉処理や対米輸出認定要綱に適合した衛生環境を目指す。

生産者や購買者、更には海外市場からの南港市場の信頼を高め、取扱量や取引単価の上昇また、物流動線の効率化や仲卸事務所等の事務所機能を集約することで、施設維持管理コストを年間 2 割以上削減するとともに、品質・衛生管理マニュアルを策定して、衛生基準の高度化を推進する。

・目標数値

① 卸売市場品質・衛生管理高度化マニュアルに基づく規範の策定及び実施。

現状（2018年度）：未策定

⇒目標（2025年度）：新施設に対応した食肉処理に関する作業手順や品質管理規範を策定し、実地検証を行う。

本市場の再整備にあたり、場内関係者が品質・衛生管理に関する知識や実践方法を習得し、品質・衛生管理レベルの向上に向けた取組を進める。

② 施設の維持管理コストを 21.78%削減。

現状（2018年度）：1,116,982 千円

⇒目標（2025年度）：873,660 千円（21.78%削減）【年間 243,322 千円削減】

施設を再整備することで、老朽化に伴う修繕費を大幅に削減するとともに、省エネ機器や高効率型の照明器具を導入し、維持管理費の削減を図る。また、食肉関連施設の解体ラインの直線化や作業に応じた設備機器の配置により、効率的な作業環境を確保する。加えて、ダーティ・クリーンゾーンを明確にゾーニング化し、作業場をドライ化する。

### 3 食品等流通合理化事業の内容及び実施時期

#### (1) 食品等流通合理化事業の内容

【講ずる措置の類型】

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 流通の効率化（イ）      | <input checked="" type="checkbox"/> 品質管理及び衛生管理の高度化（ロ） |
| <input type="checkbox"/> 情報通信技術その他の技術の利用（ハ）        | <input checked="" type="checkbox"/> 国内外の需要への対応（ニ）     |
| <input type="checkbox"/> その他食品等の流通の合理化のために必要な措置（ホ） |   |

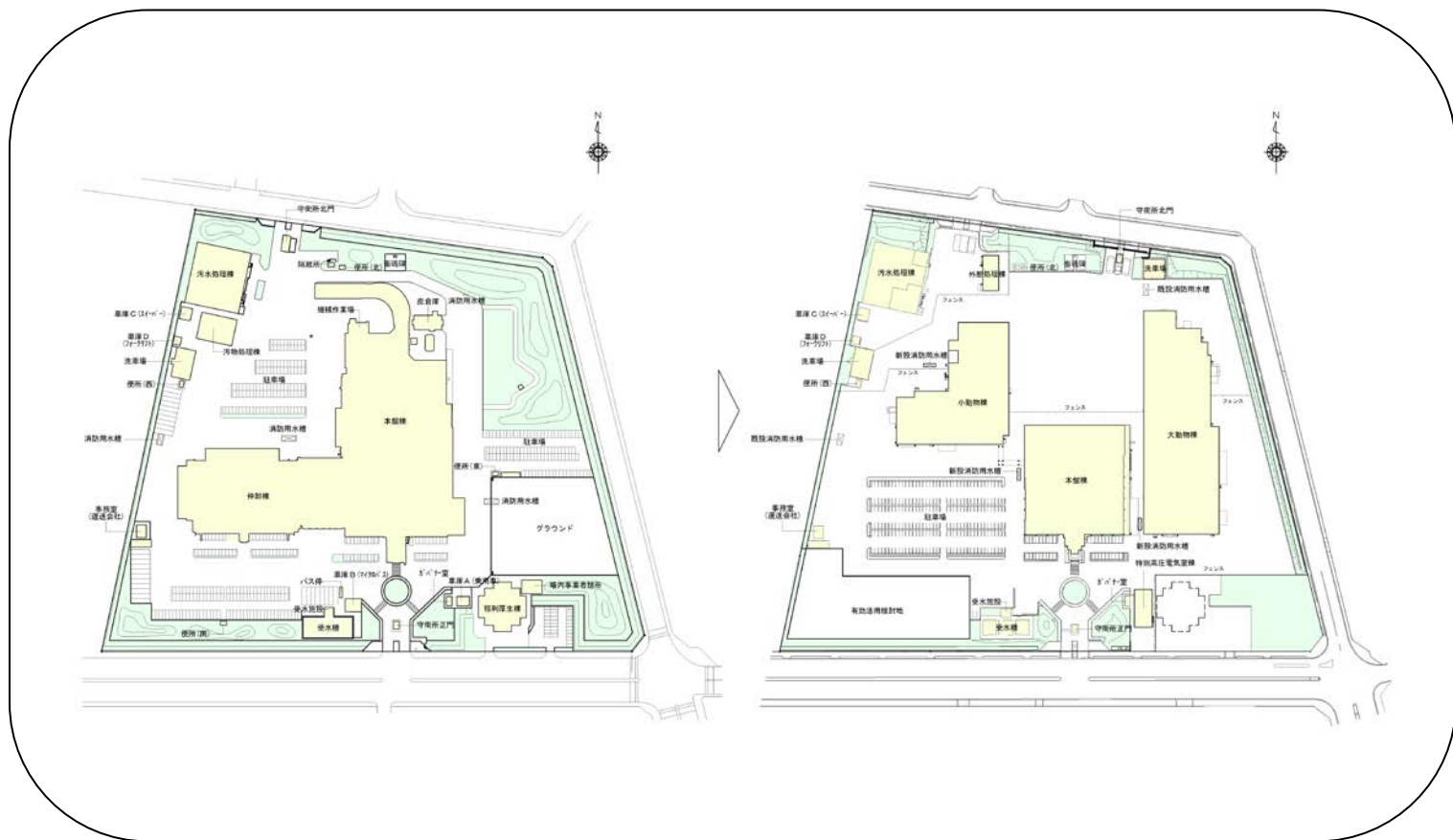
【整備の概要】

・整備内容：大阪市中央卸売市場南港市場の新築工事（現在地建替）

市場敷地をダーティエリアとクリーンエリアに区分し、搬出入車両の動線が交錯しないよう施設を配置するとともに、エリアの境界にはフェンスを設置し、敷地利用を完全に分離する。既存施設の仲卸棟と本館棟の北側（従前の解体、加工エリア）は建物を解体する。本館棟南側（従前の卸売場、冷蔵庫、事務所エリア）は事務所スペースとして改修する。改修した本館棟の東側に大動物棟、西側に小動物棟を新設する。

・整備期間：平成 30 年度～令和 6 年度（2018 年度～2024 年度）

・主な施設・構造：売場施設：S 造 2 階、2,651 m<sup>2</sup>、  
食肉関連施設：S 造 2 階、9,274 m<sup>2</sup>



### 【具体的な取組】

#### ① 品質管理及び衛生管理の高度化

大動物棟と小動物棟を完全分離し、それぞれの生体搬入から出荷まで一棟内で完結させる施設配置とすることで、交差汚染の危険性を取り除く等、HACCPに基づく衛生管理に適合した施設環境を保持する。

これらに加えて、施設を密閉化することで、ねずみや衛生害虫等の侵入を防ぎ、異物混入の防止策を向上させるとともに、給排気装置を設置し、室内の気圧を制御して雑菌の空気伝搬を防止する等、より高い衛生環境を確保する。

また、冷蔵庫等の天井・壁を断熱パネルにすること等により、枝肉の適正な温度管理が可能となり、品質保持の向上が図られる。

上記ハード面の整備に加えて、市場関係者の意識向上が図られるよう食肉処理に関する作業手順や品質管理についての規範を策定し、規範に沿った業務を実施することで、市場全体の衛生対策の徹底を図る。

#### ② 流通の効率化

現在の食肉関連施設は、0-157の発生時には器具等の洗浄・消毒設備を、BSEの発生時には特定危険部位の除去・汚染物の搬送設備を追加するなど、その都度、必要となった設備を空きスペースに増設してきたことから、十分な作業スペースが確保できていない。また、作業が前後するようにならざるに設置できなかった設備などもあるため、作業動線も非効率なものとなっている。

新施設では、解体ラインを直線化し、作業に応じた設備機器を適切に配置することに

より、と畜の解体作業工程及び作業のポジション毎の作業時間を短縮し、作業時間内でのと畜処理完了を可能とする。

(参考：用語説明)

#### ダーティエリア・クリーンエリア

敷地構内の使用用途ごとの汚染度による区域設定。区域を物理的に遮断することにより、直接行き来できない構造とすることにより交差汚染を防ぐ。ダーティエリアは、生体獣畜の搬入やけい留、汚水処理施設や廃物等の保管・搬出を行う区域。クリーンエリアでは、枝肉等の製品出荷や一般車の出入りする区域。

#### サニタリー

衛生管理が必要な作業ゾーンへの異物混入を防止するため通過する前室。作業靴へ履き替え、エプロン装着、手洗い、アルコール消毒等の後にエアシャワーを通過し、作業ゾーンに入る。

#### ダーティゾーン・クリーンゾーン

施設内における食肉処理作業工程全般の汚染度による区分。ダーティゾーンは、生体獣畜のけい留から剥皮までの工程（外皮に付着する雑菌により汚染作業領域となる）クリーンゾーンは剥皮以降の工程（直接、食に供する部分が外気に晒され衛生的な作業領域が必要）

### ③ その他

本市場は、大阪州市設建築物の耐震計画技術指針（上町断層系の活動による直下型地震を想定）において、「災害応急対策活動に必要な施設」に位置づけられており、災害時においては、「ライフライン機能、輸送機能、市民サービス等」の機能を担うことが期待されている。このため、高い耐震安全性を確保する必要がある、同指針に基づき、構造体については「大地震動に対し、損傷は生じるが、直ちに大きな補修をすることなく使用できる」こと、建築設備については「無被害あるいは軽微な損傷に止まり、大きな補修をすることなく、必要な機能を継続できる」こと、を目標とした施設の整備を行う。

また、近年増加傾向にある自然災害時にも、卸売市場としての機能低下を最小限に抑え、全国の食肉を取り扱う流通拠点としての役割を果たせるよう、十分な安全性が確保できる構造と設備を確保する。

## (2) 食品等流通合理化事業の実施時期

令和2年度～令和7年度（2020年度～2025年度）

## (3) 食品等流通合理化事業を実施する事業所又は卸売市場の概要（複数の場合は、それぞれについて記載する。）

- ① 事業所又は卸売市場の名称：中央卸売市場南港市場
- ② 所在地：大阪府大阪市住之江区南港南 5-2-48
- ③ 事業開始（開設）：昭和59年4月
- ④ 事業内容：卸売市場（食肉）

(4) 食品等流通合理化事業を実施するために必要な投資

実施者	年度	施設等の種類	施設等の規模・能力等 (㎡、台、一式等)	事業費 (千円)
大阪市	30	施設・設備	実施設計一式	
大阪市	元	施設・設備	卸売場施設 1,626 ㎡ 買荷保管・積込所 1,025 ㎡	非 公 表
大阪市	2	施設・設備	冷蔵庫施設 1,846 ㎡ 衛生施設 379 ㎡ 食肉関連施設 9,274 ㎡	
大阪市	3	施設・設備	加工処理施設 1,601 ㎡ 市場管理センター 521 ㎡ 駐車施設 7,130 ㎡	
大阪市	4	施設・設備	他	
大阪市	5～6	施設・設備 (改修)	本館棟改装工事 一式	
計				

4 食品等流通合理化事業を実施するために必要な資金の額及びその調達方法

年度	実施者	用途	必要な資金 の額 (千円)	調 達 方 法 (千円)						備考
				公庫	支援 機構	その他の 金融機関 ※	自己 資金	その他※	計	
				非 公 表						

5 食品等流通合理化事業による食品等の流通の合理化が農林漁業の成長発展及び一般消費者の利益の増進に寄与する程度

大阪市中心卸売市場南港市場は、西日本における最大の食肉卸売市場である。とりわけ

近畿管内の食肉卸売市場の取扱高の4割を占める拠点市場であり、欠かすことのできない必要な施設である。

今般の食品等流通合理化事業への取組により、卸売場施設をはじめとする一連の食肉関連施設を再整備することにより、大動物と小動物の物流同線を完全に分離し、HACCPに対応した高度な衛生管理が可能となる。

これらの取組により、西日本の建値市場として生産者や購買者からの信頼を高め、取扱量や取引単価の上昇につなげる。また、大消費地である大阪都市圏の多様な食肉ニーズに対応するとともに、海外に目を向け、国産畜産物の輸出拡大に寄与することができる。