

Q8. 生鮮食料品等の新鮮さを保つために 卸売市場はどんなことをしているの？

A8.

卸売市場には、集まった大量の生鮮食料品等を冷やして保存するための大きな冷蔵庫と、生鮮食料品等の温度が上がらないよう、一時的に保管しておくための保冷库が設置されています。他にも、売買取引を行うための「卸売場」や、仲卸業者が買った商品を販売先ごとに分けるための「荷捌場」等の施設を一定の温度に保つことで、新鮮さを保つ機能をさらに強化しようとしている市場もあります。例えば、福岡市中央卸売市場青果市場の定温卸売場では15℃（一部5℃）に保って青果が管理されています。

卸売市場では、このような設備も活用しながら、大量の商品を効率的に取引し、すみやかに出荷することで、商品の鮮度が保たれています。



〈卸売市場の近くに大きな冷蔵庫・冷凍庫を設置〉

〈福岡市中央卸売市場青果市場における温度管理（例）〉



(右) 福岡市中央卸売市場青果市場の外観
(左) 入荷用通路と定温卸売場



保冷された状態で産地から出荷された青果物は、入荷用通路を通過して定温卸売場まで運び込まれるので、市場に到着した後も一定の温度で管理することができます。

Q9. 生鮮食料品等の衛生管理のために 卸売市場はどんなことをしているの？

A9.

えいせい

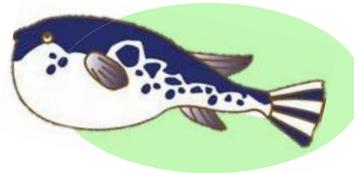
卸売市場では、商品が衛生的に扱われているかを監視したり、取り引きされている商品の検査を行ったりして商品の衛生管理をしています。例えば野菜や果物に農薬が適正に使われているか、食料品に食中毒の原因となる細菌がないかを、実際に商品の一部を抜き取って検査したり、有毒な魚や貝が混ざっていないかを確認したりしています。有害な商品は流通させないよう処分することで、卸売市場で取り引きされる商品の安全を図っています。

<衛生管理の取組例>

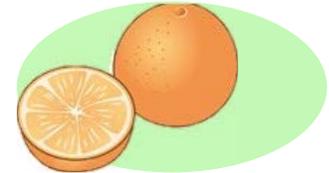
- 食品が適正に管理されるよう、卸売市場内を見回り・指導する
- 商品から一部を抜き取って、細菌や農薬などを検査する
など



例えば、こんなことがチェックされています！



- ✓ フグやアサリなどに毒がないか？



- ✓ 野菜や果物に付着した農薬の濃度は基準値を超えていないか？



- ✓ 生カキなどの魚介類で細菌が増えていないか？

その他にも…

- ✓ 商品が適正な温度で管理されているか？
- ✓ 施設内の清潔に保つ取組は十分か？
- ✓ BSEに感染している食肉はないか？

etc.

Q10. 卸売市場で買い物をすることはできるの？

A10.

現状では、多くの卸売市場では一般の消費者が買い物をすることはできません。卸売市場についてもっと知ってもらえるように、毎月1回の市場開放日や年に1回の市場まつりを開催する卸売市場もあります。市場開放日や市場まつりでは、例えば、一般の消費者でも、普段入場できない市場内で生鮮食料品などを買えたり、イベントで特別に行われる模擬せり^{もぎ}で、実際に「せり」の方法で商品を買うことができたりするので、卸売市場の雰囲気を楽しむことができます。

市場まつり

＜横浜市中心卸売市場 横浜市場まつりの例＞



青果模擬せりの様子



まぐろの解体ショーの様子

ぜひ、市場まつりにも足をお運びください！