

荷さばき所A棟の概要

【施設概要】

構造：鉄骨造、一部鉄筋コンクリート造2階建
延べ床面積 3,811.99㎡
対象魚種：改革型まき網漁船等の生鮮さば
(改革型さんま棒受網の生鮮さんま)
バース数：2バース
処理能力：1日600t (100t × 2隻 × 3回転)

【特徴】

○魚体搬送設備

陸揚げにフィッシュポンプを使用することで、漁獲物は魚槽から外気に触れることなく計量室内に移送されることで、有害要因の混入を防止する。また、計量、流動海水氷の施氷、漁獲物の箱詰め工程をオートメーション化することで、人が漁獲物に触れる機会を無くし二次汚染の防止を図る。

フィッシュポンプ能力：60トン/時
1バースのフィッシュポンプ数：2基
1バースの処理能力：55トン/時

○流動海水氷製造供給設備

出荷時には流動海水氷を蓋付き容器へ投入し、魚体の温度管理を行う。また、漁船に対して流動海水氷及び冷却海水を供給し、漁獲物の鮮度保持を図る。

製造能力：流動海水氷 120t/日 (氷含有量15%)
：冷却海水 210t/日 (0℃)
供給能力：流動海水氷 240t/日
：冷却海水 420t/日

○清浄海水導入設備

施設内での使用海水は、敷地内の取水井戸より汲み上げ、濾過及び紫外線殺菌処理を行った清浄海水とする。

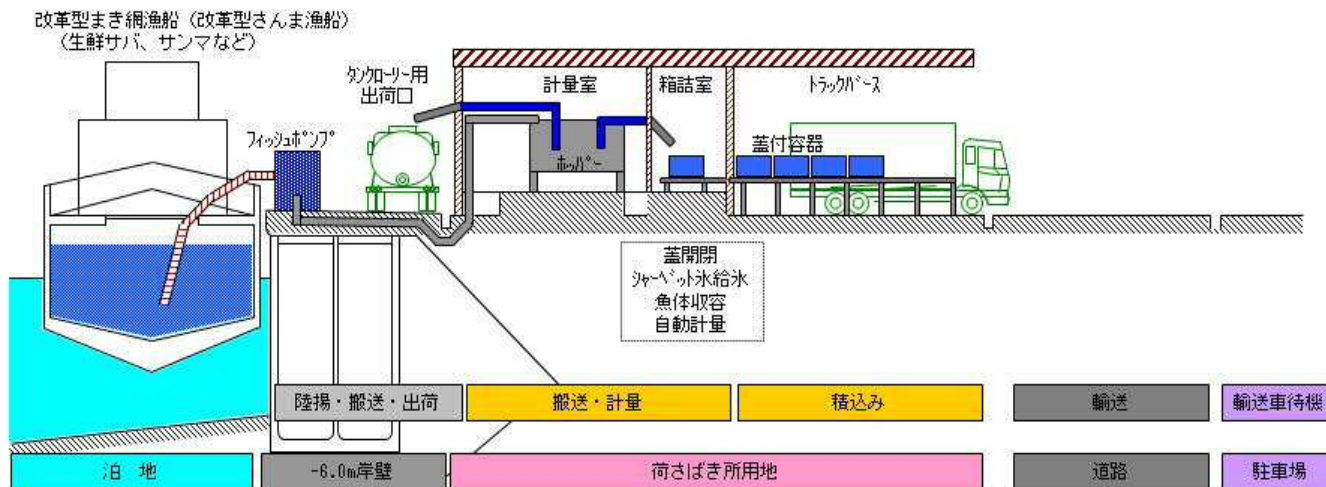
本施設は漁船漁業の改革と連携しながら、高度な衛生管理レベルである対EU輸出基準に対応させることによって、従来の産地市場にない安全・安心な水産物を消費者に供給するとともに、水産物の価格向上を図り国際競争力の強化を目指すものである。(平成27年3月19日対EU輸出水産物食品取扱施設として国内初の登録となる。)



八戸前沖さば

荷さばき所A棟

A棟断面イメージ



HACCPとは

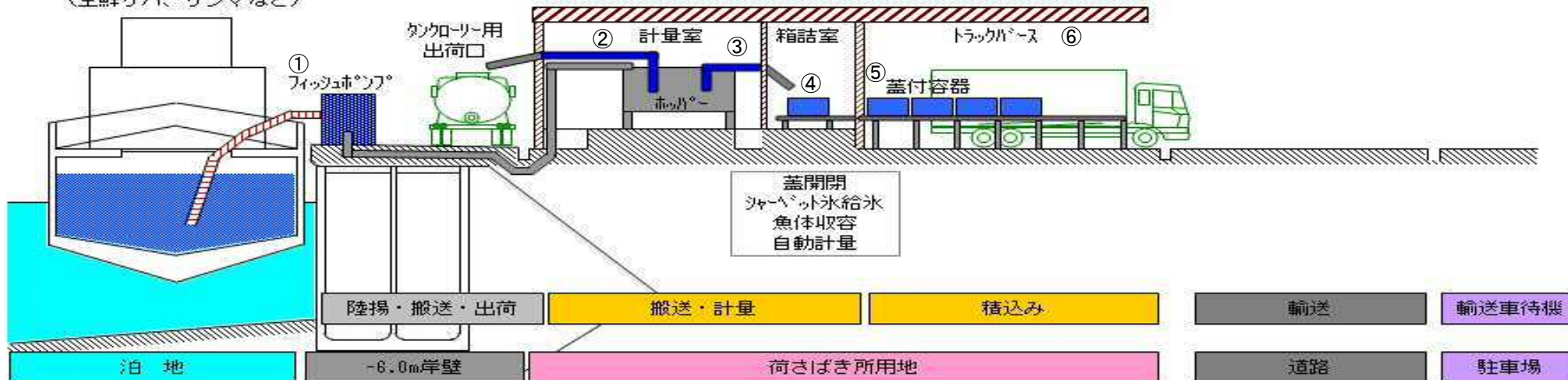
Hazard Analysis Critical Control Point の略で、日本語では危害分析重要管理点と訳す。

食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録することで、製品すべての安全性を保証する衛生管理手法である。

A棟は対EU輸出水産食品登録施設とするため、このHACCPによる衛生管理を実施する。

荷さばき所 A 棟での水揚げの流れ

改革型まき網漁船 (改革型さんま漁船)
(生鮮サバ、サンマなど)



① 魚槽からフィッシュポンプで陸揚げ



② 施設内へ移送



③ 魚体のみをコンベアで搬送



④ 流動海水氷と魚体の容器入れ (自動計量)



⑤ 蓋付き容器の搬出



⑥ トラックへの積み込み