

豊洲市場の開場に向けて

本資料には、調整中による未確定の事項を含んでおり、変更となる可能性があります。

平成30年10月11日、
築地市場は江東区豊洲へ移転し、
豊洲市場が開場します。



数字で見る築地市場

開場日：昭和10年（1935年）2月11日

取扱数量（平成29年）

水産物：385,005トン（1日あたり1,458トン）

青果物：262,215トン（1日あたり997トン）

取扱金額（平成29年）

水産物：4,277億円（1日あたり16.2億円）

青果物：880億円（1日あたり3.3億円）

数字で見る築地市場

市場業者数(平成30年4月末現在)

- ・卸売業者(水産物部 7 青果部 3)
- ・仲卸業者(水産物部 535 青果部 96)
- ・売買参加者(水産物部 293 青果部 601)
- ・関連事業者 148
 - うち、流通保管業(運送業、冷蔵庫業など) 20
 - 物販・飲食業 107
 - その他 21

豊洲市場への移転の必要性

○施設の老朽化：平成30年時点で83年が経過し、老朽化が深刻

○施設構造の変化：開場時は鉄道輸送（扇形のプラットフォーム）と水運
⇒トラック輸送中心になると物流導線が錯綜し、混雑



豊洲市場への移転の必要性

○品質・衛生管理の必要性

⇒開放型の構造上、夏場は高温多湿、風雨の影響も受けやすい。
また、防虫・防鼠などの衛生対策の実施効果が薄い。

○施設の過密、狭隘化

⇒駐車スペースや荷捌きスペースが不足し、作業が非効率



築地市場

敷地面積: 23ha

2.3km

豊洲市場

敷地面積: 40ha

新木場

有明

台場

首都高11号線

首都高湾岸線

平和島

城南島

羽田空港

豊洲市場の立地

資料提供: 東京都水産物卸売業者協会



豊洲市場の立地



首都高ホームページを基に作成

豊洲市場の概要

水産仲卸売場棟

主な用途

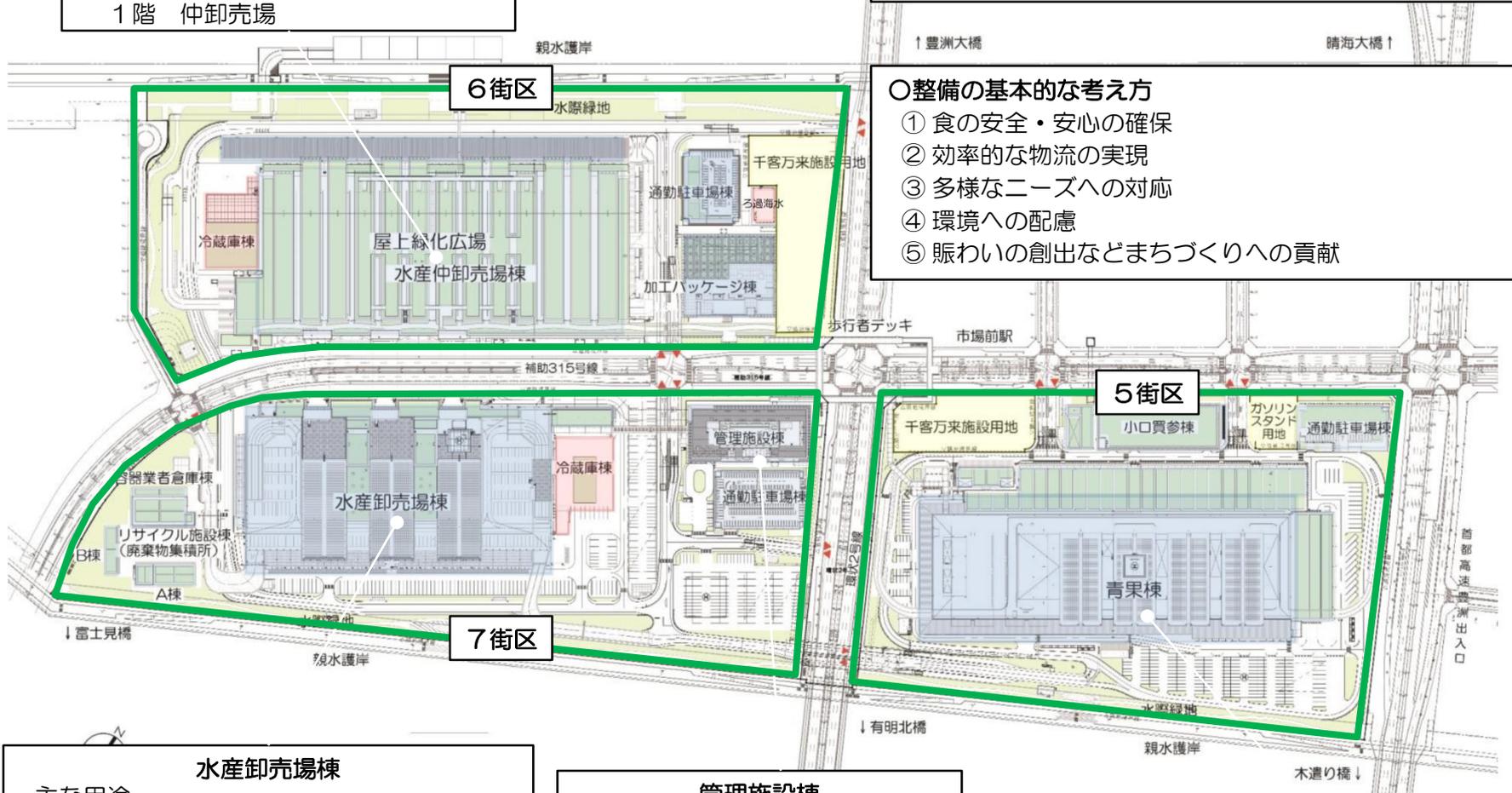
- 屋上 緑化広場
- 4階 積込場、物販店舗
- 3階 積込場、飲食店舗
- 1階 仲卸売場

○施設概要

- ・所在地 江東区豊洲六丁目6番1号（管理施設棟）
- ・敷地面積 約40.7ha（千客万来施設用地等を含む）
※築地市場 約23ha

○整備の基本的な考え方

- ① 食の安全・安心の確保
- ② 効率的な物流の実現
- ③ 多様なニーズへの対応
- ④ 環境への配慮
- ⑤ 賑わいの創出などまちづくりへの貢献



水産卸売場棟

主な用途

- 4階 転配送センター
- 3階 塩干卸売場
- 2階 うに卸売場
- 1階 卸売場、活魚売場

管理施設棟

主な用途

- 3階 飲食店舗
- 2階 防災センター
- 1階 講堂

青果棟

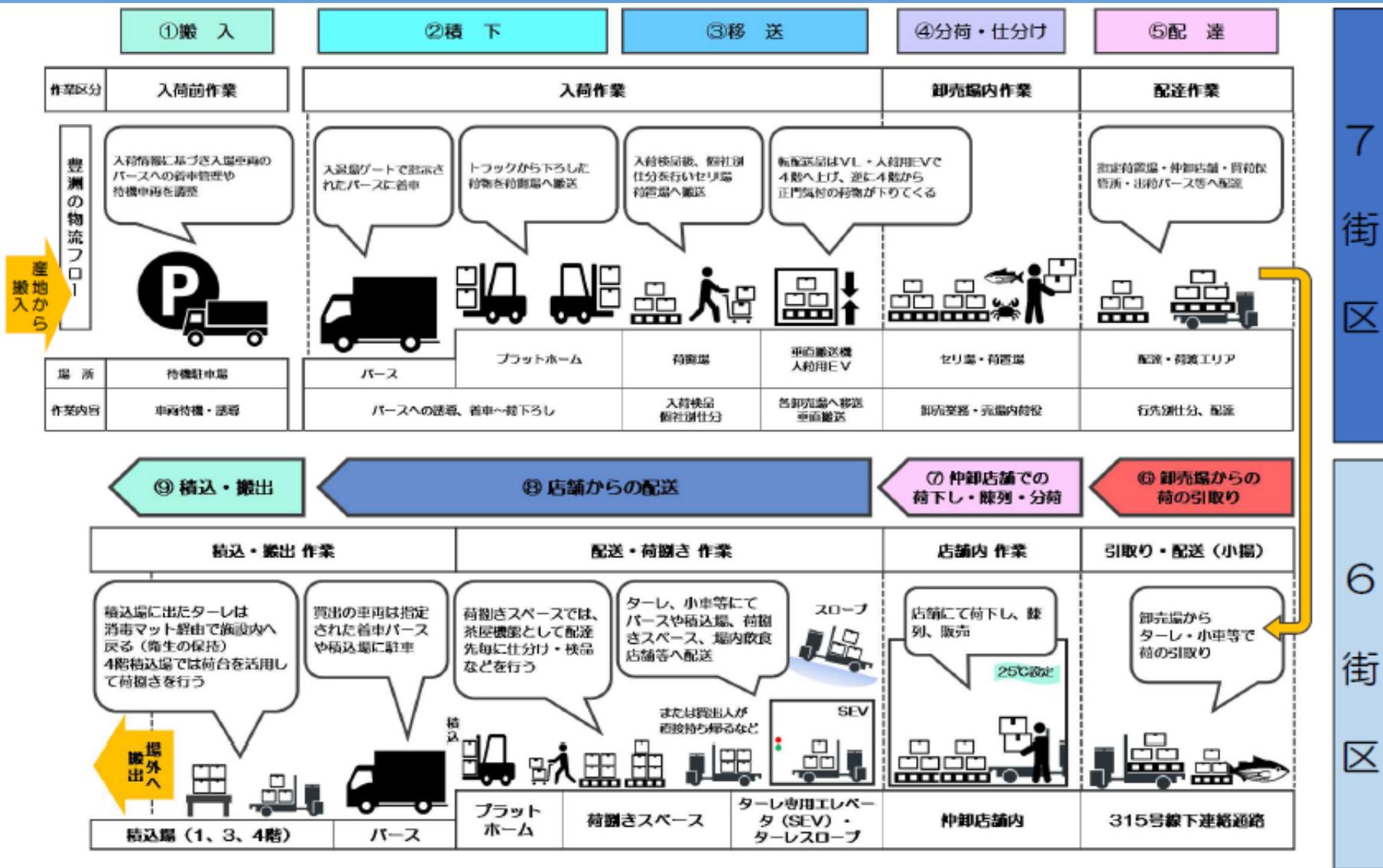
主な用途

- 3階 加工パッケージ施設、荷捌場
- 1階 卸売場、仲卸売場、小口買参積込場

豊洲市場水産物部における 新たな物流について

水産物部における物流フローのイメージ

第2回習熟訓練 配布資料より抜粋
資料提供: 東京都水産物卸売業者協会



物流フローにおける各作業のイメージ

水産物部における習熟訓練（※）から作成



（※）習熟訓練…移転準備の一環として市場業者が主催し、施設内での各種確認・試行を実施している。13

水産物部への入退場動線について

- : 外周道路
- : 車両用スロープ
- : 連絡通路(屋内)
- : 車両入退場管理システム
- : 車両誘導システム



車両の入場管理について

【車両入退場管理システム】

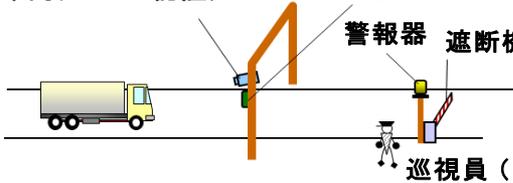
全ての出入口において自動認証（ICタグ及びカメラ）



市場に関係ない車両の入場規制

カメラ（車両ナンバー認証）

受信アンテナ（ICタグ認証）



ICタグ（専用クリップ付）



の位置に設置



【車両誘導システム】

△の位置に設置

産地からの車両の入場時間のコントロールと誘導

（誘導の手順）

- ① 産地、運送会社からの情報に基づき、バスを事前予約し、車両番号を登録
- ② 入場した車両の車両番号を、車両入退場管理システムから受信して、登録した車両番号と照合
- ③ 案内表示板に、車両番号とバス位置を表示して、円滑にバスへ誘導
- ④ 事前予約していない車両は、待機駐車場に駐車し、バスが空き次第、案内表示板でバスへ誘導



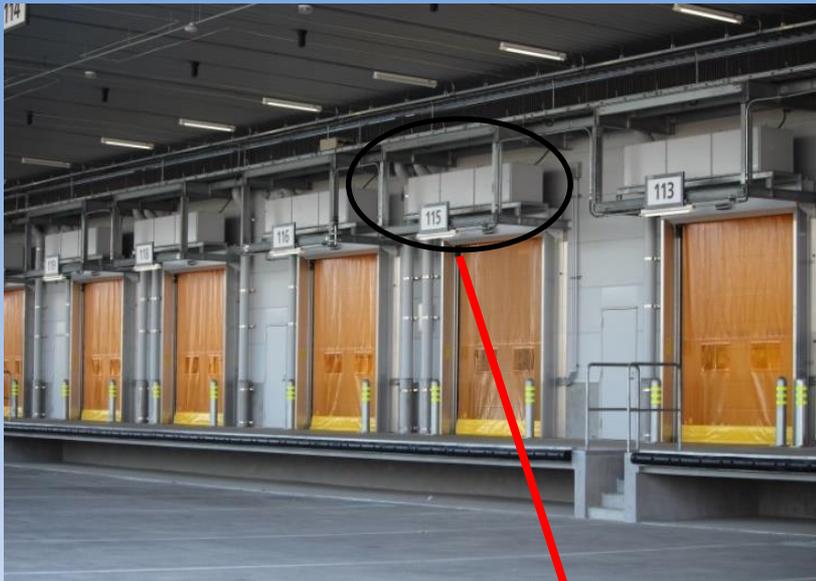
案内表示板

施設の特徴(水産物部)

閉鎖型施設

商品の搬出入口を限定し、それぞれにシートシャッター、オーバーヘッドドア、エアカーテンを整備
⇒閉鎖型とすることで施設内の温度管理を可能にし、保冷の効果を高める。
また、外気や雨、塵埃、鳥・虫・鼠などの侵入を防止

【水産卸売場棟の閉鎖型施設（左：施設外側 右：施設内）】



→ エアカーテン

7街区：高床式バースと車長に対応した庇

衛生面を重視し、バースを高床式とする。
⇒水撥ねによる商品の汚損や塵埃流入の防止

搬入車両が停車するバースは、車長以上の庇を整備
⇒雨の影響を受けずに商品を搬入することが可能

【左：水産卸売場棟の高床式バース(約90cm) 右：車長に対応した庇】



7街区：ドックシェルター

水産卸売場棟1階の一部及び4階(転配送センター)は、ドックシェルターによる商品の搬出入口とし、施設の開口部と車両の隙間を密閉⇒より高度な防虫・防塵、保冷ができる構造

【ドックシェルター】



水産卸売場棟1階



水産卸売場棟4階

6街区：高床式バスと積込場

水産仲卸売場棟においては、1階、3階、4階に高床式バス及び積込場を配置。(3階は積込場のみ。)高床は小型トラック等への対応を踏まえ、約70cmとしている。(一部は約90cm)

高床式バス(左)と積込場(右)



水産仲卸売場棟1階北側

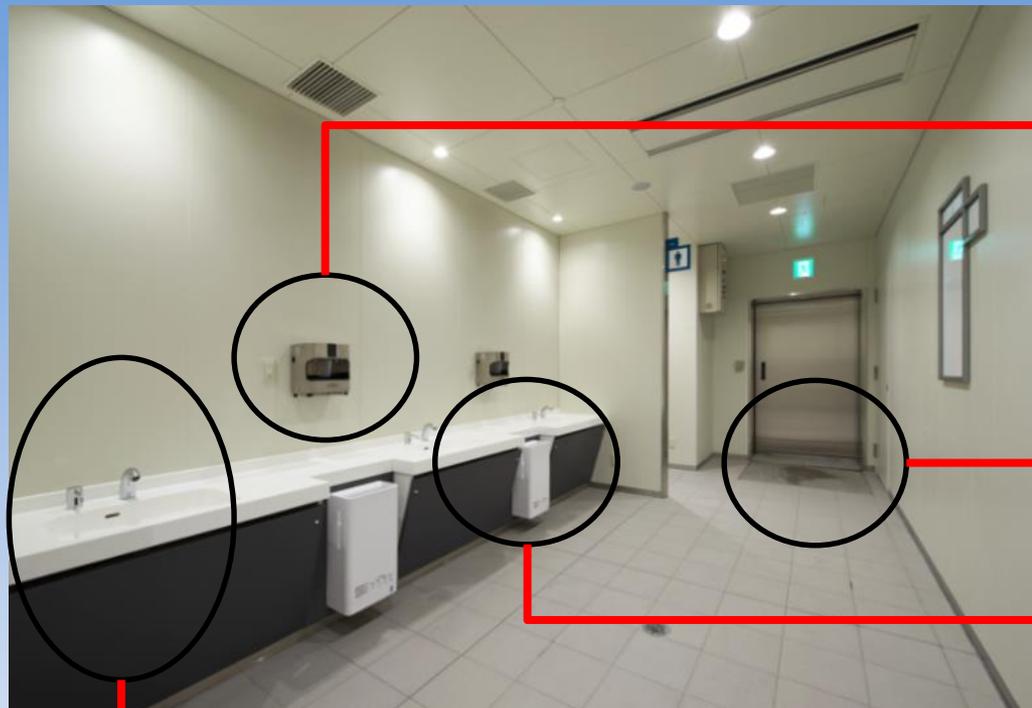
積込場



水産仲卸売場棟4階

衛生管理に関する施設～入場管理室～

水産卸売場棟及び水産仲卸売場棟については、市場利用者専用の入場管理室を設置し、卸売場・仲卸売場の入退場に際して手洗い・手指消毒・靴底消毒を行うことで衛生管理を確保する。



→ 手指消毒器

→ 売場へのドア手前に
靴底消毒マットを設置

→ ハンドドライヤー

→ 手洗い・石けん

水産物部の施設について (水産卸売場棟・水産仲卸売場棟)

水産卸売場棟の概要

建築面積	約49,000m ²
延床面積	約125,000m ²
階数	5
主要用途	5階 事務室 4階 転配送センター 3階 低温卸売場、加工パッケージ施設 2階 うに卸売場、マグロセリ室、事務室 1階 低温卸売場、活魚売場



水産卸売場棟外観
Exterior of Fish Wholesale Market

3F

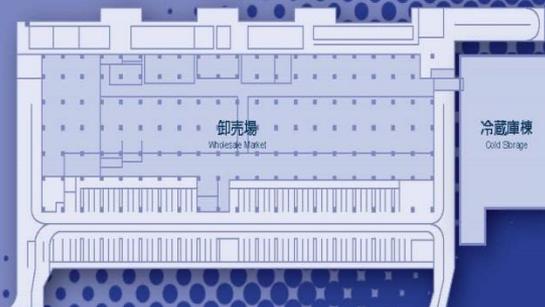
おもに干魚、合物（干物）、冷凍魚、水産加工品などの取引が行われる卸売場です。



3階 卸売場
Wholesale Market



3階 卸売場
Wholesale Market



4F

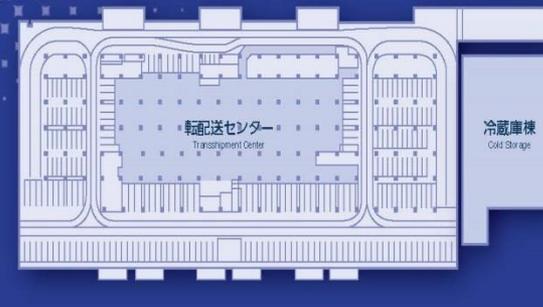
豊洲市場に集った荷物の預け出し、仕分け、他市場などへの転送を行う転配送センターです。



4階 転配送センター外観
Exterior of Transshipment Center



4階 転配送センター内部
Interior of Transshipment Center



1F

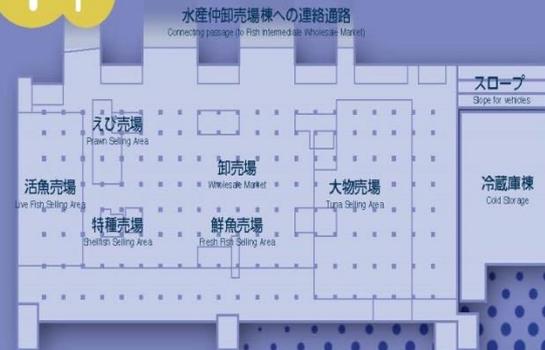
おもに大物（マグロ）、鮮魚、活魚などの取引が行われる卸売場です。



1階 活魚売場
Live Fish Selling Area



1階 鮮魚売場
Fresh Fish Selling Area



水産卸売場棟への連絡通路
Connecting passage (to Fish Intermediate Wholesale Market)

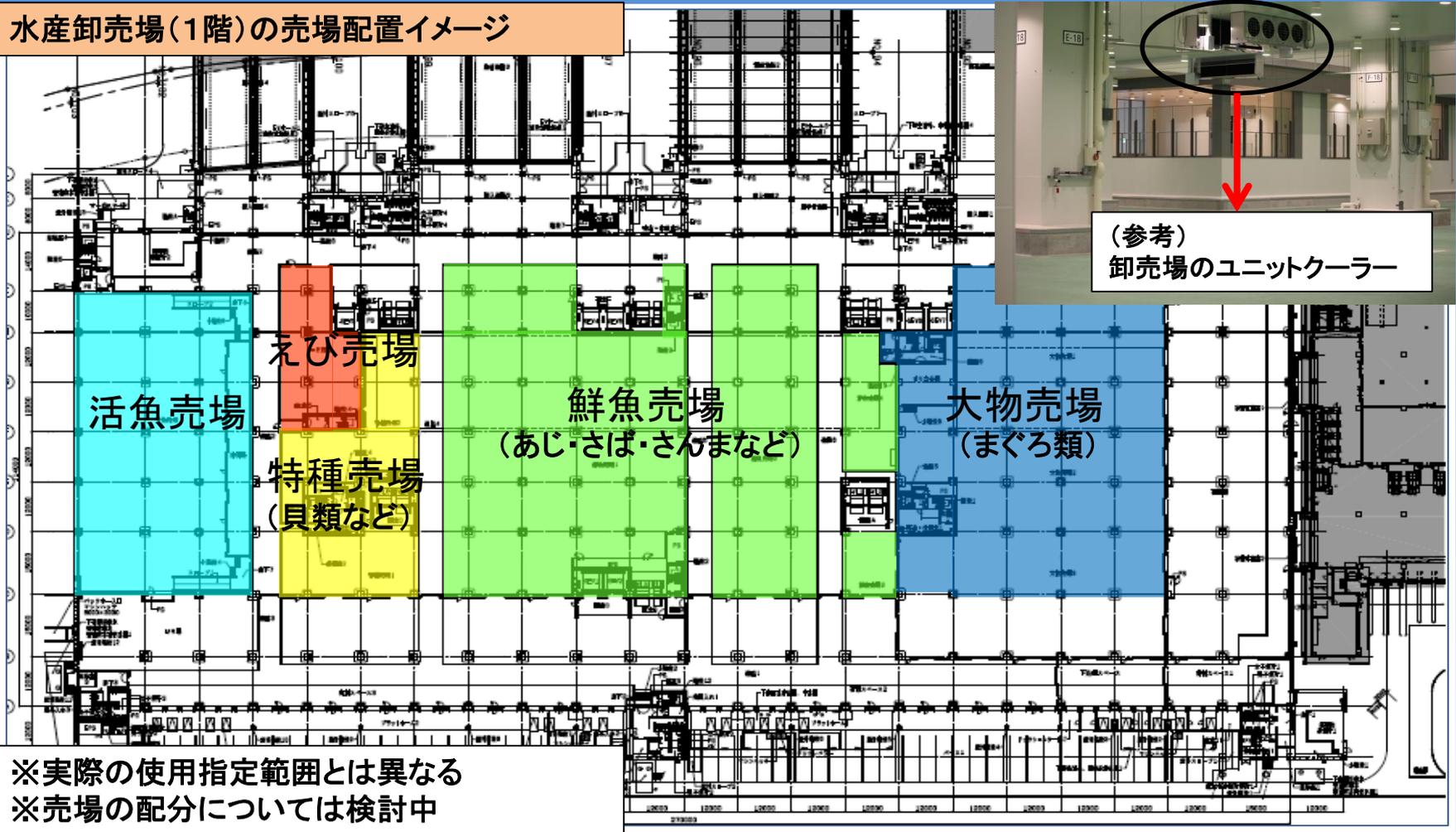


スロープ
Slope for vehicles

水産卸売場棟（1階）

- ・活魚売場を除く閉鎖型施設内は10.5℃まで冷却できる構造
- ・施設内を管理する温度については、検討中

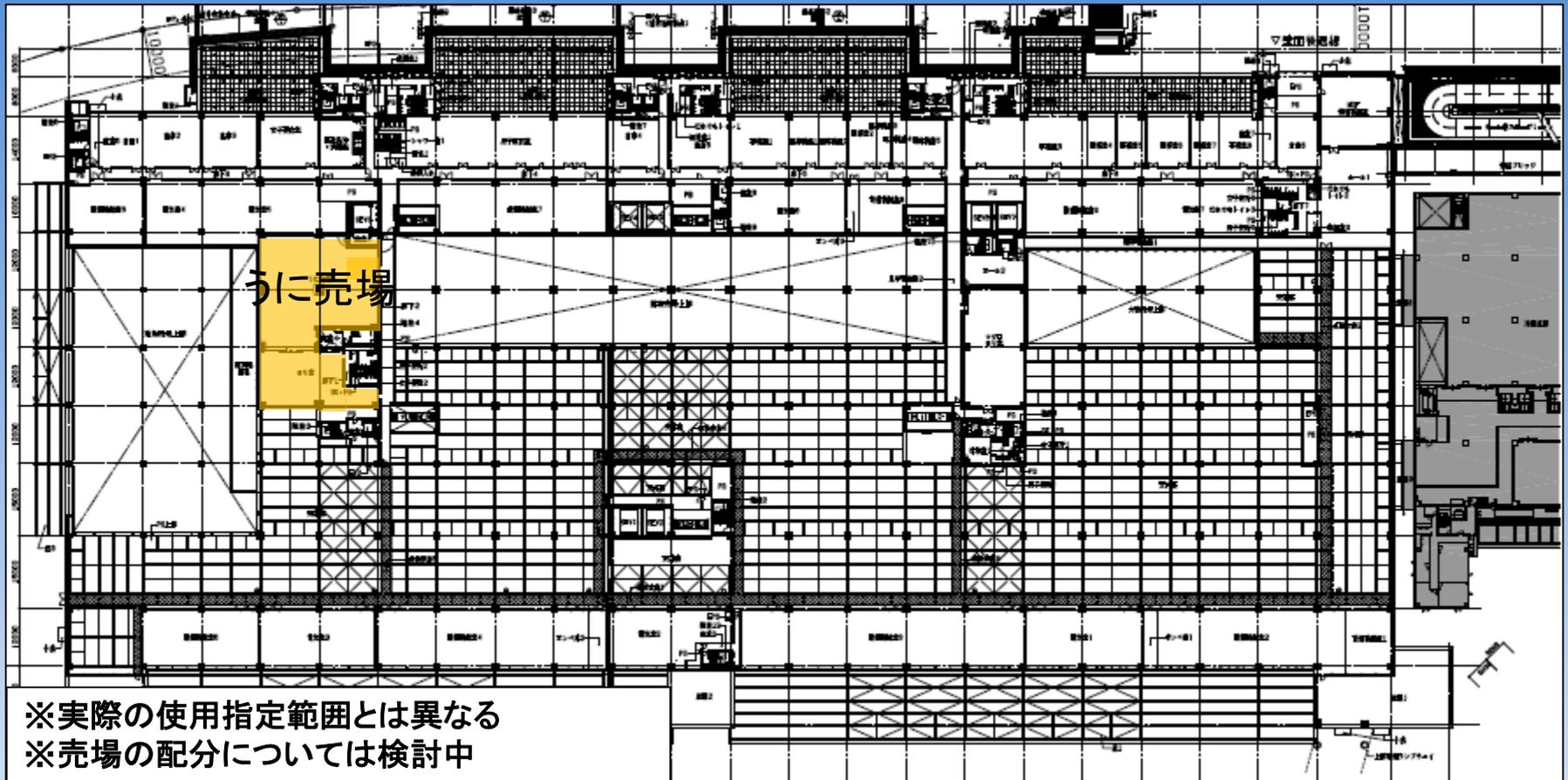
水産卸売場(1階)の売場配置イメージ



※実際の使用指定範囲とは異なる
※売場の配分については検討中

水産卸売場棟（2階）

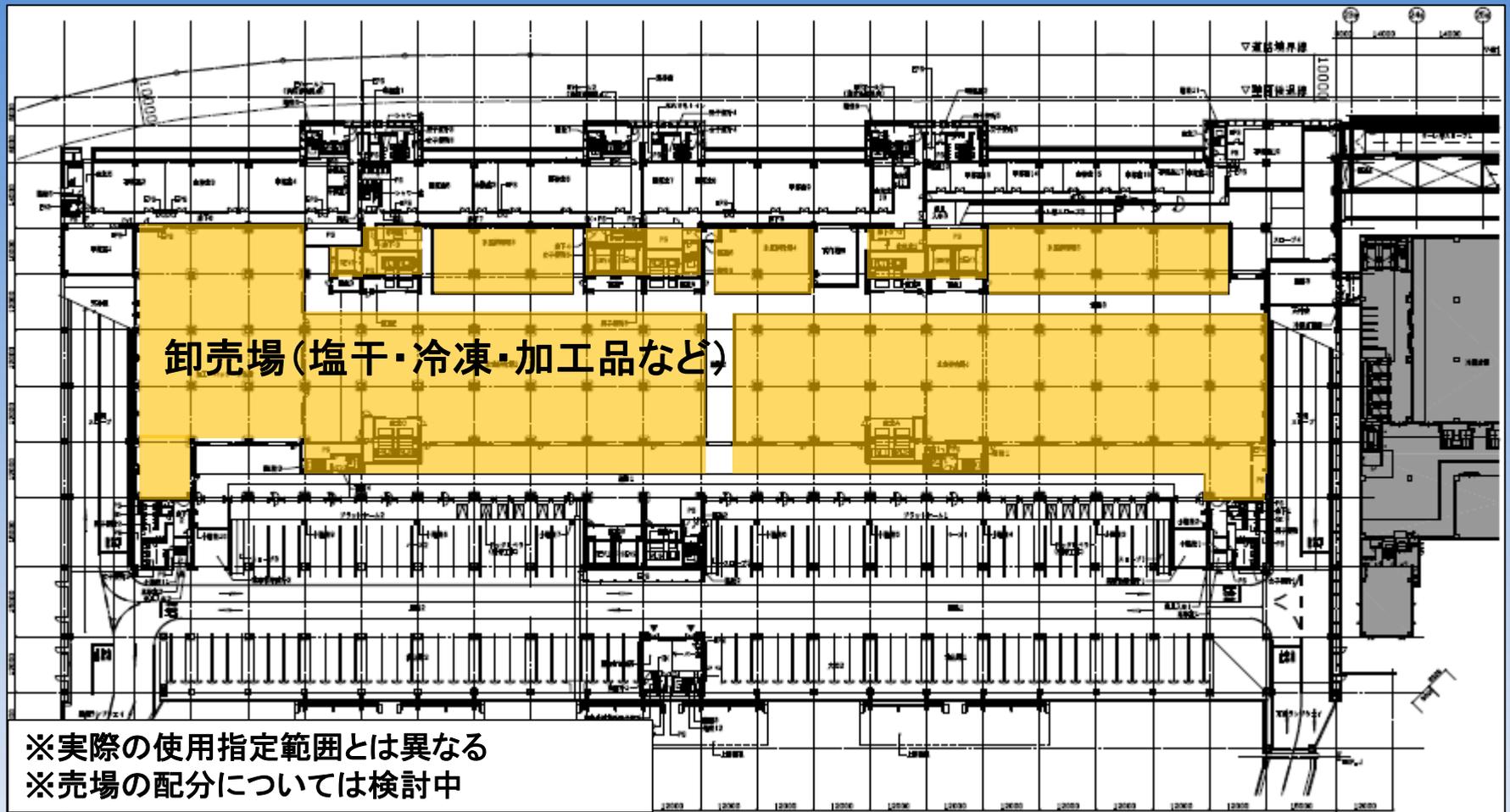
- ・卸売場（うに売場）は閉鎖型施設で10.5℃まで冷却できる構造
- ・施設内を管理する温度については、検討中



※実際の使用指定範囲とは異なる
※売場の配分については検討中

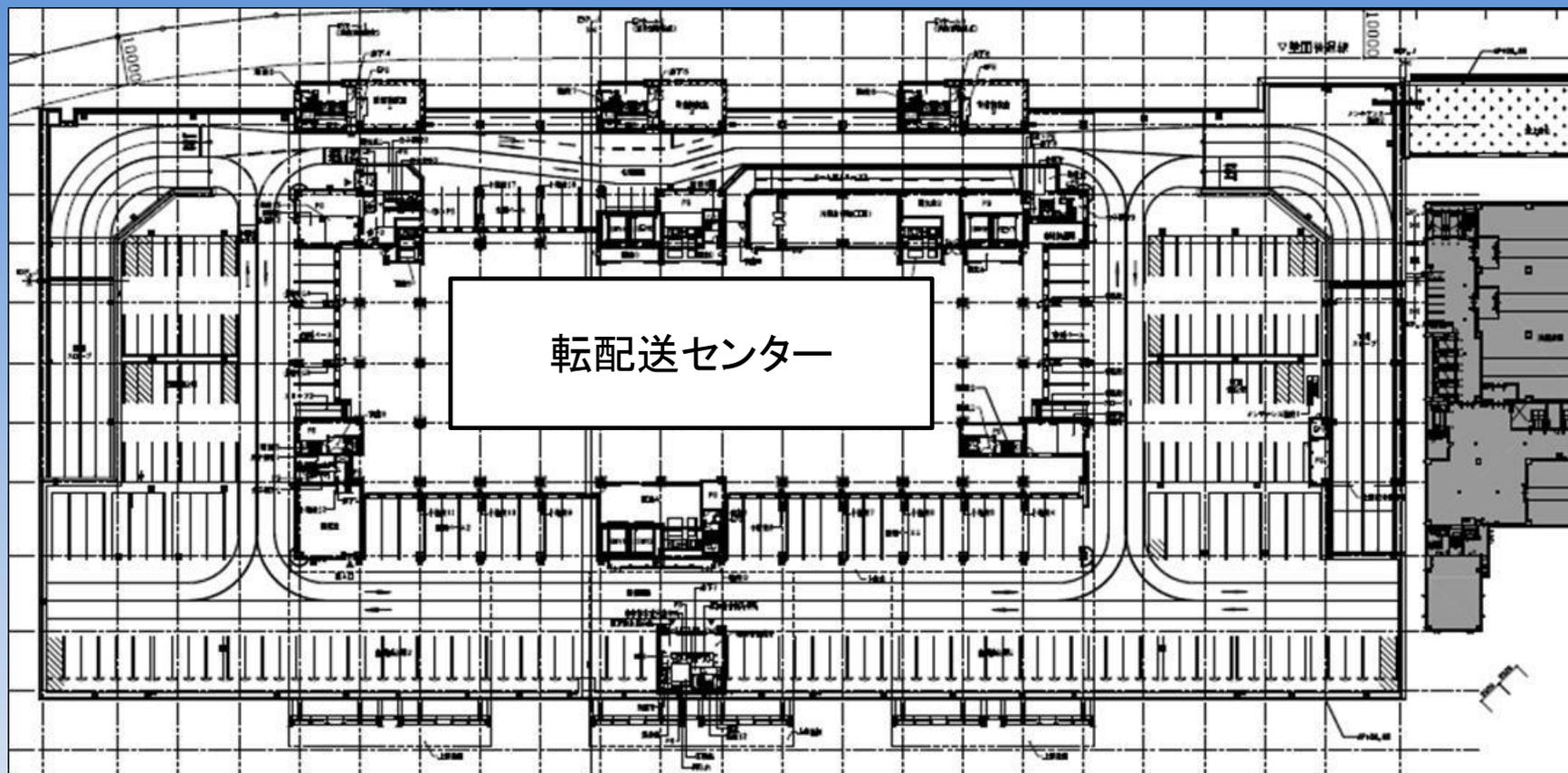
水産卸売場棟（3階）

- ・卸売場は閉鎖型施設で10.5℃まで冷却できる構造
- ・施設内を管理する温度については、検討中



水産卸売場棟（4階）

- ・転配送センターは閉鎖型施設で10.5℃まで冷却できる構造
- ・施設内を管理する温度については、検討中



水産仲卸売場棟の概要

建築面積	約70,000m ²
延床面積	約177,000m ²
階数	5
主要用途	5階 機械室、屋外機置場 4階 積込場、関連物販店舗 3階 積込場、関連飲食店舗 2階 仲卸店舗上部棚 1階 仲卸売場

1F

さまざまな水産物を卸売する仲卸業者が店舗を構える仲卸売場です。



1階 仲卸売場
Wholesale Wholesale Market



1階 積込場
Loading dock

3F

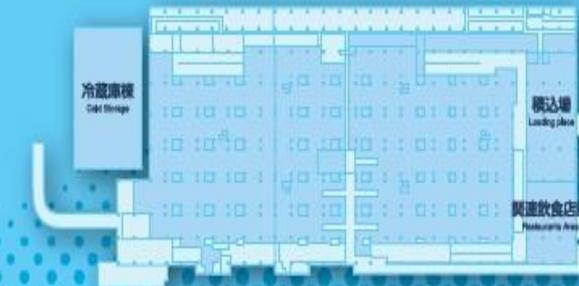
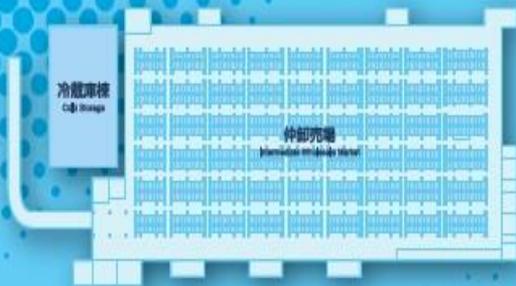
観光客向けに調理体験施設があります。関連飲食店舗やカフェ・喫茶店にもそれぞれあります。



3階 関連飲食店舗
Restaurant Area



スロープ
Slope for vehicles



4F

荷を搬出するための荷さばきスペースや積込場のほか、市場に仕入れに来る買手人向けにさまざまな関連食品や惣菜などを販売する関連物販店舗があります。



4階 荷さばきスペース
Sorting Area



4階 関連物販店舗
Market/Related Goods Shop Area

屋上

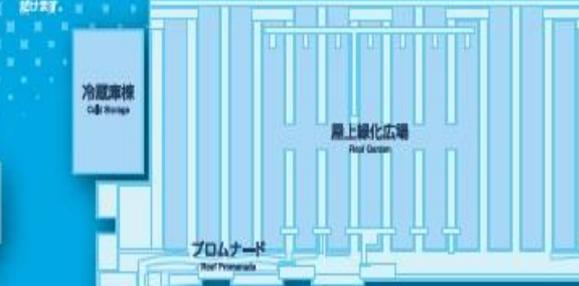
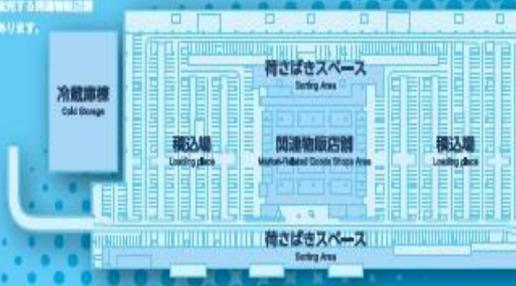
屋上プロムナードおよび屋上緑化は既設でありますが、ベンチやブリックやスチール製のベンチやスチール製のベンチやスチール製のベンチなどを設置した予定です。



5階 プロムナード
Roof Promenade

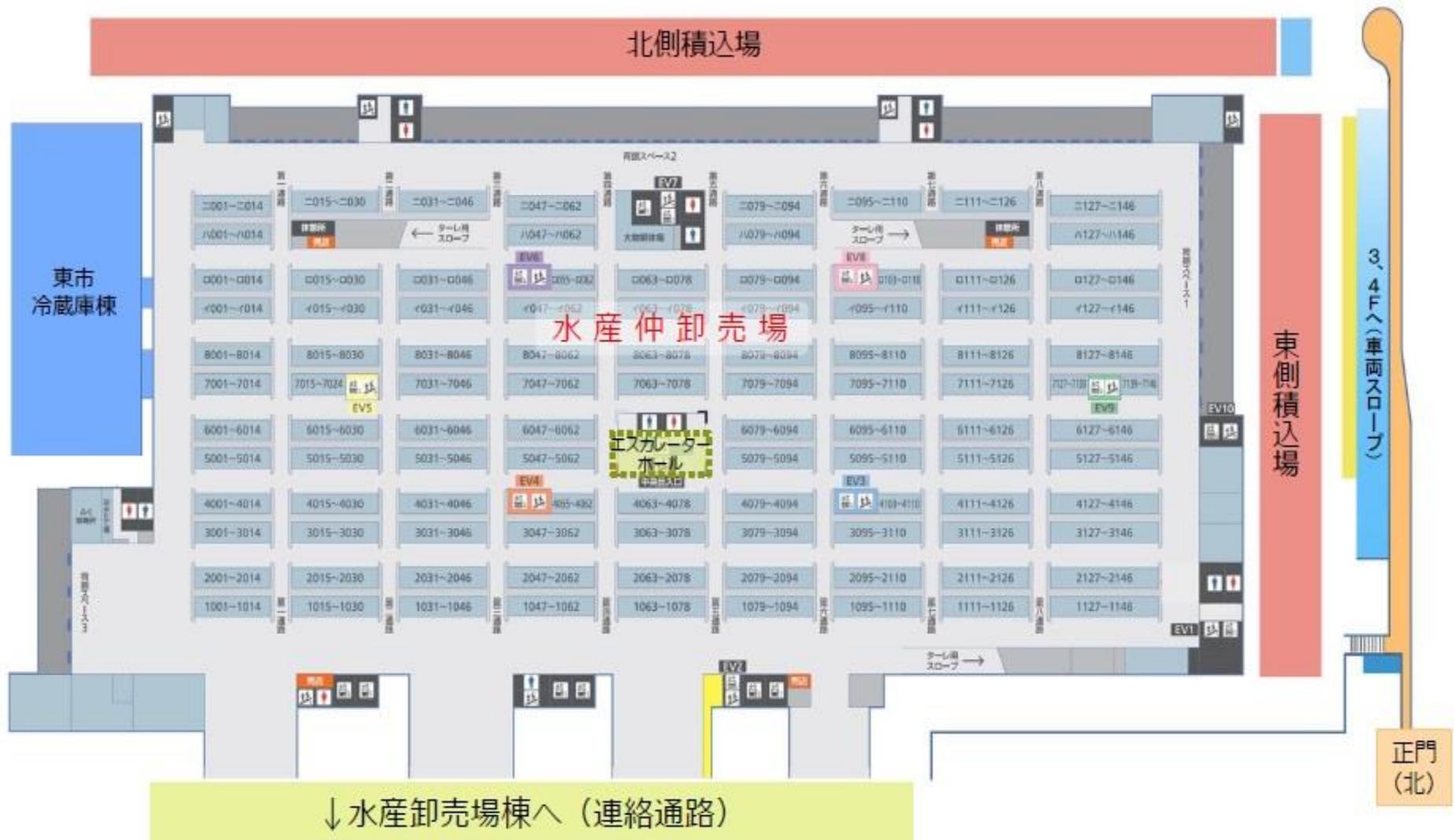


屋上緑化広場
Roof Garden

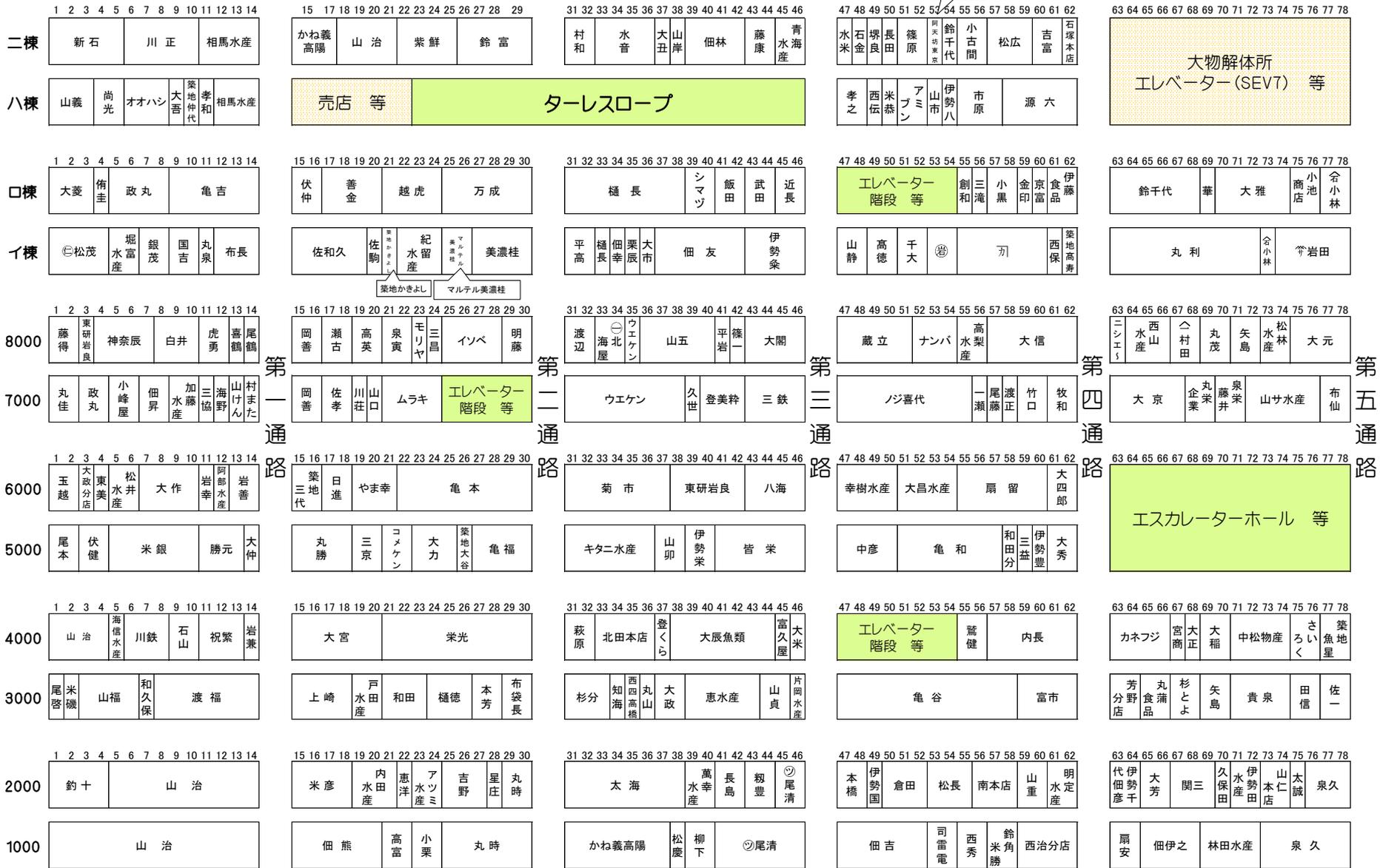


水産仲卸売場棟外観
Exterior of Fish Wholesale Market Building

水産仲卸売場棟(1階)



仲卸店舗の配置図



SEV5,6

SEV3,4

仲卸店舗の配置図

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
総食				丸七	立岡	共穂				司水産					

㊦	橋	中茂	亀福	和泉勝	山忠	大直	虎米	佃多喜	越金	北繁			
---	---	----	----	-----	----	----	----	-----	----	----	--	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
希海				大豊				やま幸							

ターレスロープ										売店等					
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125
やま幸				東京鈴木屋		大志		大内						

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
			山二	山丈	大峰		濱長												

尾邦分店	吉丸水産	泉正	㊦海老の浦井		梅澤	石司												
------	------	----	--------	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
稲良			佃井			丸源			清水友	米川					

山源水産				大宗				佃文	米川		
------	--	--	--	----	--	--	--	----	----	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
エレベーター階段等				水長				栄徳							

幸栄															
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
昌栄水産			網弁	山喜之	小川魚	丸隆石川									

旭水産	て良				杉原水産	はせべ			
-----	----	--	--	--	------	-----	--	--	--

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
ホクエイ食品	新井水産	日本丸大			宇田喜		吉善												

尾坪水産												大秋水産	吉善		
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------	----	--	--

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
丸健	大長商店	羽	高邦								日栄水産				

山徳	丸清	大準			滝松	高洋		大規		
----	----	----	--	--	----	----	--	----	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
浦安田代		内藤	三輝	高須	手源	内藤									

岩太	泉幸	渡辺水産	藤兼	内藤	小善			丸定	尾道	
----	----	------	----	----	----	--	--	----	----	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
アツミ	濱翔				旭水産										

大豊	佃電新	川合	洗峰	大仲											
----	-----	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
三富			堺周			やまふ水産													

三富	エレベーター階段等			㊦佃寅	富ツネ	王滝水産	網和治												
----	-----------	--	--	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
伊勢慶	田	丸禎	北見水産			海信水産	樋栄								

東研岩良		尾邦	丸金	宇田政	尾糸	佃寅			
------	--	----	----	-----	----	----	--	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
山三秋山		三升	大音	三清			米彦								

嘉徳				大鈴				米彦			
----	--	--	--	----	--	--	--	----	--	--	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
熊梅		布施			よし田水産										

大善			藤森	藤田		重						
----	--	--	----	----	--	---	--	--	--	--	--	--

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
堺浜		伊勢平	刃			やま吉				上武									

三恵	津川	ハセガワ	かど	石沢	北沢	関戸	虎石	丸雄	高福	上武				
----	----	------	----	----	----	----	----	----	----	----	--	--	--	--

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
伏梅	大花	高德	前川	滝治	水野産		長野産				伏新				

茶大雄	丸吾	網又	玉銀水産	㊦山仁	紀之重分店	鈴房	西誠	本田			
-----	----	----	------	-----	-------	----	----	----	--	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
エレベーター階段等				丸豊		マルミヤ	桜井三善								

太田	鈴分幸	浦水産	鈴友三	㊦山金	宮一			
----	-----	-----	-----	-----	----	--	--	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
米恵	協伸	眞島	富久	藤田	寿賀半	芳三淡水	佃堅		富士見						

布袋徳	柴原	中里	誠和水産			芳彦水産	尾辰	㊦刊	(東)志吉					
-----	----	----	------	--	--	------	----	----	-------	--	--	--	--	--

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
村清					堺周														

山八				樋泉															
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
司		米三	松岩	山松	八木正	滝八	越一								

入元田	富八	海源	大政支店	鈴与	大芳			
-----	----	----	------	----	----	--	--	--

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
尾寅		丸菊	堺浜		大雍										

伏万支店	熊川	芝専	山和			堺浜		
------	----	----	----	--	--	----	--	--

111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
㊦大	町昇	木村		㊦丸鈴	柳又	三栄水産									

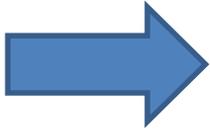
音幸	山雄	丸十	宮彦		壺宇田川					
----	----	----	----	--	------	--	--	--	--	--

127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146
上芳	山八	滝富	湯浅	堺藤	コアミ				山八										

不二勝	海宝	アツミ	築地市川															
-----	----	-----	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

SEV1,2

ターレスロープ



ゆりかもめ
市場前駅
方面

水産仲卸売場棟(3階)



水産仲卸売場棟(4階)



関連事業者店舗の紹介

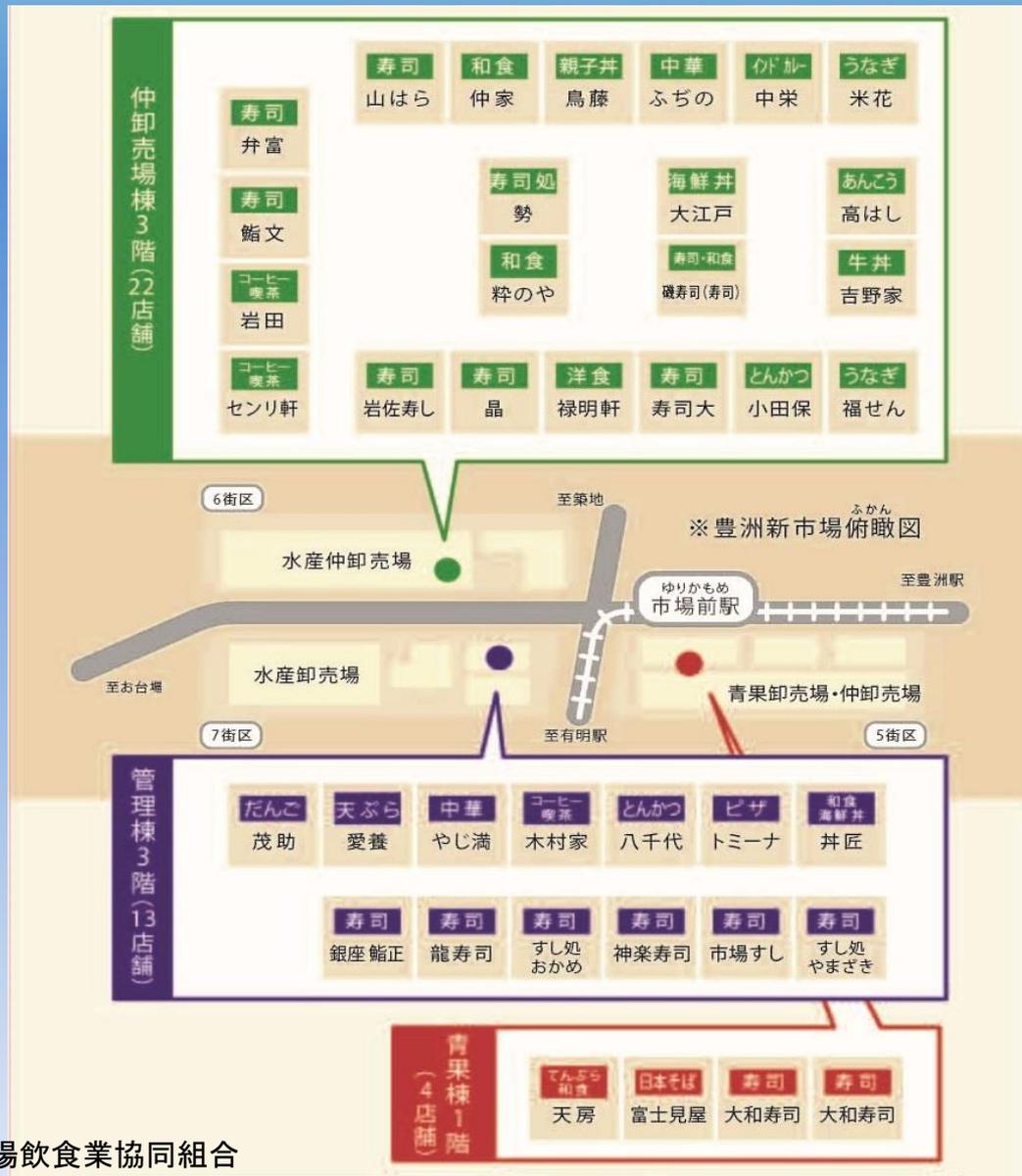
男女トイレ	惣菜・惣菜 つくはん	和菓子・惣菜・惣菜・玩具 大山商店	惣菜・惣菜・干菓 さなか	惣菜・惣菜・惣菜 銀泉	惣菜・惣菜・惣菜 銀泉	惣菜・惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋	コミュニケーションルーム1 組合カウンター	男女トイレ
北通り西口		北通り North Street 北新 4号口				北通り東口		
惣菜・惣菜 中央食品	惣菜・惣菜 つま亀	惣菜・惣菜 三久 和田久	惣菜・惣菜 和久 鳥藤	惣菜・惣菜 山傳	惣菜・惣菜 山茂	惣菜・惣菜 東昆	惣菜・惣菜 細谷商店	惣菜・惣菜 八百金
惣菜・惣菜 角山本店	惣菜・惣菜 三輝	惣菜・惣菜 三輝	惣菜・惣菜 つま長	惣菜・惣菜 つま長	惣菜・惣菜 石井容器	惣菜・惣菜 石井容器	惣菜・惣菜 鳥藤	惣菜・惣菜 戸田鶴伊
惣菜・惣菜 藤井商店	惣菜・惣菜 三輝	惣菜・惣菜 つま長	惣菜・惣菜 つま長	惣菜・惣菜 つま長	惣菜・惣菜 高砂屋	惣菜・惣菜 高砂屋	惣菜・惣菜 築地計機製作所	惣菜・惣菜 林屋海苔店
中央通り西口		中央通り Central Street 中央新 3号口				中央通り東口		
惣菜・惣菜 全国特産漬物	惣菜・惣菜 なし玉青木	惣菜・惣菜 蔵乃屋	惣菜・惣菜 つま喜代村	惣菜・惣菜 伊藤ウロコ	惣菜・惣菜 伊藤ウロコ	惣菜・惣菜 跳ね鯛	惣菜・惣菜 大原本店	惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋
惣菜・惣菜 豊洲 千年こうじや	惣菜・惣菜 丸武	惣菜・惣菜 平山商店	惣菜・惣菜 つま喜代村	惣菜・惣菜 乾物秋山	惣菜・惣菜 秋山商店	惣菜・惣菜 築地正本	惣菜・惣菜 大原本店	惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋
惣菜・惣菜 丸武	惣菜・惣菜 高島屋海苔店	惣菜・惣菜 丸武	惣菜・惣菜 高島屋海苔店	惣菜・惣菜 東源正久	惣菜・惣菜 山本海苔店	惣菜・惣菜 KOTOBUKIフーズ	惣菜・惣菜 大原本店	惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋
惣菜・惣菜 丸武	惣菜・惣菜 高島屋海苔店	惣菜・惣菜 丸武	惣菜・惣菜 高島屋海苔店	惣菜・惣菜 東源正久	惣菜・惣菜 山本海苔店	惣菜・惣菜 KOTOBUKIフーズ	惣菜・惣菜 大原本店	惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋
南通り西口		南通り South Street 南新 3号口				南通り東口		
惣菜・惣菜 有次	惣菜・惣菜 服部金物店	惣菜・惣菜 有次	惣菜・惣菜 服部金物店	惣菜・惣菜 有次	惣菜・惣菜 服部金物店	惣菜・惣菜 有次	惣菜・惣菜 服部金物店	惣菜・惣菜 美人妻 駿河屋



ご案内
Guide to Uogashi Yokocho Market
UOGASHI YOKOCHO 紹介 ウオガシヨコチョ 案内

この店舗街区以外の魚がし横丁店舗のご案内
 最上商店 (惣菜)【水産仲卸売場棟1階】 古川商事 (惣菜)【水産仲卸売場棟1階】
 丸八船舶食品 (惣菜・惣菜)【水産仲卸売場棟1階】 みどりや (惣菜・惣菜)【水産仲卸売場棟1階】
 酒井輪業社 (惣菜・惣菜)【水産仲卸売場棟1階・惣菜棟1階】

飲食店舗（各街区に配置）



品質・衛生管理の向上への取組

品質・衛生管理マニュアル（ガイドライン）

ハード面の機能強化に合わせ、市場業者が商品を扱う際の品質衛生管理を向上させるため、商品の特性や作業工程を踏まえた継続的な管理方法を記したマニュアル(ガイドライン)を各業界と協議し、作成した。

品質・衛生管理マニュアル

水産卸売業者編

<ガイドライン>

豊洲市場における「品質・衛生管理マニュアル」検討会

東京都中央卸売市場
東京都水産物卸売業者協会

I. 卸売場における衛生管理

I-② 冷凍マグロ編

目次

1. 施設等の衛生管理 P19~31

- 1-1 清潔保持
- 1-2 保守点検
- 1-3 卸売場の温度管理
- 1-4 卸売場の入室管理
- 1-5 使用水の衛生管理
- 1-6 水の衛生管理
- 1-7 わずみ、昆虫の管理

2. 食品の衛生的な取扱い P32~36

- 2-1 着荷・検収、荷下ろし、運搬
- 2-2 計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり
- 2-3 保管
- 2-4 原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

1. 施設等の衛生管理	最終更新日
1-1 清潔保持	責任者
目的 ・施設等の汚染やゴミに由来する食品への細菌汚染を防止する。 ・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。	

1. 清掃・洗浄

- (1) 清掃・洗浄方法
別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり
- (2) 清掃・洗浄に関する注意点
ア 清掃・洗浄時に水や薬剤を使用する場合、商品を汚染しないよう、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。
イ 洗浄剤等の薬剤を使用する場合は、薬剤メーカーによる使用方法の指示に従う。

2. 整理整頓

- (1) 陳列場所には、ゴミや不要な物品を放置しない。
- (2) 器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整理整頓する。

器具等	保管場所	保管時の注意点
器具	卸売場内の用具箱	・昆虫等による汚染を防止するため蓋の戸は開放しない。
清掃用具	卸売場内の清掃用具入れ	・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。 ・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。
薬剤類	卸売場内の薬剤保管庫	・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 ・殺虫剤は施設できる倉庫に保管する。

品質・衛生ハンドブック

市場内で商品を取り扱う卸売業者及び仲卸業者の従業員の食品衛生に対する意識向上を図るため、食品の品質衛生管理に係る基本的な取り組みをハンドブックとして作成した。



マニュアルのここを確認!

- 清潔保持
- 保守点検

2 店舗等の衛生管理

1 清掃・洗浄、保守点検は定期的

ごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。また、残渣や汚れた水は、悪臭の発生やねずみ・昆虫を引き寄せる原因になります。

床の清掃、保守点検

水で拭き場合

- ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で洗い流します。
- 必要に応じて洗剤を用いてデッキブラシで擦り洗います。
- ゴムべらなどで水気をきって乾燥させます。

水で拭かない場合

- ほうきやブラシでごみを除いた後、必要に応じてモップなどで水拭きします。
- 最後は乾燥させます。

清掃時に亀裂や塗装の欠落などがないか確認します。破損があると破片などが異物混入の原因となります。

排水溝の清掃

- フタを取って内部の残渣やごみを除きます。
- 排水溝やフタを水洗いし、汚れている部分は洗剤を付けたブラシで擦り洗います。

手洗い設備の洗浄

洗浄後にスポンジで洗い、水ですすぎます。洗浄後、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオルなどを補充します。

13

食材に触れる器具類（包丁・まな板等）の洗浄、保守点検

- 水で残渣や油を洗い流します。
- 洗剤を用いてスポンジで洗います。
- 生食する部位に触れる器具などは、すすいだ後、水気をきってアルコールなどで消毒します。
- 清潔なフキンなどで水気を取って乾燥させます。

・包丁などの刃は、欠片が異物混入の原因となることがあるので、毎日刃こぼれの有無を確認します。
・まな板は細菌の温床とならないように、表面のキズが激しくなったら表面を削るか交換します。

このほかの施設設備・機器類もマニュアルに従って清掃・洗浄、保守点検をしましょう。

注意点

食品にかけないで!

・清掃・洗浄時に水や薬剤を使用する場合、商品を汚染しないよう、付近の商品を移動するか、商品にカバーをして実施します。

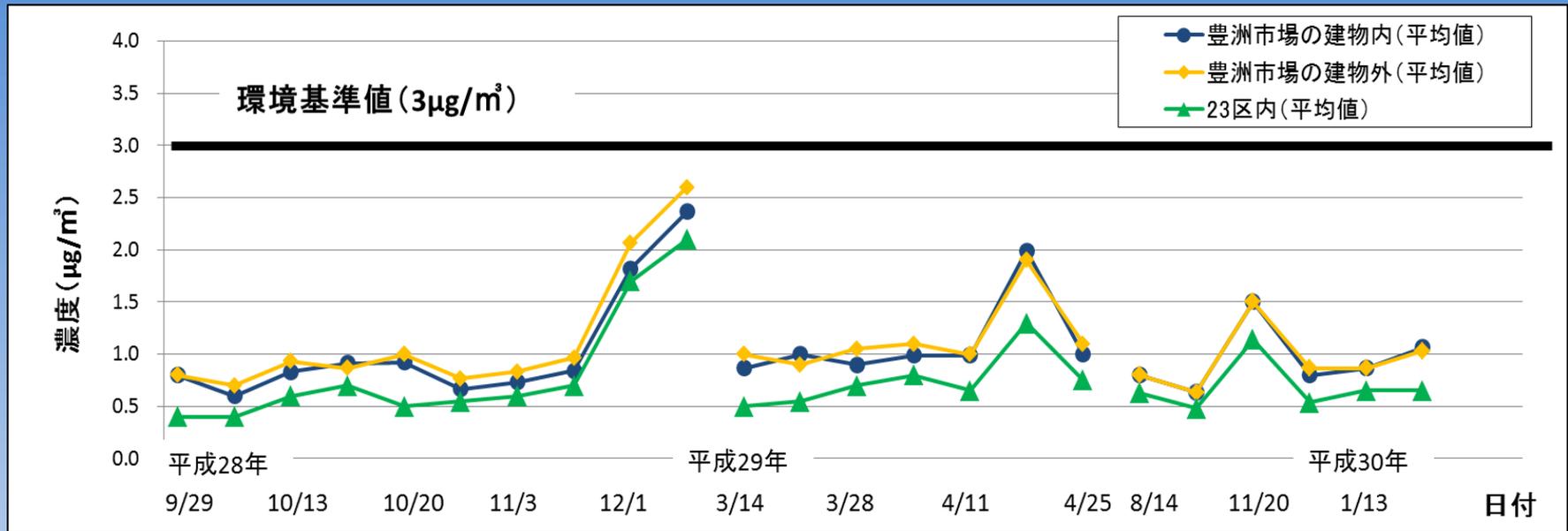
・殺虫剤などの薬剤を使用する場合は、薬剤メーカーによる使用方法の指示に従います。

14

豊洲市場の開場に向けた取組 ～追加対策工事～

豊洲市場地上部の空気測定結果

平成28年9月から実施している空気測定結果では、**豊洲市場地上部の空気中のベンゼン濃度は、全て環境基準値を満たしており、23区内の大気と変わらない水準となっています。**



測定箇所	測定値の算出方法
豊洲市場の建物内 (※2)	主要3棟(※1)各3か所の値の平均値(H29.4月まで)
	主要3棟(※1)各1か所の値の平均値(H29.8月以降)
豊洲市場の建物外	各街区1か所の値の平均値
23区内	24時間大気計測地点の平均値

- ※1 主要3棟
 青果棟
 水産卸売場棟
 水産仲卸売場棟
- ※2 専門家会議による対策の検討期間中(~29年4月)は、調査のために建物内の各3か所で空気を測定

追加対策工事について

豊洲市場では、専門家会議の提言に基づいて追加対策工事を実施しています。具体的には、地下ピット追加対策では、床面にコンクリートを敷設するとともに、ピット内に換気設備を設置します。

また、地下水管理システム機能強化対策では、建物下に揚水ポンプの設置を行うとともに、旧観測井戸での揚水等により、揚水機能を強化します。

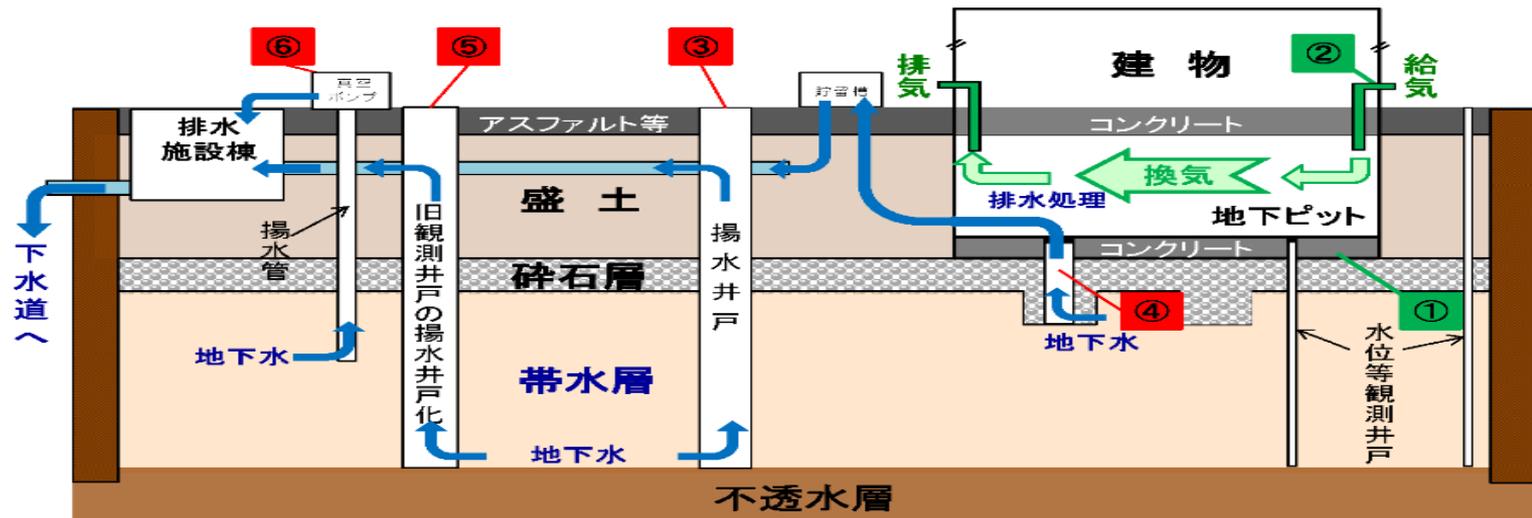
(1) 地下ピット追加対策

- ① コンクリートの打設
- ② 換気設備の設置

(2) 地下水管理システム機能強化対策

- ③ 揚水井戸の洗浄・ポンプ交換
- ④ 揚水ポンプの設置
- ⑤ 旧観測井戸での揚水
- ⑥ 真空ポンプによる揚水(ウェルポイント工)

凡例
■ 地下ピットにおける対策
■ 地下水管理システムの機能強化



追加対策工事の様子



地下ピットでのコンクリート打設工事



コンクリート打設工事後



地下ピットでの換気ダクト敷設工事



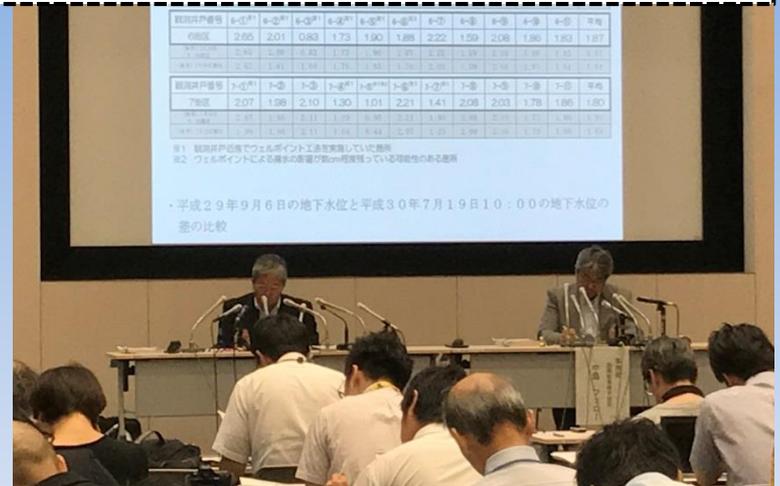
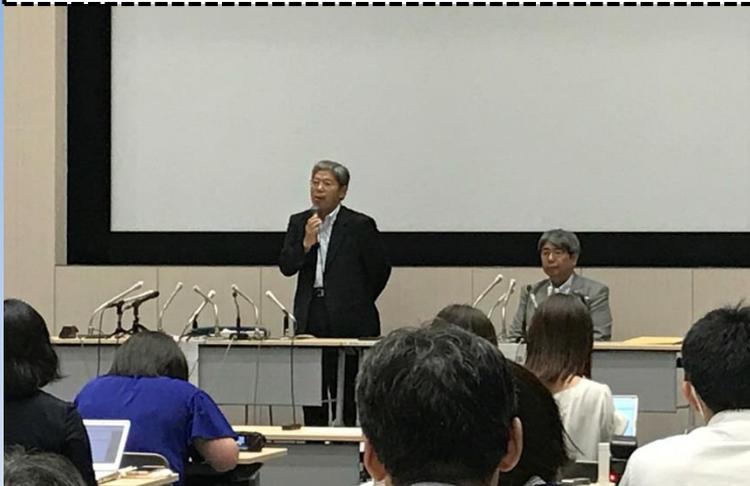
真空ポンプによる揚水の様子

専門家会議における確認結果（7月30日）

【全体評価】

- 都が実施した追加対策により、将来リスクを踏まえた安全性が確保されたことを確認した。
- 今後は、都による管理(案)の内容を確実に実施していくことが重要である。

専門家会議による有効性の確認結果に関する記者説明の様子(7月30日)



確認調査結果等の概要（抜粋）

【各対策工事にかかる確認調査の結果（評価）】

- 追加対策工事は適切に実施されており、計画通りに換気されることで、地下ピット内の空気の水銀等ガス濃度は問題のない状態で維持される。
- 床面コンクリートおよび換気設備の維持管理が適切に行われていくことにより、将来にわたって盛土と同等の機能を果たすことができると考えられる。
- 建物下の揚水ポンプの設置等により、地下水管理システムの揚水機能が強化されたことが、地下水排水量のデータから確認された。

【空気測定および地下水質測定】

- 建物1階部分、各街区の屋外（地上部）及び補助315号線連絡通路部の空気は、科学的な安全が確保された状態で維持されていると考えられる。
- 第9回地下水モニタリング（平成28年11月～12月）以降、地下水汚染状況は大きく変化していないと考えられ、さらに大きく濃度が上昇する可能性は考えにくい。

【今後の管理（案）】

- 都による今後の管理（案）の内容（設備の維持管理、空気や地下水の測定など）は妥当であり、確実に実施していくことが重要である。
- 市場開場後の空気測定等については、当面は毎月実施していくことが望ましいと考えられる。

小池知事の安全宣言

【関係局長会議(7月31日)】

この間行ってきた「検証」・「対策」・「確認」という一連のステップが完了し、都民や市場関係者が安心して利用することができる「安全・安心な市場」として開場する条件が整ったと判断

【知事の発言】

○都民や市場関係者の皆様に対し、「豊洲市場は安全であり、安心してご利用いただける」とお伝えしたい。

関係局長会議の様子(7月31日)



今後のスケジュールとお知らせ

豊洲市場への移転に向けたスケジュール

事項	H30/5	H30/6	H30/7	H30/8	H30/9	H30/10
追加 対策 工事	(平成29年11月～) 工事完了後、専門家会議による確認					
農林水産 大臣認可				認可手続		
習熟訓練	(平成29年10月～) 9月まで随時実施					
引越準備	(平成29年10月～) 8月までに調整、関係者への説明・周知					
引越作業					(調整中) 事前引越 ～10月5日 本引越 10月6日PM～10日	

平成30年10月11日
豊洲市場開場

移転に伴う休市日について

築地市場の最終営業日は、
平成30年10月6日(土)となります。

豊洲市場開場に伴う移転作業実施のため、
**10月9日(火)及び10月10日(水)は、
築地市場のみ、臨時休業日となります。**

豊洲市場は、11日(木)から開場します。

豊洲市場に関する今後のご案内

東京都からのお知らせにつきましては、随時、東京都中央卸売市場ホームページでご案内しておりますので、ご覧下さい。

<http://www.shijou.metro.tokyo.jp/>

東京都中央卸売市場から皆様へ

豊洲市場は、築地市場から移転・開場いたします。市場関係者の皆様とともに、継続的に中央卸売市場として運営し、日本の中核市場として育ててまいります。

今後とも、豊洲市場をよろしくお願い申し上げます。