

南部市場

入荷から出荷までの流れ



入荷

農家で育てられた家畜

(牛・豚)は、市場に運び込まれ「と畜」されるまでけい留されます。



けい留所

牛は100頭、豚は870頭、けい留することができます。



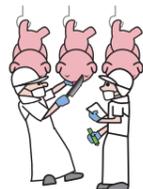
と畜

けい留されていた牛・豚は、頭や内臓などを取り除き「枝肉」と呼ばれる大きな肉のかたまりに解体されます。



解体室

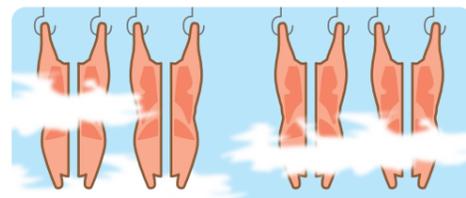
牛は約1時間、豚は約25分と畜されます。



冷却

【牛は2日以上 豚は1日以上】

枝肉は、最初に予冷室で冷やされ、その後、冷却室で保管されます。



冷却室

肉の等級を示す「格付」をするほか、売買参加者が下見を行います。

せり

【牛のせり】月・火・木曜日の午後
【豚のせり】月～金曜日の午後

お肉屋さんなどの売買参加者は、冷却された枝肉をガラス越しに見ながら機械を使ってせり落とします。



加工・出荷

せり落とされた枝肉は、そのまま出荷されるものと、市場内にある部分肉加工施設でヒレやロースなどの部位ごとの部分肉に加工された後に出荷されるものがあります。



本場・北部市場

南部市場

安全・安心な

生鮮食料品を届ける取り組み

品物に応じた温度管理をするために、開設者と卸売業者などが協力して、温度管理ができる施設や冷蔵庫をつくっています。また、衛生検査所が、品物がきちんと取り扱われているか監視や検査をしています。



品物を新鮮に保つため、低い温度で管理できる施設を設置しています。
【本場塩干卸売場】



食品の安全を確認するため、場内の監視を行い、有毒な魚介類の排除や食品の適正な表示、販売方法を指導するほか、食品の検査をしています。
【食品衛生検査所】(本場・北部市場)



病気や異常のある牛・豚の肉や内臓が流通しないように、獣医師であると畜検査員が1頭ごとに検査しています。と畜前の健康状態、解体後の枝肉や内臓をチェックするほか、細菌の検査など、衛生的な食品の取り扱いに対する監視を行っています。
【食肉衛生検査所】(南部市場)