

名古屋市中央卸売市場

～安全・安心で新鮮な食品を お届けするために～



名古屋市中央卸売市場には、全国各地から毎日3千トンを超える魚や野菜・果物、肉などの生鮮食料品が集まり、取引されたあと、スーパーや小売店を通じて皆さんのもとへと届けられます。

市民の台所である中央卸売市場では、卸売業者をはじめ市場に関わる人たちが連携して、新鮮で安全・安心な食品を市民の皆様にお届けするためにさまざまな取り組みを行っています。

食品の鮮度を保つための工夫



～取り扱い商品に応じた適切な品質管理～



①食品の品質を保つために

市場内で取引される商品をより新鮮な状態で保つために、売場施設の温度管理や、清潔保持など「品質管理の方法」を定めて取り組んでいます。

②施設の整備

市場に運ばれてきた新鮮な食品は、青果棟、水産棟など、食品ごとに分けられた施設の中で取引されています。市と卸売業者は協力して売場の低温化をすすめ、鮮度の保持に努めています。



本 場

青果低温卸売場やまぐろ低温卸売場など、温度管理ができる施設を順次充実してきています。ほかにもコールドチェーン化（生産から消費にいたるまでの流通経路を低温で管理・輸送するシステム）をめざし、平成21年度には干物などを扱う塩干棟の整備に着手します。

北部市場

市が設置した低温卸売場や低温配送センターのほか、きめ細かい温度管理ができる青果低温卸売場や、まぐろなど太物に適した温度に設定されている「まぐろ低温卸売場」が卸売業者によって整備されました。

南部市場

平成19年2月に開場した最新設備で、牛と豚の処理工程を分離し、衛生管理手法HACCPシステムの導入に着手するなど最新の衛生対策を施しています。また、冷蔵保管室や加工室も低温に保ち、搬出口は密閉構造として冷却設備を設置するなど、枝肉の品質保持に努めています。

安全な食品をお届けするために

①食品の検査や監視・指導を実施しています

食品には品質や表示に様々な規格や基準が定められています。

各市場に設置されている検査機関では、市場内を流通する食品がこれらの規格や基準を満たしているかチェックしているほか、食品を衛生的に取扱うための方法についても、指導・助言を行っています。

■本場「名古屋市食品衛生検査所」、北部市場「愛知県食品衛生検査所」

適切に食品が取り扱われているか監視するほか、食品を収去して、残留農薬や添加物等の違反がないかなどを調べています。

■南部市場「名古屋市食肉衛生検査所」

と畜・解体された枝肉や内臓の全頭検査や、BSE検査などを行い、安全が確認されたお肉のみが出荷される仕組みになっています。

②安全・安心に関する連絡会議を設置しています

名古屋市と市場内事業者とで情報交換の場を設け、市場の安全・安心を守るために取り組んでいます。

③生産や流通の経路を管理した食品を取り扱うようにしています

本場・北部市場

青果物については、収穫場所や収穫日、使用農薬の種類や使用時期など「生産履歴」を管理したものを取り扱うよう、取り組んでいます。

水産物についても出荷者証明がなされた商品などを取り扱っています。

南部市場

牛肉については、個体識別番号によりその牛の出生から店頭に並ぶまでの詳しい経路がインターネットで確認できます。

④食品表示の適正化についても取り組んでいます

食品表示が適正にされているか東海農政局等が実地調査や指導を実施しています。

⑤違反食品が見つかったときは…

残留農薬や添加物、食品表示等について違反が発見された場合には迅速な対応をとっています。



市場で実際に
見てみよう!

食に関するさまざまな取り組みを実際にご覧いただくため、名古屋市中央卸売市場では、市場見学の受け入れや、親子見学会などを行っています。

内容や日程については各市場にお問い合わせください。

名古屋市中央卸売市場本場

熱田区川並町2番22号

電話：671-1181 / FAX：671-1184

名古屋市中央卸売市場北部市場

西春日井郡豊山町大字豊場字八反107番地

電話：903-2111 / FAX：903-2108

名古屋市中央卸売市場南部市場

港区船見町1番地の39

電話：614-4129 / FAX：614-8345