

大阪市中央卸売市場南港市場

整備基本計画書(案)

概要版

平成28年 月

大阪市

I 基本方針	
1. 施設整備の基本方針の策定	1
II 施設計画	
1. 施設配置計画	3
(1) 全体配置基本計画	3
(2) 大動物棟基本計画	4
(3) 小動物棟基本計画	5
2. 全体工程・事業費の設定	6
(1) 全体工程表	6
(2) 事業費の設定	7
3. 今後の課題	8
III 将来戦略プラン ～アクションプラン（行動計画）編～【概要版】（案）	

(1) 施設整備の基本方針

南港市場を西日本の食肉流通の拠点市場として維持・発展させるため、平成 27（2014）年 1 月に「南港市場将来戦略プラン」が策定され、基本戦略が示された。

戦略 1 日本一安全・安心で質の高い食肉の供給拠点

戦略 2 大阪を中心とする関西のマーケットに対応した食肉の供給拠点

戦略 3 西日本の建値市場として消費者と生産者双方から信頼される市場づくり

戦略 4 民間活力を活用した簡素で効率的な市場運営

基本計画においては、「南港市場将来戦略プラン」に基づいて、衛生的で適切な施設配置、適切な施設規模、合理的で効率的な生産機器配置と HACCP※に対応した生産ライン・作業動線等を策定して、基本設計に必要な与条件の整理・設定を行うことを目的とする。

整備手法としては、設計段階から施工への配慮（施工計画・調達計画）が可能となり、整備期間の短縮が期待できるとともに、総合的なコスト削減に繋がる DB※（デザインビルド）方式を前提とする。

なお、DB 事業者の選定にあたっては、総合評価落札方式を採用することにより、品質の確保も同時に検証が可能となる。

以下、基本計画の基本方針を示す。

① 施設条件の整理

- ・既存施設及びインフラの現地調査に基づく活用と転用の整理
- ・現況の作業手順・作業動線の現地調査に基づく課題と改善点の抽出
- ・施設整備に関する法的条件の整理
- ・基本計画に対して関係諸官庁との事前相談による計画条件の整理

② 適切な施設規模

- ・取扱頭数に対して、過大とならない適切な施設規模の設定
- ・適正な冷却期間、保管期間に基づく冷凍・冷蔵庫面積の設定
- ・部分肉加工の市場内枝肉割合に基づく適正な部分肉加工場の規模設定
- ・必要駐車台数を確保する外構整備計画
- ・解体処理ラインの直線化により施設のコンパクト化の検討
- ・市場内事務所機能の把握と適正な再配置

③ 適切な施設配置

- ・継続使用が可能な施設を活用できる施設配置計画
- ・敷地構内をダーティエリアとクリーンエリア※に完全分離設定し、搬出入車両の動線交錯を防止
- ・大動物（牛）棟と小動物（豚）棟の完全分離に基づく施設配置
- ・疾病の疑われる生体は、別棟での処理が可能な施設配置

④ ダウンサイジングや転用への対応

- ・施設の構造は、エキスパンションジョイントによる分節化をすることにより、将来の転用やダウンサイジングを可能とする。
- ・冷蔵庫等の天井・壁は、規格化された断熱パネルを内装化することにより、他用途への転用を可能とする。
- ・各諸室の空調は、個別空調方式を採用することにより、他用途への転用を可能とする。
- ・既設本館棟南ゾーン 2 階を事務所機能への改修対応及び 1 階を食肉付加価値機能への改修対応とし、既存本館棟北ゾーンは関連施設等施設整備の最大限活用可能な用地を確保

⑤ 段階的な市場施設整備

- ・市場業務を継続しながらの段階的市場整備の設定
- ・各整備段階における工事仮囲いラインの設定と市場関係車両と工事車両の動線輻輳の防止
- ・建設工事期間中の大動物棟・小動物棟からの出荷ルート（特に内臓出荷）の設定
- ・工事期間中の搬出車両の待機スペース及び市場関係者の駐車場の確保

⑥ 効率的で衛生的な作業環境の確保

- ・生体搬入（けい留所）から、と畜解体・冷蔵保管・せり・部分肉加工・出荷までを一棟内で完結
- ・害虫等の進入を防ぐための施設の密閉化
- ・生体搬入から枝肉出荷及び製品出荷までのワンウェイ生産動線の設定
- ・施設内において、サニタリー※を経由してのダーティゾーンとクリーンゾーン※への動線の確保
- ・作業従事者のトイレ・更衣室・休憩室の位置設定と人動線のゾーン設定
- ・施設内入場者の動線計画の整理
- ・廃棄物及び SRM※の搬出ルートの設定

⑦ 質の高い食肉の供給拠点としての合理的な生産ラインの設定

- ・生体へのストレス低減に配慮した、けい留所の構造や動線の設定
- ・最も効率が良く、将来の生産設備更新にも柔軟に対応可能な生産ラインの直線化
- ・と畜解体作業工程及び作業ポジション毎の所要時間に対応した生産機器配置の設定
⇒大動物の処理能力；180 頭（繁忙期；216 頭）、小動物の処理能力；400 頭（繁忙期；480 頭）
に対して、作業時間内に完了可能な生産ラインの設定
- ・枝肉と内臓が同時検査可能な生産ラインの設定
- ・日常の清掃作業、将来の生産設備更新、結露防止対策等を配慮した天井高の設定
- ・高品質な食肉を供給し、衛生的な生産環境を保持する各諸室の温湿度設定
⇒食肉生産から部分肉加工・出荷までのコールドチェーンの実現化

⑧ 有効活用検討地の確保

- ・一般会計繰入金の負担緩和等のための財源を確保する有効活用検討地の創出
- ・有効活用検討地の施設計画の検討

⑨ 市民に愛される南港市場

- ・食育などの役割の為の見学者コーナーの設置等

⑩ 施設整備の工程・コスト検討

- ・「南港市場将来戦略プラン」を実現化するにあたり、DB方式（市が基本設計実施）による民間活力を活用した施設整備（3年間の維持管理含む）とコストの低減化
- ・整備事業費概算 約149億円

用語説明

【カナ表示】

サニタリー

衛生管理が必要な作業ゾーンへの異物混入を防止するため通過する前室。作業靴へ履き替え、エプロン装着、手洗い、アルコール消毒等の後にエアシャワーを通過し、作業ゾーンに入る。

ダーティエリア・クリーンエリア

敷地構内の使用用途ごとの汚染度による区域設定。区域を物理的に遮断することにより、直接行き来できない構造とすることにより交差汚染を防ぐ。ダーティエリアでは、生体獣畜の搬入やけい留、汚水処理施設や廃棄物等の保管・搬出を行う区域。クリーンエリアでは、枝肉等の製品出荷や一般者の出入りする区域。

ダーティゾーン・クリーンゾーン

施設内における食肉処理作業工程全般の汚染度による区分。ダーティゾーンは、生体獣畜のけい留から剥皮までの工程（外皮に付着する雑菌により汚染作業領域となる）クリーンゾーンは、剥皮以降の工程（直接、食に供する部分が外気に晒され衛生的な作業領域が必要）

【英数表示】

DB（デザインビルド）

公共事業での事業コスト削減策として、設計の一部と工事を一体の業務として発注する方式。受注業者がもつ新技術を生かした設計が可能になり、コストの削減ができる。

HACCP（危害分析重要管理点）

食品の製造工程における品質管理システムのこと。Hazard Analysis（危害分析）とCritical Control Point（重要管理点）からなる頭文字をとった言葉でハサップと読む。最終製品の抜取検査方式ではなく、製造プロセス全体において予測される危害（=HA）を分析し、重要管理点（=CCP）を定める方式。重要管理点ごとに、管理基準や監視方法、基準外のものに対する対応措置を予め設定し管理を行う。

SRM（特定危険部位）

BSE（牛海綿状脳症）の原因となる異常プリオンたんぱく質が蓄積しやすい部位をSRMと呼び、流通経路から排除すべきとされる部位のこと。脊髄、脊柱、扁桃、回腸遠位部、頭部の一部など。なお、BSE検査対象は、平成25年7月から月齢48ヶ月以上の牛とされている。