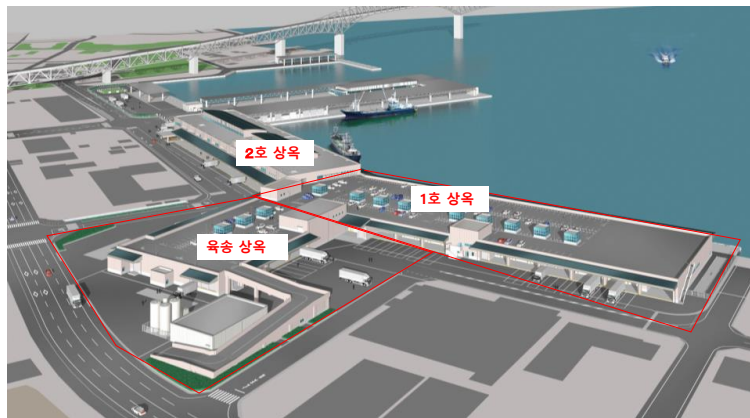


## ○시설개요

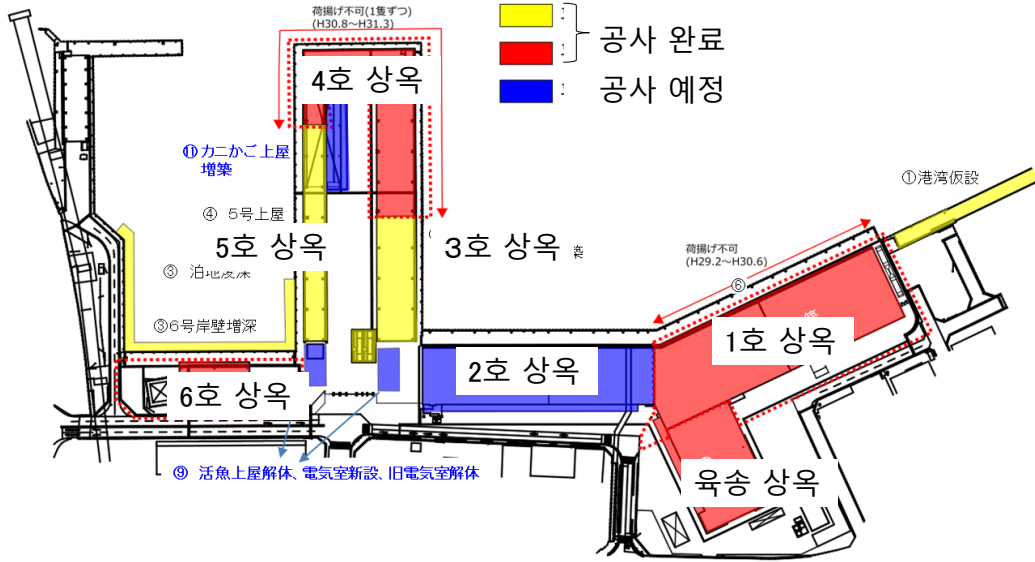
사카이 어항은 돗토리현 서부로 뻗은 유미가하마반도 북단부의 사카이미나토시에 있습니다. 외해와 내해를 잇는 사카이 해협을 사이에 두고 북측으로 시마네반도가, 남측으로 수봉 다이센 산과 미호만이 내다보입니다. 사카이 어항은 시마네반도가 천연 방파제 역할을 해주어 계절별로 다양한 수산물이 잡히는 국내 유수의 대규모 어항으로 발전해 왔습니다. 2019년에는 어획 생산량 8만 5천 톤(국내 7위), 생산 금액 211억 엔(국내 5위)을 달성하는 등, 소비자 여러분에게 안심하고 먹을 수 있는 수산물을 제공하고 있습니다.

또한, 국내 유통뿐만 아니라 해외 수출도 고려한 고도위생관리 시장으로의 신축·개수 공사가 2016년부터 진행 중입니다. 총 부지면적 59,350㎡, 수산청 위생관리기준 레벨 3에 부합하는 진열·경매 시설로 이뤄질 새로운 어항은 2023년 완공될 예정입니다.



○주요시설

시설 배치 및 공사 상황



시설명칭		주요어획물	총면적	준공(완성) 예정 연월일
신축	1 호 상옥	마쓰바 대게, 참다랑어, 방어, 오징어류	10,499m <sup>2</sup>	2019 년 5 월
	2 호 상옥	가자미, 도루묵	12,200m <sup>2</sup>	2022 년 6 월
	육송 상옥	전갱이, 삼치, 도미, 넙치, 전복, 소라, 굴	4,327m <sup>2</sup>	2018 년 11 월
	6 호 상옥	오징어류, 멸치	450m <sup>2</sup>	2018 년 2 월
	제빙 기계실	해수 셔벗아이스 제조	404m <sup>2</sup>	2019 년 5 월
	트럭 스케일	선망 어획 전갱이 · 고등어 · 정어리 등 계량	281m <sup>2</sup>	2016 년 12 월
증축	5 호 계통발 상옥	홍게	1,296m <sup>2</sup>	2023 년 4 월
개수 <내진·방조(防鳥)>	3 호 상옥	선망 · 근해저인망	1,886m <sup>2</sup>	2016 년 12 월
	4 호 상옥	선망 · 근해저인망	3,774m <sup>2</sup>	2019 년 3 월
	5 호 상옥	선망 · 근해저인망	1,578m <sup>2</sup>	2017 년 8 월

## ○고도위생관리 대응형 시설

새로운 '사카이 어항'은 수산청 지정 위생관리기준 레벨 3 에 부합하는 선진시장입니다. 어획에서  
진열·경매, 출하에 이르는 각 공정에 대해 수산물·사람·차량의 동선을 고려하고 식중독 방지를 위  
해 오염원을 '반입하지 않는', '묻히지 않는', '늘리지 않는' 기본적인 노력부터 실천하고 있습니다.

### 어항 위해 요인

#### ○ 조분 등의 유입



살모넬라 등의 병원균

#### ○ 외부차량 침입



배기가스  
이물질

#### ○ 목제품 사용에 따른 잡균 번식



O-157, 노로바이러스

#### ○ 어획 후 온도 상승



히스타민·장염비브리오

## ○고도위생관리 내용

- 명확한 구획 설정으로 어패류가 신속히 처리됩니다.
- 허가받은 사람만 입장할 수 있습니다.
- 사람·차량의 입장이 관리됩니다.
- 손세정·장화세척을 의무화하였습니다.
- 수산물 선도 유지를 위해 시장 전역에서 청정수·얼음·저온실·냉장고를 이용할 수 있습니다.
- 동물과 먼지의 침입을 막는 폐쇄형 시설입니다.
- 위생적인 작업 레벨 향상을 위해 출입구 및 작업구역의 영상을 기록합니다.
- 상옥 내에서 사용되는 전동지게차는 배기가스를 배출하지 않습니다.

●엔진 차량은 차륜 세정 후 위생관리구역에 입장합니다.

### 판매 (진열·경매)

### 출하준비 (집하·운반)

### 반출 (플랫폼)



바닥색과  
비닐커튼으로 구획

방조(防鳥)망과  
셔터로 구획

**냉장고:** 고온기의 선도유지(관리 온도대 5°C)  
1호 상옥 냉장고1 (87m<sup>2</sup>)  
육송 상옥 냉장고2 (78m<sup>2</sup>) 냉장고3 (98m<sup>2</sup>)



**저온실:** (156m<sup>2</sup>, 관리 온도대 10~15°C)  
굴, 성게류, 참치 회 등의 선별 및 경매 실시



## 입장관리

오염원 유입 방지→착모, 손세정, 장화세척



## ○진열·경매장 구획설정

●어시장은 그림과 같이 '진열·경매구역', '출하준비구역', '반출구역'으로 나뉘어 어패류의 신속한 양륙 및 출하가 가능합니다.

●진열·경매장은 평상시에 벽과 문으로 막혀있고 필요시에만 개방되는 '폐쇄형 시설'로서 동물과 먼지의 침입을 방지합니다.

## 수산물 교차 오염 방지 양륙-출하 일방향화





## ○폐쇄형 진열·경매장 설비

폐쇄형 진열·경매장은 자연 채광이 드는 천장 및 출입구 방조(放鳥)망 등 다양한 설비가 갖춰져 있고, 배기가스로 인한 어패류 오염 방지를 위해 전동지게차를 사용합니다.

## 동물(분뇨) 및 먼지 침입 방지



○해수 공급 설비

- 자외선 살균된 청정해수, 해수 셔벗아이스, 상수, 공업용수, 살균성 전해차아염소수가 용도에 맞춰 공급 및 사용됩니다.
- 청정해수 확보를 위해 진열·경매장의 폐수는 바다로 직접 방류하지 않고 오수처리공사에서 처리합니다.

**셔벗아이스**: (공급량 50톤 이상/일)  
1톤 탱크에서 대량 어획물 냉각에 사용

셔벗아이스  
미세 얼음 입자가 생선 전체를  
감싸, 쇠빙에 비해 균일·급속  
냉각되어 선도 저하를 늦춤



### ○해수 취수 (향후)

해수는 청정도 높은 사카이 해협 중앙에서 취수하여 여과 후에 청정해수와 셔벗아이스 제조설비로 공급됩니다.

### ○출입 관리 설비

진열·경매장 입장 전에 손세정·손소독·장화세척을 철저히 하고, 고도위생관리기준 레벨 3에서 요구되는 '기록 유지 관리'에 대응하기 위해 해당 과정을 영상으로 기록합니다.

### ○차량 출입 시스템 (향후)

정박장에 출입하는 차량은 게이트에서 전용 카드를 인식시켜야 하고, 등록 차량 외에는 입장할 수 없도록 관리되고 있습니다. 고도위생관리기준 레벨 3에서 요구되는 '기록 유지 관리'에 대응하기 위해 출입 차량을 영상으로 기록합니다.

### ○영상 기록 설비

고도위생관리기준 레벨 3에서 요구되는 '기록 유지 관리'에 대응하기 위해 출입구 및 어시장 곳곳에 카메라를 설치하여 운영 상황을 기록합니다. 목적에 따라 일정 기간의 장내 및 정박장(입선) 영상과 사람·차량 출입 영상을 보존해 둘 수 있습니다.



# 감시카메라 설치

