

安全・安心な魚を京都市場から

活魚水槽リニューアル

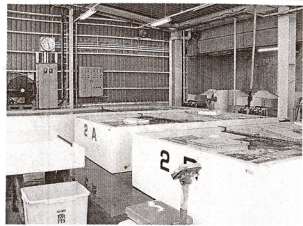
オゾン、UVでダブル殺菌

天然ガスで海水冷却

大水京都支社

【京都】大水京都支社は京都市中央卸売市場第一市場の活魚水槽施設を大規模リニューアル、今日から殺菌したオゾンと紫外線（UV）とのダブル殺菌、天然ガスによる海水冷却設備、完全密封式の圧縮空気過剰機、F目的の締め込み導入で、環境に優しい安全・安心な水産物流通を図るもので、業界では初の試み（同支社）。

設計施工は徳島建設。水産物の総容量は、採用オゾン自体には殺菌の効果が低い。約40%。冷却は動力源は大阪ガスとの協力で、環境に優しい天然ガスを採用。海水は、みずくテリアをそれぞれ除去する。



安全安心な水産物流通を図る

2層の完全密封式圧縮空気過剰機（ヤマハ製）を通過し、さらに塩化処理UV殺菌を行う層を通す。また、エアとともにオゾンも注入、より安全な海水を作る。オゾンは酸素酸化物の発生が極めて少なく、人、魚、環境に優

従来各種ごとの管理だった水漏れ、ポンプなどの稼働状況も、モニター画面の設置で全水槽の状況が一目で把握できる。異常時には警報、パトランプによる警報に加え、担当者への携帯電話（スマートフォン）への通報装置を設け、施設不在時の突発的事態にも迅速に対応できるようにした。

施設内設備の衛生管理も強化した。締め台は従来の木製からPBT製を採用。水産物の器具、機材の洗浄はオゾンを通した水道水を使い、試験的にオゾンカレール製水機を導入している。