

魚市場 衛生很重要

參觀丹麥漢榮魚市場及日本築地管理情形

魚貝類的鮮度受到漁獲後每一過程的影響。由刺網、拖曳、船上處理、魚市拍賣、陸上運輸、到消費（或零售）市場的時間、溫度等，均是影響鮮度的變因。

由於作者從事的工作是魚貝鮮度有關的教學與研究，因此平日特別注意影響魚貝鮮度的過程與場所的衛生。

作者有幸於民國72年8月中旬至10月初，到歐、美考察水產加工廠，並順便參觀丹麥漢榮（Hanstholm）魚市場，及在75年10月底至11月下旬，利用考察歐、美、日海洋科學博物館之便，參觀日本東京築地魚市場。茲就此二魚市場的特點，作一介紹。



圖1 以漏網將沙丁魚自船艙撈出



圖2 以人工依魚大小盛於鐵桶過磅

漢榮魚市場

漢榮位於丹麥最北大島的北海邊，扼斯加基拉克（Skagrrak）海面的入口。因此北海的漁獲物可在此拍賣。

作者於9月中旬參觀此地魚市場時，正逢沙丁魚及鱈魚之汛期。漁船靠魚市場碼頭後，以漏網將沙丁魚自船艙撈出，放在碼頭上的分裝機內（圖1），然後分裝於塑膠箱，加碎冰後等待拍賣。鱈魚則自漁船以輸送帶直接送入魚市場內，以人工依魚之大小分盛於鐵桶內過磅（圖2），然後放入魚箱，加碎冰後等

待拍賣。

魚市場內之魚箱，有用木製（圖3），但大部分皆用塑膠製成。魚箱的搬運，如由魚市場地面搬至貨櫃車，皆用堆高機。

魚貨拍賣情形與本省相同。由加工廠派來之購買者，時時以無線電或場內的電話與工廠聯絡，以得到有關該類魚貝其他賣拍場的價格，以便買到當日各拍賣場最便宜的魚貨。

場內除我們參觀的人外，不見有其他閒雜的人。在場內人人皆忙於其工作。有手持加壓水龍頭的人，以水沖集地上的污物，然後移除，但不直接沖入港內。整個魚市場顯得極為整潔。



圖3 魚市場之魚箱以木製成



圖6 大型魚類，均放置在木板上。



圖4 碼頭地面 整齊地印有圓圈，不但美觀，並可防工作人員滑倒。

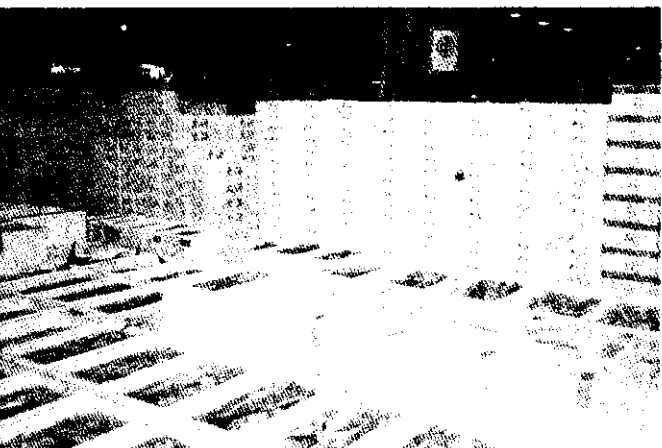


圖5 整齊地放置盛有魚貝的保麗龍箱子

築地魚市場

東京築地魚市場在東京港內，規模極大，是一生鮮及加工後水產食物的批發場。

靠港邊碼頭的第一線地面，整齊地印有圓圈（圖4），以防工作人員滑跌，同時也可作為放置魚貨的準線，以求美觀。離碼頭較遠的第二線，整齊地放置盛有魚貝的保麗龍箱子（圖5），箱內整齊放入魚貝及碎冰。以這種方式拍賣，一定可賣出好價格。

同一線的一側，放有大型魚類（圖6），均放置在木板上，不輕易與地面接觸。購買者或請專門的鑑定員，連骨切斷尾部及深切側線，判斷局部或體內深處肉質的好壞以決定是否新鮮，作為評價的參考。此區域一直有水管放水，使場地上的血漬或污物立刻沖除，常保場地的清潔。

場內搬運用的工具是一種小馬力圓頭的電動小拖車，轉彎方便，也不必有很大的通路即可通行。

漢榮魚市場屬產地魚市場，因此除了要有出艙與分裝的設備及製冰廠外，清潔的場地及快速的拍賣方式與運輸系統是相當重要的。

築地魚市場屬批發魚市場，因也有碼頭，所以除了要有上述產地魚市場的設備外，特別要注意場地的規畫與整齊，使魚貨的堆放、拍賣及搬運的工作容易進行。以上所見，盼能提供國內魚市場管理的參考。