

10 部分肉加工施設の概要

1 施設の整備目的

と畜・解体から枝肉、部分肉に至るまでの工程を、一貫して外気に触れることなく、効率的な加工体制づくりが図れることを目的として同施設を整備しました。

2 施設の概要

(1) 設置場所 広島市中央卸売市場食肉市場本館棟内

(2) 施設規模

ア 総延床面積

739㎡（1階床面積：503㎡、2階床面積：236㎡）

イ 構造

鉄骨鉄筋コンクリート造（一部2階建）

ウ 基準加工処理能力

・牛枝肉： 15頭（8時間/日）

・豚枝肉：250頭（8時間/日）

3 設備の概要

(1) 加工設備

ア 加工室（牛）

室温を10℃に設定し、内壁は全て防塵、防カビ加工としています。

また、吊脱骨システムを採用し、脱骨・整形・真空包装を行います。

イ 加工室（豚）

室温を10℃に設定し、内壁は全て防塵、防カビ加工としています。

また、オン・レールによる分割後、脱骨・整形・真空包装を行います。

(2) 計量梱包設備

室温を15℃に設定し、金属探知・計量・箱詰・梱包を行います。

(3) 製品冷蔵保管設備（牛、豚共用）

保管温度は、0℃前後のチルド状態で保存するため、0℃～-5℃までの冷却が可能な設備です。

(4) 衛生関連設備

加工室内は、空気中の浮遊塵埃を制御し、従事者出入口にはエアシャワー室を、また、各作業場出入口にはエアカーテン・踏込消毒槽を整備するとともに、ナイフ殺菌保管庫・まな板消毒槽・ナイフ消毒槽を設置しています。