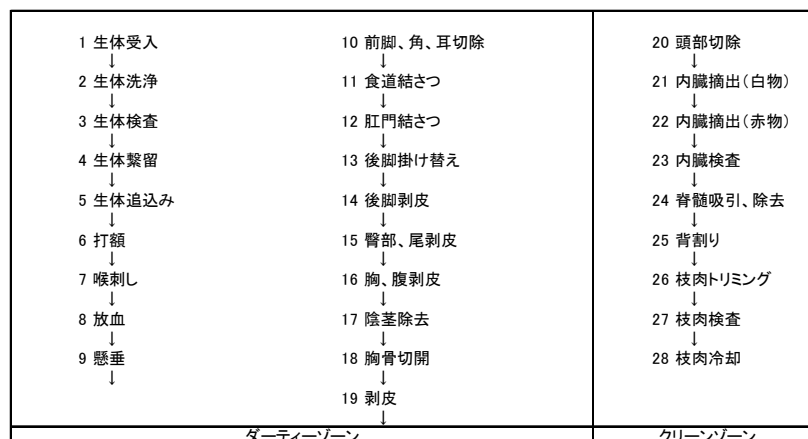


牛と畜解体・牛部分肉加工・ 牛精肉加工の各工程の概要

社団法人 全国食肉学校

1

牛と畜解体工程フロー



2

工程11. 食道結さつ



3

工程12. 肛門結さつ



4

工程15. 臀部、尾剥皮

(ビデオ2分)



5

工程19. 剥皮



6

工程21. 内臓摘出(白物)



7

工程23. 内臓検査



8

工程24. 脊髄吸引、除去



9

工程25. 背割り



10

工程26. 枝肉トリミング



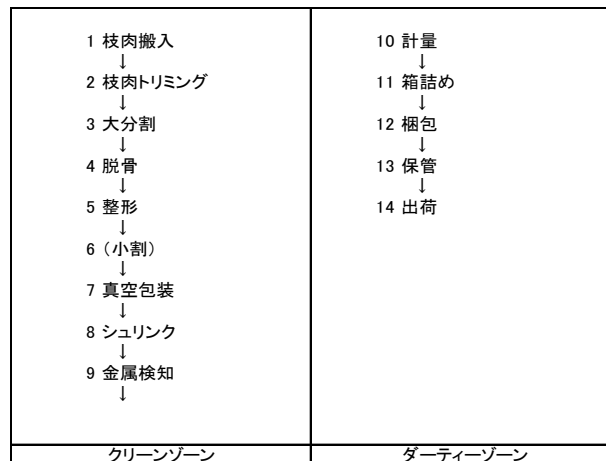
11

工程28. 枝肉冷却



12

牛部分肉加工工程フロー



13

牛部分肉加工工程のポイント

- 工場施設について
 - 1. 作業開始前の作業場の衛生チェック
 - 2. 作業場の低温管理、乾燥状態の維持
 - 3. 器具の洗浄・殺菌・乾燥
- 作業する人について
 - 4. 作業開始前の作業従事者の健康状態のチェック
 - 5. 入室時の手洗い
 - 6. 正しい着衣、ニトリル手袋の装着、整理・整頓
 - 7. 冷蔵庫のドアひも、ドアノブ等に触れた後の手指のアルコール殺菌
 - 8. 作業中の定期的なたん白と脂肪の除去およびアルコール殺菌(エブロン、まな板、ナイフ等)
 - 9. 部位の積み重ね防止
 - 10. ニトリル手袋片等の異物混入対策
- 作業工程について
 - 11. 枝肉搬入時のトリミング
 - 12. 適切な整形
 - 13. 深メスの防止
 - 14. 迅速な加工と滞留の防止、冷蔵庫への保管
 - 15. ドロップミートの適切な処理
 - 16. 真空包装状態(真空モレ等)の確認
 - 17. 金属検知器の正しい運用

14

工程1. 枝肉搬入



15

工程2. 枝肉トリミング (ポイント11)



16

工程3-1. 大分割

(ビデオ43秒)

まえ



とも



17

工程4. 脱骨(ライン全体)

(ポイント2、6、9、14)

(ビデオ24秒)



18

工程4-1. 脱骨(まえ)

(ビデオ1分)

まえ



かた



19

工程4-2. 脱骨

ロイン



ともばら



もも



20

工程7. 真空包装



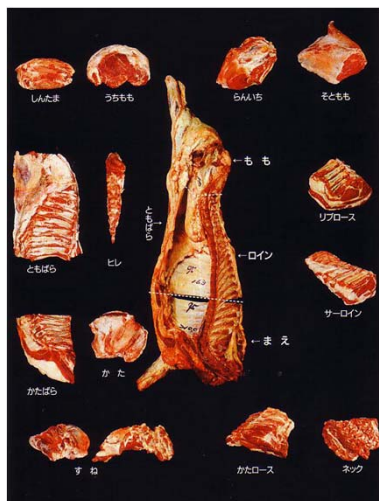
21

工程8. シュリンク(ポイント16)



22

牛部分肉カットチャート



23

工程9. 金属検知(ポイント17)



24

工程10. 計量

工程11. 箱詰め



25

ポイント15. ドロップミートの適切な処理



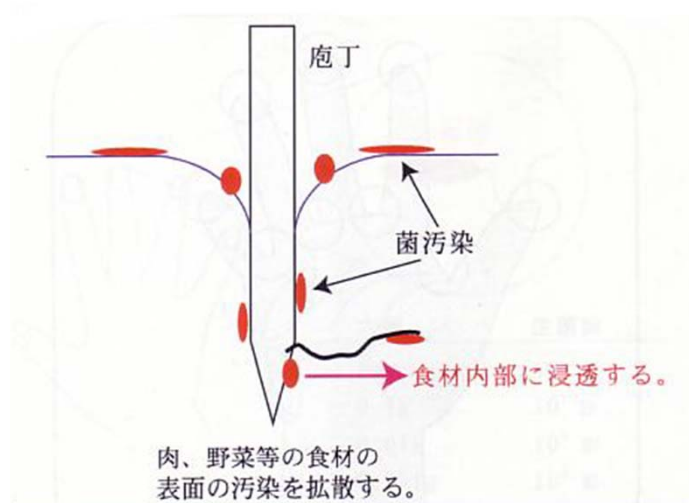
26

ポイント13. 深メスの防止



27

深メスは微生物が食肉の内部に



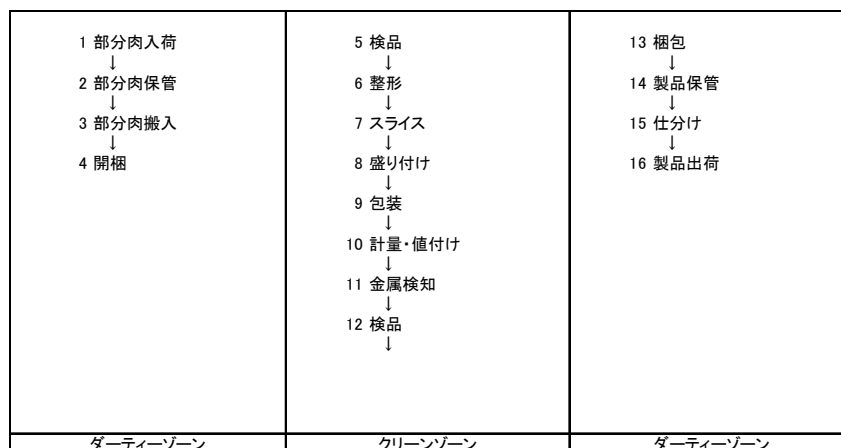
28

ポイント12. 適切な整形



29

牛精肉加工工程フロー



30

工程5. 検品 らんいち(部分肉)



31

工程6-1. 整形(すじ引き・脂肪整形)

すじ引き



脂肪整形



32

工程6-2.整形(小割り)



33

工程6-3.整形(小割り後)

いちぼ



ランプ



34

工程7. スライス (部位:いちぼ)

すじ引き



ステーキ用



35

工程7. スライス (部位:ランプ)

小割り



すき焼き用



36