

作業時間分析(豚)

現状				施設整備計画実施後				
作業工程	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	整備機械No.	備考
1 搬入・係留	12	1		12	1			
2 洗浄	60			60				マス単位
(生体検査)								20分休ませる
3 追い込み	18	1		14	1	自動追い込み装置	1	新規
4 電撃	10	1	腹乗せコンベア-		0	腹乗せコンベア-・電撃	2	改修(入替)(省人化)
5 放血	20	1		20	1			
(解体前検査)								
6 足切り・剥皮前処理	18	1	フットカッター	18	1	フットカッター		
7 ジャックリング	18			18				
8 又かん掛け	5			5				
9 オンレール搬送	17		と体吊り上げインクライン	15		と体吊り上げインクライン		改修(入替)
10 と体洗浄	5		と体洗浄機	5				
11 肛門抜き	50	1		15	1	肛門抜き機	4	新規
12 頭部切断・前腕切断	50	1		30	1			↓
13 前腕・腹部切開				15	1			(工程を細分化)
14 内臓摘出	50	1		30	1			↑
(頭部・内臓検査)								
15 剥皮処理(手動)	70	3	エア-ナイフ	56	4	エア-ナイフ	11	改修(入替)
16 剥皮処理(スキナー)	20	1	スキナー1台	16	2	スキナー2台	5・5)	改修増設
17 自動背割	25	1	自動背割機	16	0	と体自動反転機 自動背割機	6・7	新規・改修(入替)(省人化)
18 大貫・規格外個体背割	(25)	(1)	電動背割り機	(15)	(1)	電動背割り機	8	改修(入替)
19 整形・枝肉洗浄	20	1		15	0	自動枝肉洗浄機	9	新規(省人化)
(枝肉検査)								

と畜処理頭数等

*営業日数 年245日

現状	
平均処理頭数	234 頭
平均作業時間	4 時間
時間当たり処理能力	58.5 頭
作業員数	14 人



施設整備後	
420	頭
4.5	時間
93	頭
14	人

作業時間分析(牛)

現状				施設整備計画実施後				
作業工程	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	整備機械No.	備考
1 搬入・係留	60	1		60	1			
2 洗浄	180	1		180	1			
(生体検査)								20分休ませる
3 追い込み	60	1		60	1			
4 ノッキング	120	1	ノッキングペン	120	1	ノッキングペン		
5 放血	300	1		300	0			
(解体前検査)								
6 ジャックリング・ 肛門抜き・尾切り	300	1	ホイスト	300	1	ホイスト		
7 足切り・剥皮前処理	300	1		300	1			
8 頭部切断・剥皮処理	300	1		300	1			
(頭部検査)								
9 剥皮処理(手動)	900	1	エアーナイフ	900	1	エアーナイフ	18	改修(入替)
10 胸割り・股割り	180	1	ウェルソー	180	1	ウェルソー		
11 内臓摘出	180	1		180	1			
(内臓検査)								
12 背割	60	1	電動背割機	60	1	電動背割機	16	改修(入替)
13 整形	60	1		60	1			
14 枝肉洗浄	360	1		120	1	自動枝肉洗浄機	17	新設
(枝肉検査)								
15 トリミング	60	1		60	1			
16 計量	10	1		10	1			
17 冷蔵保存	60	1		60	1			

と畜処理頭数等

*営業日数 年245日

現状		
平均処理頭数	6.3	頭
平均作業時間	2	時間
時間当たり処理能力	3.2	頭
作業員数	3	人



施設整備後	
9.2	頭
2.5	時間
3.7	頭
3	人

作業時間分析(小動物 臨時棟)

現状				施設整備計画実施後				
作業工程	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	整備機械No.	備考
1 搬入・係留	60	1		60	1			トラック
2 洗浄	60	1		60	1			
(生体検査)								20分休ませる
3 追い込み	60	1		60	1			
4 ノッキング	120	1	電撃	120	1	電撃		
5 放血	300	1		300	1			
(解体前検査)								
6 後足ジャックリング・肛門抜き・尾切り	300	1	ホイス	300	1	ホイス		
7 頭部切断	60	1		60	1			
8 臥床に寝かす	60	1		60	1			
9 足切り・剥皮前処理	300	1		300	1			
(頭部検査)								
10 剥皮処理	900	1	包丁	900	1	包丁		
11 胸割り・股割り	180	1	ウェルソー	180	1	ウェルソー		
12 吊り上げ	60	1	ホイス	60		ハンガーラック	27	新設
13 内臓摘出	180	1		180	1			
(内臓検査)								
14 背割	180	1	電動背割機	180	1	電動背割機	26	改修(入替)
15 整形	180	1		180	1			
16 枝肉洗浄	300	1		300	1			
(枝肉検査)								
17 トリミング	60	1		60	1			
18 冷蔵保存	60	1		60	1	ハンガーラック	27	新設

と畜処理頭数等 *営業日数 年245日

現状			施設整備後	
平均処理頭数	0.2 頭		0.2 頭	
平均作業時間	0.2 時間		0.2 時間	
時間当たり処理能力	1 頭		1 頭	
作業員数	1 人		1 人	

作業時間分析(豚内臓 白物)

現状				施設整備計画実施後				
作業工程	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	整備機械No	備考
(内臓検査)								
1 赤物・白物分離	60	1		60	1			
2 白物バラシ	60	1		60	1			
3 胃処理	60	1		60	1			
4 腸処理(小腸)	60	1	小腸切開機	30	1	小腸切開機	29	洗浄機新設
5 腸処理(大腸)	60	1	大腸切開機	30	1	大腸切開機	30	改修(入替)
6 腸処理(その他)	60	3		60	3			
7 ボイル	300	1		240	1	ボイル機	33	改修(入替)
8 水槽で冷却	300	1		600	1			追加
9 異物確認	60	1	金属探知機	60	1	金属探知機		
10 小割・整形	60	1		60	1			
11 冷蔵保存	60	1	製氷機	60	1	製氷機	35	追加

と畜処理頭数等 *営業日数 年245日

現状				施設整備後	
平均処理頭数	234	頭		420	頭
平均作業時間	4	時間		5.5	時間
時間当たり処理能力	58.5	頭		76.4	頭
作業員数	11	人		11	人

作業時間分析(牛内臓 白物)

現状				施設整備計画実施後				
作業工程	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	作業時間sec	作業員数	機械・設備名	整備機械No.	備考
(内臓検査)								
1 赤物・白物分離	180	1		180	1			
2 白物バラシ	120	3		120	3			
3 胃処理(ミノ)	120	1		90	1	ミノ洗浄機	38	新設
4 胃処理(ハチノス)	120	1		120	1			
5 胃処理(センマイ)	300	1		240	1	センマイ洗浄機	37	新設
6 胃処理(ギアラ)	120	1		120	1			
7 腸処理(小腸)	150	1		75	1	小腸切開機	36	新設
8 腸処理(大腸)	180	1		180	1			
9 腸処理(その他)	180	1		180	1			
10 ボイル	600	1		600	1			
11 水槽で冷却	600	1		600	1			
12 異物確認	60	1	金属探知機	60	1	金属探知機		
13 小割・整形	60	1		60	1			
14 冷蔵保存	60	1	製氷機	60	1	製氷機		追加(兼用)

と畜処理頭数等

*営業日数 年245日

現状	
平均処理頭数	6.3 頭
平均作業時間	2.3 時間
時間当たり処理能力	2.7 頭
作業員数	3 人



施設整備後	
9.2 頭	
3 時間	
3.1 頭	
3 人	