

A22C 食肉, 家禽, 魚の加工 ( 保存 A23B;  
食品用蛋白質組成物の採取 A23J1/00  
; 魚, 肉, 家禽の調整品 A23L; 細断,  
例. 肉の切断 B02C18/00; 蛋白質の  
調整 C07K1/00 )

#### サブクラス内の索引

##### 肉類の処理

混合, すりつぶし, 肉を柔らかくする装置

5/00, 7/00, 9/00

その他の装置 ..... 11/00-17/00

工場, 製造所またはこれらに類するもの ..... 18/00

家禽の加工 ..... 21/00

魚または貝の処理 ..... 25/00, 29/00

##### 食肉の加工

5/00

食肉, ソ - セ - ジ肉, または肉製品の混  
合装置 ( 混合一般 B01F )

7/00

食肉, ソ - セ - ジ肉, またはその他肉製  
品のすりつぶし, 成形またはプレス用装  
置

A 食肉, ソ - セ - ジ肉, またはその他の  
肉製品のすりつぶし [ ひき肉機は, B02  
C も付与 ]

Z その他 [ 例. 成形型による成形, 糸を  
まきつけることによる成形, ネットを  
かぶせることによる成形 ]

9/00

食肉, 例. ハム, をやわらかくする装置

11/00

ソ - セ - ジの製造

11/02

・ソ - セ - ジ充填機

11/04

・機械的に前後可動するピストンによる  
もの

11/06

・液体または気体を用いてピストン操作  
をさせるもの

11/08

・らせん式プレスまたは他の回転プレス  
装置を有するもの

11/10

・ソ - セ - ジねじり装置

11/12

・ソ - セ - ジスキンの結束装置

13/00

ソ - セ - ジ用ケ - シング

A コラ - ゲンケ - シング

B ケ - シングの密着性, 剥離性の改良

C ケ - シングへの着色, 燻煙, 保存剤の  
添加

D ひだ寄せ状態のケ - シング製品 [ ひだ  
寄せは 13/02 ]

E ケ - シング製造後の処理 [ 端部閉鎖,  
裏返し, サイジングディスク入れ, 湿  
潤カツリング ]

Z その他

13/02

・ソ - セ - ジ用ケ - シングのシャ - リン  
グ [2]

15/00

食肉またはソ - セ - ジ用吊下げ装置 ( コ  
ンベア B65G )

17/00

食肉または骨の他の加工機具

17/02

・食肉, 骨切断時の保持装置

17/04

・骨清浄装置

17/06

・骨切断装置; 骨粉碎装置 [2]

17/08

・肉あるいはソ - セ - ジの清浄化, 例. 洗  
浄 [2]

17/10

・食肉またはソ - セ - ジのマ - キング

17/12

・皮の切りとり装置

17/14

・腸の加工; 腸切断装置; 断片にするた  
めの腸引張装置

17/16

・腸清浄; 腸から脂肪あるいは粘液物を  
除去するための装置

18/00

食肉処理用工場, 製造所 ( 家禽のみの処  
理 A22C21/00; 魚のみの処理 A22C25/00 )

21/00

家禽肉加工

A 冷却, 洗浄, 水切り, 脱血

B 内臓の処理装置 [ 内臓抜きは 21/06 ]

Z その他

21/02

・羽毛むしり取り機構

21/04

・家禽湯剥, 毛焼, ワックシング, ワック  
ス抜き

21/06

・家禽用内蔵抜き装置

魚, および貝類の加工

25/00

魚肉加工

A 魚肉採取

B 水さらし, 脱水

Z その他のもの

25/02

・魚洗浄またはうろこ落とし

25/04

・魚のえり分け; 氷詰め魚よりの氷の分  
離

25/06

・作業台; 魚保持または作業台に関連し  
た付属具

25/08

・調理中およびその前後における魚の保  
持, 誘導, 輸送 ( A22C25/06 が優先 )

25/10

・糸またはその類似物を使用した串ざし  
装置

25/12

・魚整列, 例. 頭尾に従った整理

25/14

・魚頭切り, 内蔵抜き, 清浄

25/16

・魚骨の除去; 魚のファイル作り

25/17

・魚の皮剥ぎ

25/18

・切身作り

25/20

・截断; さいの目切り; 薄片切り

25/22

・ロ - ルがけ装置

29/00

貝類の加工, 例. カキ肉, エビ肉

29/02

・小エビ, 大エビまたは類似物の加工 [2]

29/04

・二枚貝の加工, 例. カキ ( あけ具のつい  
たカキ用ナイフ A47G21/06 ) [2]

