

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、B02C 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 ・骨截断装置；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、ワックスング、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]

