

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]

