

A22C 食肉，家禽，魚の加工（保存 A 2 3 B；食品用蛋白質組成物の採取 A 2 3 J 1 / 0 0；魚，肉，家禽の調整品 A 2 3 L；細断，例．肉の切断 B 0 2 C 1 8 / 0 0；蛋白質の調整 C 0 7 K 1 / 0 0）

#### 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，ソーセージ肉，または肉製品の混合装置（混合一般 B 0 1 F）  
 7/00 食肉，ソーセージ肉，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  
 9/00 食肉，例．ハム，をやわらかくする装置  
 11/00 ソーセージの製造  
 11/02 ・ソーセージ充填機  
 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 ・ソーセージねじり装置  
 11/12 ・ソーセージスキンの結束装置  
 13/00 ソーセージ用ケーシング  
 13/02 ・ソーセージ用ケーシングのシャーリング [ 2 ]  
 15/00 食肉またはソーセージ用吊下げ装置（コンベア B 6 5 G）  
 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 ・肉あるいはソーセージの清浄化，例．洗浄 [ 2 ]  
 17/10 ・食肉またはソーセージのマーキング  
 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 A 2 2 C 2 1 / 0 0；魚のみの処理 A 2 2 C 2 5 / 0 0）  
 21/00 家禽肉加工

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  
 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（A 2 2 C 2 5 / 0 6 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 ・ロールがけ装置  
 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（あけ貝のついたカキ用ナイフ A 4 7 G 2 1 / 0 6） [ 2 ]