

【加工課】

1. 大バラシ／骨抜き／FHF



冷却チラー槽から排出後、懸鳥され大バラシ機にて「胴体部分」と「脚部分」にカットされる



もも肉はトリダスにて骨抜き



FHFにてむね肉、サミ、手羽元、手羽先の分割

2. 整形／計量／包装



製品毎に3ラインにて整形



自動計量包装

3. 金属探知機／X線検出装置



異物のチェック

【二次加工課／第2センター】

1. 二次加工課



【製品課】

1. スパイラルチラー



製品をチルド状にするため急速冷却

2. 荷造り／保管



営業部の指示書にて各顧客の荷造り

出荷まで冷蔵庫保管

2. 第2センター



正肉より一次加工品の製造

加工技術が集約された工場は短い時間で製品化された鶏肉を市場に送り出します



3. その他 加工課／製品課に関する設備



ダクト付き空調



レタリング室



カゴ洗浄機



エアシャワー



粘着ローラー



手洗い場



掲示板



加工室手洗い場



出荷トラック消毒シャワー