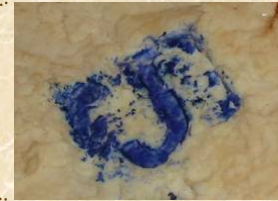


米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑦

冷却・保管

格付け
(デモンストレーション)



通常の格付け工程で対日輸出用に選別された枝肉【Jマークがスタンプされる】

対日輸出専用作業ラインに移し、改めてA40以下であることを確認



対日輸出用として最終判定された枝肉【Jマークに重ねてUSDA(米国農務省)マークがスタンプされる】

米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑧

冷却・保管
(つつき)

細切

包装

出荷



レーンを区分して保管。
と体を移動させるには解鋭する必要
(写真は30ヶ月超のもの)

食品安全委員主催意見交換会
(H17.11.17 福岡会場)
基調講演資料より



除去した脊柱等はベルトコンベアで指定場所に搬出

脊柱の除去