

平成 30 年 10 月 31 日

奄美大島食肉センター公募型機器メーカー選定企画提案 質問回答書

No.	項目・番号	質問	回答
1	仕様書 8 業務内容 (2) 加工施設 ①内容：部分肉加工	ハム,ソーセージ,ベーコン等の加工を1週間のうち2日程度で製造する内容となっておりますが,それぞれの日産量と種類はどのようにお考えでしょうか。	日産量は枝肉ベースで200kg以上を想定しています。 種類については,同規模の加工場を参考にご提案ください。
2	仕様書 4 (1) 施設全般について	今回の提案には生産機械の他にボイラ,コンプレッサ,冷凍機等の機械設備も含まれますか? また電灯,消火設備,給排水,吸排気設備についてはいかがでしょうか	ボイラ,コンプレッサ,冷凍機等の機械設備も含めて提案してください。 冷蔵庫,冷凍庫も提案してください。 電灯,消火設備,給排水,吸排気設備は建屋設計を行う際に設計します。
3	仕様書 6 (1) インフラについて	排水については浄化後河川へ放流とありますが,排水基準値を教えてください。 (BOD, SS, COD, リン, 窒素, 他)	排水基準値は以下のとおりです ・ pH (最少) ~ (最大) 5.8~8.6 ・ BOD (日間平均) 120 mg/L ・ BOD (最大) 160 mg/L ・ SS (日間平均) 150 mg/L ・ SS (最大) 200 mg/L ・ 大腸菌群数 (日間平均) 3000 個/cm ³ ・ T-N (日間平均) 60 mg/L ・ T-N (最大) 120 mg/L ・ T-P (日間平均) 8 mg/L ・ T-P (最大) 16 mg/L ・ n-Hex 動 30 mg/L

4	仕様書 8 (1) と畜場について	係留所の係留頭数は何頭必要 でしょうか。 (豚, 山羊それぞれ)	豚 25 頭, 山羊 10 頭程度必要で す。 また, 豚は大貫豚をと畜するこ とがありますので, そのための係留 場所 (1 頭) が必要です。 ただし, 同規模程度のと畜場など を参考に提案していただいても 差し支えありません。
5	仕様書 8 (1) と畜場について	豚足はセンター内で処理しま すか。 その場合どのように処理しま すか。 (毛焼き, 洗浄, 冷蔵等)	豚足は食肉センターの内臓処理 室 (ダーティーゾーン) にて処理 します。 工程は以下のとおりを考えてい ますが, これ以外で有効な方法等 があればご提案ください。 洗浄→お湯につける→毛剃り→ バーナーであぶり→水に入れ→ こげとり→精肉店が持ち帰りあ るいは冷蔵
6	仕様書 8 (1) と畜場について	豚, 山羊の血液は採取し食用と して利用しますか。 血液保管場所は必要ですか。	血液を食用として利用すること があります。血液の採取方法につ いては有効な方法等をご提案く ださい。 血液保管場所についてはセンタ ーにて必要ではありません。
7	仕様書 8 (1) と畜場について	豚, 山羊の頭はセンター内で処 理しますか。 その場合どのように処理しま すか。 (毛焼き, 洗浄, 冷蔵等)	豚, 山羊の頭は食肉センターの内 臓処理室 (ダーティーゾーン) に て処理します。 豚の頭は, ツランコ (皮) 毛剃り →残毛焼き→ボイルを行い, ツラ ンコを取り終えた頭は「ガラ」と して精肉店が持ち帰ります。 山羊については, ほほ肉と舌を取 ったのちに食肉センターにおいて 廃棄します。

8	仕様書 8 (1) と畜場について	枝肉冷蔵庫は最大何頭保管しますか。	最大 30 頭程度を想定しています。 同規模程度のと畜場などを参考にして提案してください。
9	仕様書 8 (2) 加工施設について	部分肉加工室での作業内容についてご指示をお願いします。 (大分割, 除骨, 整形, 検品, 真空包装, 金属異物検査, 計量, 梱包, 冷蔵保管, 出荷) またスライサーは必要でしょうか?	大分割, 除骨, 整形, 検品, 真空包装, 金属異物検査, 計量, 梱包, 冷蔵保管, 出荷を想定しております。 ミートスライサー, 冷凍スライサー, ミートチョッパー, 真空包装機, バンドソー, 金属検出機, 包丁殺菌庫, まな板殺菌庫は必要と考えますが, それ以外でも必要と考えるものがあればご提案ください。
10	仕様書 8 (2) 加工施設について	ハム・ソーセージ・ベーコン等の加工についてそれぞれの処理量 (kg/日) を教えてください。	上記No. 1 を参照してください。
11	仕様書 8 (2) 加工施設について	豚脂, 豚骨の処理方法は計量, 冷凍保管, 出荷でいいでしょうか。	お見込のとおりです。