

## 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 仕様書

### 1 業務概要

施設名称：(仮称) 奄美大島食肉センター

### 2 計画対象地の概要

敷地所在：鹿児島県奄美市名瀬大字朝戸字大豆<sup>あぎと だいずこもり</sup> 竈 44 番

敷地面積：5,697 m<sup>2</sup> (登記簿面積)

※敷地測量図については、11月15日(木)参加資格確認結果通知の際に提供する予定です。

用途地域：都市計画区域外

周辺道路：農道(幅員4m)

### 3 衛生基準等

- (1) と畜場法(昭和28年法律第114号)及び関係法令に適合した食肉処理施設とすること。
- (2) 本施設はHACCPを導入する。そのため今回の企画提案においてはHACCP導入を前提とした機器設備等を提案すること。

### 4 提案の対象施設

企画提案の対象施設は以下のとおりとする。

- (1) 食肉処理施設(と畜・解体施設)の機器設備等
- (2) 加工施設(部分肉処理施設及びハム・ソーセージ・ベーコン等加工施設)の機器設備等
- (3) 排水処理方法及び必要機器

### 5 提案の対象範囲

企画提案の対象範囲は、と畜・解体、加工及び病畜棟に必要となる機器設備(設置費用を含む)を範囲とする。

### 6 企画提案にあたっての基本条件

「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実施要領」を踏まえ、下記の基本条件により企画提案すること。

- (1) インフラ状況
  - ① 上水道 水道
  - ② 下水道 なし(と畜場及び加工施設の汚水は浄化したのち河川への放流とする。)

トイレ及び休憩室等からの排水は合併浄化槽を設置する。)

- ③ 電 気 九州電力(株)奄美配電事業所
- ④ ガ ス プロパンガス(地元プロパンガス会社)
- ⑤ 電 話 NTT西日本

## (2) 建物規模

- ①本 棟：と畜場、加工施設及び事務室・休憩室等を含む  
延床面積 600~800 m<sup>2</sup>程度とするが、提案による増減を妨げない。  
このうち 200 m<sup>2</sup>程度を加工施設とする。
- ① 病畜棟：延床面積 30 m<sup>2</sup>程度とするが、提案による増減を妨げない。

## 7 使用熱源

熱源は、電気、ガス、灯油または重油を主とする。

## 8 業務内容

### (1) と畜場

- ① と畜を行う動物：豚及び山羊
- ② と畜数：25 頭/日(豚・山羊を合計した頭数)
- ③ と畜方式：湯剥ぎ方式
- ④ 稼働日：1 週間のうち 3 日(月・水・金曜日)  
ただし将来的にと畜頭数が増加する場合、稼働日を増やすことになる。
- ⑤ と畜作業工程(別表 1 参照)  
別表 1 に記載した作業工程の他に必要または有効な工程や手順がある場合、提案を妨げるものではない。

### (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
- ② 稼働日：1 週間のうち 2 日程度

(別表1)

と畜作業工程			
ゾーン	作業工程		備考
ダー テイ ゾーン	1	生体搬入	
	2	生体検査及び係留	
	3	生体洗浄	
	4	生体追い込み	
	5	生体保定・スタニング（電撃）	
	6	喉刺	
	7	と体懸垂	
	8	放血	
	9	と体洗浄	
	10	温湯槽に投入	
	11	脱毛	
	12	残毛処理	
	13	と体懸垂	
	14	足切除	
	15	尾切除	
	16	肛門抜き	
	17	舌出し・頭落とし	
	18	胸割り	
	19	内臓摘出	
ク リ ン ゾ ン	20	背割り	
	21	枝肉検査	
	22	整形・トリミング	
	23	手動枝肉洗浄	
	24	予冷・計量	
	25	冷蔵・保管	
	26	枝肉搬出	精肉店へ搬出または加工施設へ移動