



職務紹介



勤務条件

勤務場所 中央卸売市場 南港市場(大阪市住之江区南港南5-2-48)

勤務日 原則、月曜日から金曜日
※祝日・年末年始(当年12月29日～翌年1月3日)を除く

勤務時間 午前8時30分から午後5時²まで(休憩時間45分)

職務内容 食肉処理における機械設備等の維持管理業務



職務について

食肉処理における

機械設備等の維持管理業務とは

解体室で使用する多種多様な機械設備
の点検・修繕・整備に従事します。



4

食肉処理は、大規模な機械設備も使用しま
す。食肉処理を安全に進めるために
必要不可欠な業務です！

主な職務内容

点検

- ・ 突然の故障への緊急対応
例) 機器の誤操作による復旧 等
- ・ 破損部の交換や補修
例) 漏水のための配管作製及び交換 等



修繕

- ・ 食肉処理前と処理後の機械や機器の動作確認
- ・ すべての機械や機器を項目に沿って定期確認
例) 機器本体、コンベア、給水配管、エア配管 等



整備

- ・ 定期的に機器を分解し、消耗品・機器の交換



スケジュール紹介

ある日のスケジュール(午前)

	業務内容
8 : 3 0	始業開始
8 : 30～9 : 00	解体室に係る各機の作業前試 運転、消毒槽温度調整
9 : 00～12 : 00	巡視点検、緊急対応
12 : 00～12 : 45	昼休憩

全ての機械に電源を入れて、2人1組で機械が正常に動くか作動確認します。また、食肉処理に使うナイフを消毒するための槽のお湯が適切な温度になるように調整します。

食肉処理中は、解体室内を巡視し機械が正常に動いているか確認します。機械が突然故障した場合は、直ちにその場で緊急修繕を行います。

(注)令和8年8月現在の勤務開始時間を前提としています。
今後、勤務開始時間を変更する可能性があります。

ある日のスケジュール（午後）

	業務内容
12：45～14：00	巡視点検、緊急対応
14：00～16：00	解体室に係る各機の作業後試 運転及び清掃、修繕作業、 定期点検
16：00～17：00	各機の整備、工作物の作成
17：00	退勤

1日の食肉処理の終了後、
全ての機械・機器を動作
確認し、ボルトの増し締め
や注油など点検も同時
に行います。
亀裂箇所があればアーク
溶接で補修します



故障原因調査、消耗品の取
り換えなど定期的に整備を
行います。機械などを使用
しアングルの加工を行い台
などを作製します。



ワーク・ライフ・バランスが保たれており、
プライベートの時間も楽しめる働きやすい環境です！



やっぱり南港！ここがすごい！

先輩からの口コミ

ここが好き！この仕事の魅力

- ・ AIに負けない技術を取得できる
- ・ 雰囲気いい職場で、チームワークが良い
- ・ 特殊な機械の分解・組み立てができる
- ・ 幅広い知識（電気、機械、給排水設備等）の習得ができる
- ・ 必要な資格取得ができる
- ・ 故障の原因等問題解決が出来た時の達成感が好き

10

伝えたい！おすすめポイント

- ・ 機械に興味がある方にはたまらない、見たことのない多種多様な機械が扱える
- ・ 南港市場において必要不可欠な業務であり、みんなから必要とされる

ご覧いただきありがとうございます。
ご応募お待ちしております！

私たちと一緒に働きませんか？！
—お会いできる日をお待ちしています—