

中央卸売市場 南港市場

先輩からのメッセージ

初めてと畜作業の機械を見たとき、機械の大きさに圧倒されました。また、多種多様な機械に触れることにワクワクしました。初めて見る機械ばかりでしたが、経験豊富な先輩方が、優しく丁寧に教えてくれました。慣れないこともたくさんありましたが、優しい先輩たちに支えてもらいながら1つずつ学んでいきました。体力仕事があったりと大変なこともありますが、みんなで助け合いながら和気あいあいと毎日楽しく働いています！！



機械の一例
多種多様な機械があります！

業務内容(一部ご紹介)

牛・豚のと畜を行う解体室で、食肉処理業務が安全に作業出来るように、日々、多種多様な機械の点検・修繕・整備等を行っています！！

点検業務



機械的なずれがないか・機械が正常に動くかを毎日確認します

修繕業務



突然機械が故障した場合に、機器の交換・補修等を行い修理します

整備業務



定期的に機器を分解し、消耗品・機器の交換を行います

ある日のスケジュール ※始業開始時間変更の可能性あり

8:30	始業開始
8:30～9:00	各機作業前試運転、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
12:45～14:00	巡視点検、緊急対応
14:00～16:00	各機作業後試運転及び清掃、修繕作業、定期点検
16:00～17:00	各機器の整備、工作物の作成
17:00	終業

南港市場とは

大阪の食生活を支える食肉流通における基本的な公共インフラ施設です