

蒲鉾工場の衛生対策をさらに強化 プラズマクラスターイオンの導入で、24時間稼動を実現



■ 導入先

長崎蒲鉾有限会社さま

- 長崎/長崎市
- 1914年創業。蒲鉾・竹輪等の製造販売。新鮮な地元の魚にこだわった地産地消の商品を開発されており、2011年、農林水産祭においてオリジナル商品『長崎ハトシロール』が内閣総理大臣賞を受賞された。



■ 導入商品

プラズマクラスターイオン発生機

IG-840-W×12台

IG-820-W×2台

- 2011年8月、工場内の蒲鉾・練り物加工室に導入。

販売店：株式会社フジオカさま

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

工場内は、おいしく安心・安全な蒲鉾^{かまぼこ}をお届けするため、空気環境、特に浮遊菌・浮遊カビ菌への対策に気を配っています。これまでもさまざまな除菌対策に取り組んできましたが、人体への影響が懸念されることなどの課題がありました。

保健所などによる衛生検査にも万全の対策が実現。より信頼性の高い空気環境が実現しました。

従来使用してきたオゾンと異なり、プラズマクラスターイオンは人体への安全性が確認されており、工場の24時間稼動を実現しました。



長崎蒲鉾有限公司
代表取締役 社長
高崎 一正さま

■ 導入の背景

**安心・安全な蒲鉾をお届けするため
より一層の空気環境対策を図りたい。**

当社は創業より98年間、近海で捕れた新鮮な魚を使い、蒲鉾や竹輪、揚物などおいしく安心・安全な食品をお届けしています。工場内の清潔な環境を保つため、これまで従業員の手洗い・消毒の徹底のほか、深夜にオゾンを使用した除菌対策を行ってきましたが、殺菌中は工場内の作業が止まってしまうほか、人体への影響も懸念されていました。

■ 選ばれた理由

**浮遊菌に対する抑制効果はもちろん、
人体への安全性が大きな決め手に。**

プラズマクラスターイオン発生機の導入の決め手になったのは、浮遊菌・浮遊カビ菌などの抑制効果だけでなく、人体に対する安全性が確認されていることでした。当初は蒲鉾の包装室のみに2台を導入する予定でしたが、工場をまるごとプラズマクラスターイオン空間にすることで、より大きな効果を得たいと考え、冷蔵庫(保管室)・ピッキング室へも設置し、最終的には14台を一斉導入しました。



人体への安全性が確認されていることが導入の決め手

■ 導入後の効果

**工場の24時間フル稼働が実現。
女性従業員から美肌効果にも期待の声。**

工場には定期的に食品衛生に対する検査が入りますが、プラズマクラスターによる浮遊菌の抑制効果により、万全の対策が取れ、大変満足しています。また人体への安全性が確認されているイオンなので、職場環境が向上し、さらに工場の24時間稼働も実現しました。一方、ライン作業を行う包装室は女性従業員が多く、イオンの美肌効果に期待する声も上がっています。



人の出入りの少ない冷蔵庫(保管室)にも設置

■ 今後の展望

長崎県産の蒲鉾のブランド向上を。

長崎県の蒲鉾は生産量日本一を誇ります。今後、長崎蒲鉾水産加工業組合加入企業の約40社の組合員にもプラズマクラスターイオン導入の効果を紹介し、効果的な衛生対策を拡大することで「長崎蒲鉾」のブランドのさらなる向上に結び付けたいと考えています。



平成23年度内閣総理大臣賞を受賞した『長崎ハトシロール』(アジのすり身をパンで挟み、油で揚げたもの)