

プラズマクラスターで食品工場内の浮遊菌を抑制 5年間の保守メンテナンス契約で長期運用も安心



導入先

ヤマサン食品工業株式会社さま

- 富山県射水市
- 1928年創業。山菜の水煮や生野菜を使ったレトルト加工食品を製造・販売され、安全で美味しく、手軽な商品を全国の食卓に届けられている。
- <http://www.yamasanfood.co.jp/>



導入商品

天井埋込型プラズマクラスターイオン発生機
IG-3B35AX(約35㎡用)×24台

- 本社工場の商品包装作業エリアの天井に設置。2017年9月、リースにより導入。

販売：三谷産業イー・シー株式会社さま

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

山菜や野菜のレトルト加工食品を製造する当工場では、これまでオゾンを使って空間の衛生対策をしてきましたが、オゾン特有のニオイ等による作業員への負担や、酸化による工場設備の劣化の進行、オゾン吹き出し口からの水滴落下による食の安全への不安が問題になっていました。

プラズマクラスターで空気中の浮遊菌やカビ菌が導入前と比べ約9割減少。衛生対策を強化できました。

食材等のニオイを抑えて快適な作業環境を実現。プラ製包装材の静電気を抑制し作業の効率化にも貢献。

5年間の保守メンテナンス契約により、半年毎の定期点検と充実のサポートで長期間安心して運用可能。



ヤマサン食品工業株式会社
生産部 技術専任部長
中明義博さま

■ 導入の背景

オゾン除菌によるニオイや錆びつきが問題に。吹き出し口からの水滴が食品にかかる恐れも。

山菜や野菜のレトルト加工食品を製造する当工場では、これまで工場内の空間を除菌するため夜間にオゾンを噴霧していましたが、スタッフが朝に作業を開始する際、オゾン特有のニオイ等が気になることがありました。また、オゾンの非常に強い酸化力のため、工場設備が錆びやすく劣化が速まったり、オゾンの吹き出し口から落ちた水滴が食品にかかる恐れもあり、食の安全に対しても不安がありました。

■ 選ばれた理由

イオン濃度シミュレーションで効果を確認。天井からのイオン気流で広い工場内を浄化。

オゾン発生装置に替わる新たな空気衛生対策機器を検討していたところ、プラズマクラスタープロフェッショナルメンバーズ(認定販売店)である三谷産業イー・シー株式会社さまから、様々な食品工場に導入された事例紹介により、シャープ製イオン発生機の提案があり、食品加工業界から高い評価を集めていることに納得感が得られ、導入を決めました。また、設置前にはイオン濃度シミュレーション等のトータルプランニング案が提示され、天井から拡がるイオンが工場内の空間全体を浄化できることを数値で確認できたことも導入への安心感につながりました。

■ 導入後の効果

浮遊菌が大幅に減少して、食の安全性が向上。プラ製パックの除電で包装作業が効率化。

加工済み食品の包装作業エリアに天井埋込型プラズマクラスター機器を24台導入し、24時間後に浮遊菌を測定すると、一般細菌が88%、カビ菌が90%減少しました。連続稼働中の現在はさらなる減少も期待でき、食の安全性向上への寄与やカビの減少も実感しています。また、こんにゃく等の食品のニオイを抑制して作業者の負担を軽減したり、除電効果によりプラスチック製の包装パックの静電気を除去できることから、パックの2枚取りが減り、包装作業の効率アップにもつながっています。

■ 今後の展望

充実のサポート体制で5年間安心して稼働。富山県初の食品工場での事例として広くPR。

導入機器を長期間使用するため、5年間の保守メンテナンスを契約。充実した体制でのサポートに加え、半年ごとの定期点検も受けられるので、安心して稼働を続けられます。

今回の導入は富山県の食品工場での初の事例ということで注目を集めており、当社SNSでもアピールし、食の安全への取り組みを広くPRしていきたいと思っております。



プラズマクラスターで食品を扱う工場内の空気を浄化



除電効果によりプラスチック製パックへの包装作業も効率化



国産野菜をミックスした人気の「うまみ丸ごと野菜」シリーズ