

# 安全・手間いらずで加工食品のカビ対策が実現 工場内のニオイ低減にもつながり、作業員からも好評



## ■ 導入先

### 株式会社 合食さま

- 兵庫県神戸市(本社)
- 1948年設立。水産事業、おつまみ事業、加工水産事業、物流事業を手掛けられる食の総合企業。2012年グループ5社を統合され、経営を強化。
- 呉工場(本物件)/広島県呉市



## ■ 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-2B35A×9台

- 2012年10月稼働の新設・第三工場の解凍室、ミキサー調味室、仕掛品一時保管室に各3台導入。

## こんなソリューションを実現しました。

### 導入前の課題

冷凍のさきいかを調味加工する際、常温まで解凍するため、結露によってカビが繁殖しやすくなります。紫外線照射やアルコール蒸散などの対策を行ってききましたが、作業員の健康配慮や火気の厳重注意など、作業性に課題がありました。

プラズマクラスターイオンは安全性が確認されているうえ、操作やメンテナンスの手間がほとんどかかりません。

天井設置によりスペースをとらず、ダウンフロー気流で加工場内を、広くカバーできる点もメリットに。

作業服に染み着く食材のニオイが低減。空気も澄んで、気持ち良く仕事ができると、作業員からも好評。



株式会社 合食  
執行役員  
製造本部長 兼 呉工場工場長  
山下 淳さま

## ■ 導入の背景

**冷凍食材の加工時にカビが発生しやすく、安全で効果的な新しい対策を探していました。**

冷凍のさきいかを調味加工をする際、常温になるまで数日、加工場内で保管しますが、その時に発生する結露により、カビが発生しやすくなります。そのため当社では、加工場内の防カビ塗料を始め、紫外線照射やアルコール蒸散による滅菌を行ってきましたが、作業員の健康配慮や火気の厳重な注意が欠かせず、かつ、効果を隅々まで行き渡らせることも難しいという課題があり、新しい対策を模索していました。

## ■ 選ばれた理由

**他の水産加工場の成功事例が決め手に。安全性が確認されていることにも納得。**

導入の一番の決め手は、プラズマクラスターを導入された鹿児島県の水産加工場の成功事例を業界紙で読んだことです。プラズマクラスター自体は知っていましたが、実際に導入され、効果を上げられた事例があることで、大きな信頼につながりました。また、従来行ってきた対策に比べて、さらなる安全性に自信が持てることにも納得し、第三工場の新設に合わせて採用することを決めました。

## ■ 導入後の効果

**天井からの気流に乗って広く加工場内をカバー。カビ抑制だけでなく、作業服に染み着くニオイも低減。**

天井埋込型のイオン発生機は、設置場所をとらないだけでなく、天井から降り注ぐ気流によって、室内全体にイオンを放出します。また、一度電源を入れれば、あとは操作やメンテナンスなどの手間がほとんどかからない点にも満足しています。一方、現場の作業員からは「空気が澄んだ気がする」「作業服に染み付く食材のニオイが減った」などの声が上がっており、労働環境としても快適性が向上しました。

## ■ 今後の展望

**一歩進んだ食の安全・品質管理のアピールや、グループの他の工場への採用も検討します。**

プラズマクラスターの導入で、一歩進んだ安全・品質管理を行っていることを、上手く営業に活かせるよう現在検討しています。また当社グループは、呉工場の他に、函館工場、八戸工場を擁しています。当工場での効果やメリットをしっかりと検証し、他の工場での採用も検討していきます。



冷凍庫から出した食材を常温まで戻す解凍室



出庫を待つ仕掛品が並ぶ一時保管室



呉工場（第三）で製造されている人気商品「自然派ソフトさきいか」