

加工場内の空気浄化で衛生管理をさらに徹底 「食の安全」に一層の自信と大きな安心感



導入先

マルヒ水産株式会社さま

- 北海道斜里町
- 1948年創業。アキサケ、魚卵(イクラ)、棒干スケソウダラなどの水産加工食品製造、鮮魚卸売を展開。知床の美味しい自然の恵みを安全に食卓へお届けすることに注力されている。



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×6台

- 2012年8月導入。魚卵に味付けして馴染ませるあんじょう室(液切り室)とパッキング室の天井に設置。
販売：株式会社北海コーティングさま

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

水産加工場にとって最も大切なことは「食の安全」の確保です。HACCP*導入をはじめ、独自の基準による衛生管理、社員の意識改革を徹底してきましたが、リスクを限りなくゼロに近づける努力をさらに重ねていきたいと考えていました。

これまでの衛生管理に、空気浄化が加わることで、清潔な環境づくりに対する社員一同の意識も一層向上しました。

天井埋込型だから機器に水滴がかかる心配がなく、天井から効率良く空間全体にプラズマクラスターイオンが拡がります。

*食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。



マルヒ水産株式会社
代表取締役 日下祥幸さま

■ 導入の背景

衛生管理はいくら徹底してもしすぎることはない。
リスクを限りなくゼロに近づける努力が必要。

食品事故を起こすと事業継続に関わるため、以前から衛生管理は徹底してきました。HACCPの導入にはじまり、独自の衛生基準による清掃、一回使用することに行う容器の洗浄、加工場内の整理整頓、ロットごとに外部機関で行う菌数検査、社員の意識改革まで、様々な危機管理対策を行っています。衛生管理をさらに徹底する方法を常に考えています。

■ 選ばれた理由

空気浄化で、より清潔な環境がつかれる。
設置方法や実証試験の結果にも納得。

当社がより高みを目指して衛生管理を行っていることをよく知る株式会社北海コーティングさまから、他の水産加工場での導入事例を交えてご紹介いただいたのがきっかけです。これまでの衛生管理に空気浄化が加わることで、さらに清潔な環境が整うと考えました。

天井設置のため、水滴が機器にかかって不具合が生じる心配も少なく、効率良く空間全体にイオンが拡がります。すぐに加工場内で実証試験を行い、効果にも納得して導入しました。

■ 導入後の効果

衛生に最も気を遣う場所に設置したことで、
「食の安全」に一層の自信と安心感。

設置したのは、味付けした魚卵を40分～1時間半かけてじっくり味を馴染ませるあんじょう室（液切り室）と製品を仕上げるパッキング室の天井です。最も衛生管理に気を配る場所に導入したことで、「食の安全」に一層の自信と安心感が生まれました。

■ 今後の展望

魚卵の前処理室への追加導入を検討。
さらなる衛生管理の徹底へ。

食品加工場における衛生管理の取り組みに終わりはありません。今後、魚卵の前処理室への追加導入も検討します。また、プラズマクラスターをもっと活かせるよう、改めて職員の衛生に対する意識を高め、より良い製品をつくっていきける環境をさらに充実させたいと考えています。



魚卵に味付けして馴染ませるあんじょう室（液切り室）



魚卵の加工製品を仕上げるパッキング室



同社の人気商品の一つ「汐いくら」