



加工場内

マグロ加工の
ダイトー水産

究極の安心・安全へ

リビングテクノロジー社製 電解次亜水生成機を導入

【焼津】カツオマグロのロイン加工・販売やサプリメント事業を手掛けるダイトー水産(静岡県焼津市、齋藤啓治郎社長)が衛生管理の徹底に力を入れている。このほど、電解次亜水生成機「LT・ハイクロ」(リビングテクノロジー社製)を本社工場に導入。「特に驚いたのが、(同機を導入した)次の日から工場内のマグロ特有の臭いが激減したこと」と齋藤社長は話す。

「以前も工場内の洗浄 菌を短時間で殺菌する。は徹底していたが、コン 安全性も高い。食材とき、話はそう単純ではあベヤーや壁面の細かい傷 環境に優しい弱アルカリ りません」(リビングテに入り込んだ細菌にまで 性のため、食材へのダメ クノロジー電解水事業部は手が及ばなかった」 ーシが少なく、鮮度を落 の福永康史主幹)

「濃度が高いほど殺菌 効果が上がるという誤っ た認識が根深くあります が、必要以上に濃度を上 げても結局排水となって 出ていくだけです。また、 微酸性の電解水の方が殺 菌力があると一部ではい われていますが、それは インヒトロ(試験管)の データであって、それが そのまま現場レベルでの 殺菌効果に移行するかは はなはだ疑問です。実際 は、食材の殺菌などでは

さまざまな干渉作用が働 き、話はその単純ではあ と業界最長。ランニング コストも1ト当たり8・ 4円と安価である。

「より盤石に」
衛生強化の鬼
「より盤石に」
衛生強化の鬼
「より盤石に」
衛生強化の鬼



齋藤啓治郎社長

安全に殺菌 電解次亜水

電解次亜水は、微量の 食塩が入った水道水を電 気分解し、高い殺菌効果 を持たせたもの。O15 7、サルモネラ、腸炎ビ リオなどの食中毒原因



LT・ハイクロ

リビングテクノロジー(株)
東京都千代田区神田駿河台三丁目4番地
日専連朝日生命ビル3階
電話:03-3252-1880

▼ダイトー水産
(株)054・6
23・7525

を見据えて先手を打ったもの。「食品業者として信頼を得るため、より盤石な体制を整えていく」と齋藤社長は意気込む。同社はHACCPに準じた設計で2003年、焼津水産加工団地に工場を建設。06年にISO9001認証を取得した。衛生向上に資する設備として、加工場入り口にエアシャワーを設置。人体や衣服についたごみを風圧でふり落とすことで工場内への異物混入を防ぐ。出入りは一方通行。長靴洗浄層は人的怠慢を防止するため、層を飛び越せないほど広いスペースを取っている。