

# 洗浄が容易な最新機種

HACCP対応  
万能三枚卸機

## サバ歩留まり 70%実現

フィレスタ販売

多様なサイズの原料魚を無駄なく加工する水産加工機械に定評のあるフィレスタ販売(株)(平口克美社長)はこのほど、主力ラインアップの一つとして活躍してきた「中型魚生・半解凍三枚卸機」(FGL-1)を改良した最新機種「HACCP対応万能三枚卸機」を新発売した。HACCPの衛生管理に対応し、機械全体を洗浄する際に洗い残し

などの死角のない構造に変え、加工後の残渣(さ)の管理をしやすくした。CCPによる衛生管理が

義務化され、水産加工場は各自でそれぞれ現場対応を進めた。従来型の衛生管理と比べて、記録などの管理の手間が増加。その分の人手を単に増やすわけにもいかず、現場負担軽減を図ることが近年は重要となっている。

「FGL-1」の最新機種は、現場作業員が日々の作業で容易に内部を洗浄できる構造に組み替えた。機械の下部に新たにカバーを付すことで、三枚おろし加工時に発生する中骨などの残渣が外に飛び散らないよう工夫した。機械下部が決まっている。平口社部の空間に長は「ハマチ・イナダや置いたかごサーモンなどの処理におき掃除で清める必要がなくなつた。▽問い合わせ先・フィレスタ販売(株)関東本社 0216-00012、川崎市宮前区水沢3-4-56(川崎北部市場前)、044-978-252



サバの加工後の歩留まりをさらに1~2%アップ

処理能力は毎分40~120尾と変わらず0

HACCP対応万能三枚卸機(写真は旧型「FGL-1」)

アップ