



食器洗浄機の管理について

今回は、いつもの衛生通信とは趣向を変え「食器洗浄機の管理」についてご案内します。食器洗浄機の日々の管理を怠ると、食器洗浄機の性能が十分発揮されないだけでなく、食器の仕上がりや衛生面で問題になる恐れもあります。食器洗浄機の性能を十分発揮出来るよう、日々の管理を徹底しましょう。



チェック

食器洗浄機の洗浄力について

洗浄力が落ちると洗浄物が綺麗に洗えず、衛生面の不安にも繋がります。
洗浄力を保ち衛生的に使用する為には下記項目を確認しましょう！



水圧

十分な水圧で洗浄されているか？

温度

温度が保たれているか？（洗浄約60°C すすぎ約80°C）

洗剤

使用濃度が守られ十分な量が入っているか？

上記条件が保てないと洗浄力が低下します。



重要！



どうすれば？

洗浄力を保つ為に日常で必要な事

①洗浄機内部（水圧）の確認

洗浄機内部の清掃が不足していると、汚れやゴミ詰まり等によりノズルからの水圧吐出量が下がり、洗浄力の低下に繋がります。

➡ 日々の清掃を行いましょう。



②洗浄機温度（洗浄・すすぎ）の確認

チェック項目にある推奨温度まで温度は上昇しているでしょうか？故障、不具合等で温度が上がらないと洗浄力低下に繋がります。

➡ 温度が保たれているか？本体表示等で確認しましょう。



③洗剤がきちんと入っているかの確認

➡ 洗剤の投入タイミングに目視等で確認しましょう。

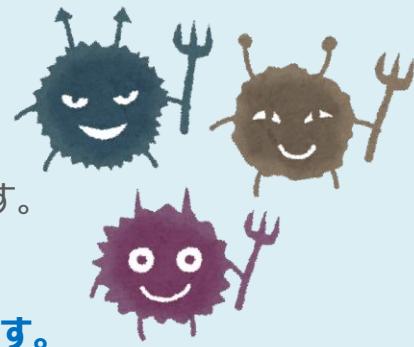
不備が見られる場合はメンテナンスの依頼をしましょう！

ポイント1

清掃方法

清掃方法についてご説明します。

洗浄機内部が汚れていると、『バイオフィルム』というピンク色の微生物の塊が発生する恐れがあり、食中毒の原因ともなり得ます。それらを防ぐ為にも日々清掃を行いましょう！



洗浄機内部品は一部を除き基本的に取り外し分解可能です。

◎上下ノズル

洗浄液や、すすぎ水を吹き出す箇所で上下にあります。



◎残菜受け

洗浄機内に持ち込んだ残渣やゴミを受ける箇所です。



◎ポンプフィルター

洗浄機内部

清掃忘れし易い箇所です。



ポイント2

水位センサー部の清掃

汚れていると故障の原因にもなります。

水位センサー部分や洗浄槽内もスポンジ等で擦り洗い行いましょう。

*ただし、水位センサーは強い力で擦りすぎると故障の原因となるので表面の汚れが落ちる程度で軽く擦り洗いして下さい。



中性洗剤でしっかり擦り洗いしましょう！



洗浄機内に中性洗剤が残るとエアがみを起こし故障の原因になる恐れがあります。
清掃後は中性洗剤を綺麗に取り除くようにして下さい。

ポイント3

清掃後

清掃後は洗浄機ドアを開けて換気を良くしてください。

閉めたままにすると内部が乾燥されず細菌増殖の原因ともなり得ます。



換気をしよう

まとめ

今回は食器洗浄機の衛生管理についてご案内致しましたが、他の機器や厨房全体にも意識を広げ

日常清掃・管理を徹底し衛生的な厨房を目指しましょう！