

正しく使って効果を発揮！

食器洗浄機の効果的な使い方

近年、多くの食品取扱現場で食器洗浄機が導入されています。せっかくの食器洗浄機も使用方法に誤りがあると、十分な導入効果を得ることができません。

今回は、食器洗浄機使用のメリットと洗浄の流れ、ポイントについてご紹介します。



食器洗浄機使用のメリット

業務用食器洗浄機には様々タイプがありますが、大量の洗浄物を短時間で洗うことができます。食器洗浄機使用のメリットとして次のことがあげられます。

業務の効率化

洗浄作業にかかる時間が大幅に削減されます。
人材確保が難しい中、従業員の作業負担が軽減されます。

人件費・経費の削減

作業時間削減により従業員の業務や配置見直し、削減などができます。
手洗いに比べ、水道代などの経費を削減できます。

食器洗浄機は洗浄の流れやポイントを理解のうえ、適切に使用して十分な効果を得られるようにしましょう！

洗浄の流れ

食器洗浄機による洗浄の流れは次のとおりです。

前洗い

洗浄 (60℃以上)

すすぎ (80℃以上)

温度と水圧、食器洗浄機用洗浄剤の作用で汚れを落とす

すすぎの余熱で乾燥するため不衛生なタオル拭きが不要



食器洗浄機は高い湯温と水圧、専用洗浄剤の作用によって汚れを落とします。そのため、**熱やアルカリに弱い漆器やクリスタルガラスなどは食器洗浄機での洗浄に不向き**であるため、注意が必要です。

また、食器洗浄機での洗浄によって従業員の作業負担が減ることに加え、手荒れなどの不快な症状を減らすことが期待できます。

食器洗浄機用 洗浄剤の特徴

- ・汚れの除去に効果的なアルカリ性
 - ・食器洗浄機の洗浄作用を活かすため、泡立ちの少ない処方
- ※洗浄剤の他に、食器の乾燥を早める、よりきれいに仕上げるためのリンス剤もあります。



▶▶▶ 洗浄のポイント ◆下準備



洗浄物に付着した食べ残しや大きな汚れを取り除きます。

※食器洗浄機内に食べ残しなどを持ち込むと、食器洗浄機本体の汚れやつまりの原因となり、故障などのリスクが高まります。

◆予備浸漬

油やデンプンなどのしつこい汚れには、シンクや洗い桶にためた中性洗剤の希釈液にあらかじめ洗浄物を漬けておく「予備浸漬」が効果的です。

汚れが乾燥して固まる前に浸漬すると、汚れが落としやすくなります。

※予備浸漬の洗浄液を食器洗浄機に持ち込まないようにしましょう。食器洗浄機の洗浄時に庫内に泡立ちが発生し、洗浄不良や食器洗浄機本体の故障などのリスクが高まります。

◆ラッキング

洗浄物を詰め込み過ぎたり、重ねたりすると、洗浄・すすぎ水が洗浄物に十分あたらず、洗い残しや洗浄剤残留の原因となります。

《ワンポイント》

- ・グラスやカップは下向きに置く
- ・皿は斜めに立てる、または、なるべく重ならないように置く
- ※糸尻などくぼみのある食器は、洗浄後に水が溜まりにくくすることで乾燥を早めます。

また、同一種類の食器類をまとめて洗浄すると、収納時間も短縮できるため効率的です。

※連続して洗浄を続けると洗浄機内の洗浄液が汚れ、効果が半減します。目安として3時間程度の連続洗浄を行ったときは、洗浄機内の洗浄液を入れ替えましょう。

日常の清掃や管理が大切です！

毎日の終業時に
実施しましょう！

◆洗浄機内部の清掃

洗浄槽からストレーナーパンや洗浄・すすぎノズルなどを取り外し、洗浄機内部に付着した汚れを流水でこすり洗います。

タンクの排水弁と弁座、温度・水位の電極部などを念入りに清掃しましょう。

◆ストレーナーパン・カーテンの清掃

ストレーナーに残っているゴミを捨て目詰まりのないように清掃しましょう。カーテンには洗浄液飛沫による雑菌や汚れが付着しているため、表裏ともに洗浄しましょう。

◆洗浄ノズル、すすぎノズルの清掃

詰まりがあれば必ず取り除きましょう。

◆清掃後は洗浄機の中を乾燥させる

清掃後は洗浄機の扉を開けて内部を乾燥させ、使用開始時に取り外していた部品を正しく取り付けます。

※清掃時は本体の電源を切ります。また、制御盤モーターや電気製品およびガス器具に水がかからないよう注意しましょう。



食器洗浄機による洗浄のポイントをおさえて、十分に効果を発揮させましょう！