

Greengineer -Report

担当者直通TEL.06-6323-9811 FAX.020-4665-2167 . NO. 137 2003410
LaBo.1(ラボワン)/株式会社コスモ88内 〒533-0033 大阪市東淀川区東中島1-17

厨房清掃に革命が起きた！

これをご覧になる方にとっては「革命」が起きるのではないのでしょうか。それほどの内容のレポートを東京からいただきました。参考にして下さい。グリーン液剤の種類はShow Timeです。

昨年ハイテクエコ洗剤研究開発チーム・LWJに参加した東京でハウスクリーニング・ビルメンテナンスを行なっている郡山です。今回初めてレポートします。3月初旬にグリーン液剤を使って実験的に清掃してみました。その詳細をレポートします。

①面積及び実施場所 — 約26坪。

レンジフード、フライヤーフード、ステンレス冷蔵庫、保管庫など、壁面、床面

②状態

築25年程度。フード内面やオイルフィルターは25年間一度も清掃したことがない。

③使用洗剤

1) Show Time

2) 強アルカリ洗剤 *苛性ソーダではない。無機質、成分解性、除菌、環境型

④希釈率

・フード、ダクト、冷蔵庫の壁面、タイル壁面 → Show Time 30倍希釈液

・フードの内面

→ グリーン液剤40%と強アルカリ洗剤60%の混合液
の30倍希釈液

・オイルフィルター

→ 厨房内のシンクに水を張り、グリーン液剤、強アルカリ洗剤を入れる。ボトボトつと入れたため希釈率は不明。熱湯を使えばもっと効果があったと思う。

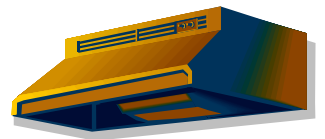
⑤安全用具 素手作業。ゴーグル、マスク、ゴム手袋は使わず（当然ですよね）

⑥作業工程 — まずは必要と思われるところを養生します。

●フード、ダクト、冷蔵庫の壁面、タイル壁面、保管庫などの外壁

ハンドスプレーで噴霧 → 3~4分後タオルで拭き上げ → 乾いたら空拭き

結果：ステンレスがピカピカになり厨房が明るくなった。グリーン液剤を使うとツヤが出るのでカラ拭きをするとその効果が良く出ます。



●フード内部

25年間の油汚れが層になってベッタリ、加圧式噴霧器でグリーン液剤40%+強アルカリ60%液の30倍希釈液を噴霧し、十分に浸透させるために4~5分置いてから、再度噴霧。4~5分置いてからタオルで拭き上げていった。

結果：「取れる！取れる！」まるで別の物質のように変質している。タオルに付着した油分は粘着力を失った生ゴムのように已经不是ではないか。まだ油分が取れきれていないところは、再々度混合液を噴霧。すると、なんと、今度は養生シートの上に油分が固まった状態でポトポト落ちてきた。タオルで拭き上げて終了。これは驚異だ。

○総評

グリーン液剤の威力を思い知らされました。

今まで私たちは厨房清掃といえば強アルカリ液剤か苛性ソーダを使っていました。油が落ちないので液剤の濃度を上げて使います。すると、ゴム手袋に穴が開き、そこから液剤が入り込み、指のつめが剥がれる、手の皮が剥がれ、腕の皮が裂け、目からは涙が出る、真っ赤に充血する、顔の皮膚に刺激が走る、喉が焼ける、咳き込む、臭気を吸い込んで気分が悪くなるなど、言い尽くせない作業環境でした。現在もそんなに変わっていないでしょう。

今回の実験的厨房清掃はグリーン液剤のおかげでゴーグル、手袋といった身を守るための安全用具も使わず、拭き上げに使ったタオルもバケツ、工具、用具、手、腕、作業着も油汚れでベタベタ、ネタネタすることはありませんでした。作業後半になると舞台(厨房)でキャスト(作業員)が笑いと喜びのShow Timeとなりました。楽しく楽に気分爽快に作業を終えることができました。

