

水産加工場 解凍用コンテナケース洗浄



施設概要

魚の2次加工品製造工場。

導入動機

魚の解凍に使用する大量のコンテナケースを毎日洗浄していたが、大量に使用する次亜塩素酸ナトリウムによる床や設備の腐食に加え、目や喉が痛くなるとの作業従事者からの訴えを受け、安全な洗浄方法を模索していた。

効果

温めたイオン水を高圧噴射するコンテナ洗浄機を導入。塩素の刺激臭が無くなるだけでなく、コンテナの黒ずみや魚臭さも解決できた。現在では加工場内の床の洗浄にも使用され危険なヌルヌルによる滑りも無くなり、工場全体の臭気が軽減された。