

設計コンセプト

どのようなフードサービスをめざし、何をポイントとして設計された厨房なのかを分かりやすく記述してください。

当施設では患者様の状態や多様化したニーズに対応し、かつ安全で美味しい料理の提供ができるフードサービスを目指し、「高度な衛生管理と合理的運営を可能にした厨房」、「環境に対する負荷を抑えた調理施設」、「働きやすく作業効率の高い作業環境」を実現するプランを作成しました。

○食事サービスの向上

- ・ IH加熱カートによる適温配膳
- ・ 新調理システムの実施による個別食・選択メニューへの対応
- ・ HACCPに基づいた衛生管理により、安全な食事の提供を実現

○合理的な運営システム

- ・ 電化厨房の特徴である温度と時間の管理（T-T管理）が行いやすい機器（スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、スーピークッカー、IH調理器）を使用することで、標準作業マニュアルの確立が容易になり、作業の省略化や基準化が可能
- ・ 新調理システム（クックチル、クックフリーズ、真空調理）による作業の標準化と合理化
- ・ 電化厨房により厨房機器からの放熱が少なくなり、空調コストを含めたトータルのランニングコストを削減

○作業環境の改善

- ・ 電化厨房と新調理システムの導入により厨房室内の温度・湿度の徹底管理
- ・ 換気天井システムの導入とドライキッチンシステムにより作業環境アップが可能

■ アピールしたいポイント

食材、調理方法、サービス方法へのこだわりや、作業環境・効率性、衛生管理、環境保全、省エネ対策への配慮など、特筆すべき取り組み内容をキーワードを使ってご紹介ください。

当施設では、徹底した衛生区分化と、作業動線をできるだけシンプルにしたレイアウトを実現しました。また優れた機器・設備を多く取り入れて、調理能力だけではなく、人や環境にやさしく、衛生面の向上にも貢献する機器・設備を重要視しました。

○ゾーニング・レイアウト

- ・ 各作業エリアの衛生区分を明確にし、動線の一方通行化に適ったゾーニングになっています。各エリアにおいても食材や作業内容ごとにコーナー区分しているので、衛生的かつ効率的です。
- ・ 検収室⇒下処理室（野菜処理コーナー/肉魚処理コーナー）⇒調理室（下拵え・冷菜調理コーナー/加熱調理コーナー/特別食コーナー/真空調理コーナー/盛付コーナー）⇒配膳⇒洗浄室（カート・ワゴン洗浄コーナー/調乳洗浄コーナー）
- ・ 一般調理とは別ルートで調乳室も設けています。
- ・ 各作業エリアには、調理器具を洗浄・消毒保管できる機器を配置した専用のコーナーがあり、器具消毒保管機は各エリアに設置しております。
- ・ またクックチルを主体にカートを多用したり、主要作業コーナーのアイランド区分、加熱～冷却～保管など一連の機器が無駄のない配列方法によって調理員の負担を軽減し、作業効率・生産能力を向上させています。

○作業環境・環境保全

- ・ 加熱機器はすべて熱効率の高い電気・IH機器なので、輻射熱や排熱が少なく適温・低湿度の厨房環境を保つのが容易で、機器の清掃も楽に行えるので調理員の負担が大幅に軽減します。火を使用しないので排気量やCO₂の発生も抑えられます。
- ・ 天井と換気設備が一体となった換気天井システムを採用し、作業環境の向上と、効率的な給排気を行うことでの空調エネルギーが低減できます。
- ・ 厨房廃棄物の処理には厨芥処理システムを取り入れ、残菜の容量減少や臭気対策に有効な、自然環境にやさしい設備を導入しています。
- ・ 各部屋にオゾン水生成装置を各部屋に設置し、食材の殺菌や、器具・床の殺菌・洗浄等に利用します。オゾンは自然界に存在するもので自然分解するので、食材にも環境にも安全で、人体にも影響ありません。

設備・運営システムの概要

下記は審査における5つの課題と主な評価項目です。これらについて図面等では分かりにくい貴施設での取り組みを記述してください。

1 快適性、生産性への配慮

① 加熱機器・冷却機器の選択

加熱調理には、スチームコンベクションオーブン、スーベークッカー、IH調理器、スープケトル、フライヤーと、新調理への対応から個別調理・大量調理まで様々な場合に対応できるよう選定しています。また冷却機器にはブラストチラーや氷水冷却機を設置し、新調理や冷惣菜の調理等に使用します。

② T-T管理への対応

原材料の保管から喫食に至るまでの行程に、温度モニタリングシステムを搭載しています。これにより、24時間連続的に、食材の温度記録をとることができ、新調理を行う上で製品管理の安全性を高めることができます。データは栄養事務室のコンピューターで管理されますので、作業による温度の確認の手間を省くことができます。

③ 作業動線、機器配置、空間処理等の配慮

クックチルにおいては、加熱⇒冷却⇒保管⇒再加熱の調理動線にラックカートを用いることで、面倒なホテルパンの積み替え作業を省きます。真空調理では専用のコーナーを設け、パック⇒加熱⇒冷却と一連の作業を一箇所で行えるようにするなど、調理手順の多い作業の簡易化を図り、調理員の交錯や負担を最小限にしています。

また天井換気システムの採用（④参照）と、作業区画の腰壁高さを低く設定することにより、厨房全体の見通しを良くすることで、空間の広がりを作り出しています。

④ 換気・空調、採光・照明、騒音対策

調理室、洗浄室の換気・空調設備には、換気天井システムを導入しています。天井はすべてステンレス仕上げで、吊下げ型のフードを設置する必要がないので、照明や視界をさえぎる物がなく厨房全体の見通しや外観が良く、さらに清掃性・静音性にも優れ、静かで明るく清潔な作業環境が維持できます。このシステムにより空調エネルギーを抑えられるのでコストの削減も図れます。

⑤ デザイン・色調の工夫

⑥ 更衣室・休憩室の設備等の取り組み内容

2 安全・衛生対策

① 床のドライ化

床には防水性・耐熱性・防滑性の良い塗床材を使用しており、各所に勾配や必要最小限の側溝を設け、水捌けもよく清掃が行い易いよう配慮しました。床排水についても排水枡ではなく側溝を主体としているので、より清掃性がよくなっています。

清潔でドライな厨房を保つため、清掃用機器（清掃用具入れ・モップシンク・スチームクリーナー等）を各部屋に設置しています。

② ゾーニング・動線

各作業エリアを個室化し食材・調理員の動線が一方通行になるようゾーニングしました。各作業エリア

に入る前には準備室を通り、それぞれに手洗い専用のシンク等を備えており、部屋の出入口は自動扉になっています。また調理の種別ごとにコーナー分けし、動線重複もなく、一連の調理過程で温度管理を行っているため、交差汚染や菌の繁殖を防ぎます。

さらに、適所にオゾン水用の水栓を設けているので、食材から器具や床まで除菌・脱臭でき、調理から清掃まで広く活用できます。オゾンは人体にも環境にも影響がなく、後処理の必要がないので安心して利用できます。

③ 適温提供への取り組み

調理の済んだ料理は、盛付作業までの間、移動式の温蔵庫・冷蔵庫に適温保管され、盛付後も温冷機能付のIH加熱カートで配膳し患者様の手に渡るまで適温を維持します。

またIH加熱カートで直接再加熱調理する方法をとることで、素早くできたての食事を提供することもできます。料理の特徴や調理計画によって、配膳方法を使い分け、さらに高品質な食事サービスが可能になります。

3 環境への配慮

① 廃棄物処理対策

厨芥処理システムを導入しており、厨房で出た生ゴミ・残菜は、各所の粉碎機付シンクに流し、そこからパイプラインを直接通り厨芥処理室のタンクまで圧送され、厨芥処理機により脱水・圧縮され減量した状態で排出されます。このシステムによってごみの量を減らし、臭気も抑えられ、人手を介さずに厨房から厨芥を取り除けるので、衛生面・環境面・作業面に優れています。

② 省エネへの工夫

電化厨房にすることで加熱機器はすべて高熱効率で、熱エネルギーや排気量、CO₂の発生が抑えられ、さらに換気天井システムにより、空調負荷が低減されるので、省エネや二酸化炭素の削減につながります。冷蔵機器については、冷媒ガス使用量を削減し、大幅な省エネが実現した新機種で統一しています。

4 食べ手へのサービス

① 食堂の快適性

② 利便性

③ 健康・栄養面での配慮

真空調理の採用により、低温加熱調理によって失われる栄養分が減り、歩留りよく柔らかく仕上がるので栄養を保持した高品質の食事を提供できます。適温給食はもちろん、真空調理やスチコン調理によって、料理も型崩れしにくいので美しい盛付で提供できる為、食欲も刺激します。

また、選択メニューを取り入れ、できるだけ患者様の要望に答えることで、楽しく食事ができ、食べ残しが減ることも期待できます。

5 その他

① IT活用

② 新調理システムの導入・活用

真空調理やクックチル・フリーズ等の新調理システムを取り入れ、衛生・安全性の向上だけでなく食味・品質の向上が図れます。食時間等のアイドルタイムを利用した前倒し調理や、早朝作業の簡易化など、作業の平準化ができ、厨房・人員を効率的・計画的に稼働させることができます。調理員の経験則ではなく、計数管理による調理のマニュアル化を進めることによって、安全性・食味・経済性の向上と共に、運営方法も確立されます。

また配膳機器としてIH加熱カートを採用することでニュークックチルに対応させています。調理以外に盛付までも計画的に行え、効果的な労務管理が実現できます。

③ その他

給水給湯・電気等の設備配管では、給水給湯は立下げ配管、電気では動力加熱機器の個々にケースブレーカを設けるなど、メンテナンス面を考慮した設備仕様になっています。特にアイランドへの立下部には、ステンレス製の配管ダクトを設置し、作業場に隙間が生まれず、衛生的で外観にも美しく仕上げています。