

# 安全で、おいしい“食”は、快適な厨房環境から

## 厚生労働省が推進する、「HACCP」概念に基づく厨房の衛生管理

平成8年に発生した病原性大腸菌O-157による集団食中毒は、食の安全性に対する意識を大きく変えるものとなりました。大量調理施設については、従来から衛生水準の積極的な向上を図るよう指導されてきましたが、厚生労働省は新たにO-157対策として、現在、厨房の衛生管理システムの国際基準とされる「HACCP(ハサップ)」の概念に基づいて作成した「大量調理施設衛生管理マニュアル」を全国に通知しました。

食中毒菌の繁殖要件は、①水分と栄養、②温度、③時間の3つで、例えば厨房の床に水をまくと「①水分と栄養」が与えられ、燃焼式の調理機器を使用する厨房では「②温度」が細菌発育の危険温度帯(35~45℃)まで上昇し、「③時間」が経過すれば極めて不衛生な状況になります。厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルにおいては「施設はドライシステム化を積極的に図ること」また「調理場の温度は25℃以下に、湿度は80%以下に保つこと」が望ましいとの記載があり、これまでの一般的な厨房環境の改善が強く求められています。こうした条件を満たす厨房環境の実現には、あらゆる面で「電化厨房」が優れており、全国で関心が高まっています。

## 電化厨房の3cが厨房環境を変える

電化厨房の導入で HACCPの実現をよりスムーズに！



### COOL(クール)

炎を使わない電化厨房は輻射熱が少ないため、厨房内の温度が上がりにくく、衛生的な厨房環境を容易に維持することができます。これにより働く人にも安心して快適な作業環境が整います。また空調や換気に係る負荷を軽減できることから、ランニングコストを抑えることができます。



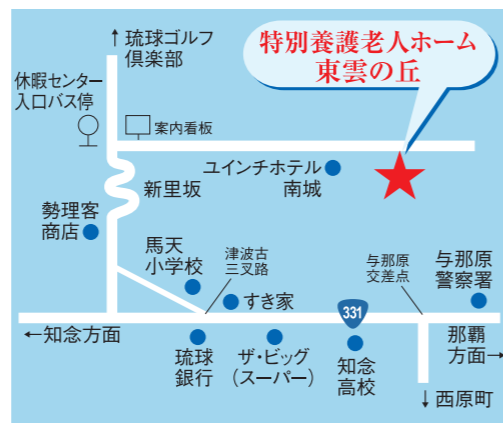
### CLEAN(クリーン)

電化厨房は燃焼を伴わないので、水蒸気の発生や油煙、スス等による汚れが少なく、厨房内を常に清潔な環境を容易に保つことができます。そのため床面を水洗いする頻度が少なく済むことから、ドライキッチンを実現しやすくなります。



### CONTROL(コントロール)

電気の高いコントロール性能により、調理における温度と時間の管理(T.T.管理)が簡単に行うことができます。操作も簡単なため調理のマニュアル化が容易になり、業務の効率化が図れます。



### 特別養護老人ホーム 指定介護老人福祉施設 東雲の丘

- 住所：南城市大里字大城 1392 番地
- 建物構造：鉄筋コンクリート
- 施設面積：20,450.05 m<sup>2</sup>
- 建築面積：5,184.88 m<sup>2</sup>
- 総床面積：8,102.30 m<sup>2</sup>
- 調理能力：常時 500 食 (最大 700 食)

## 特別養護 老人ホーム

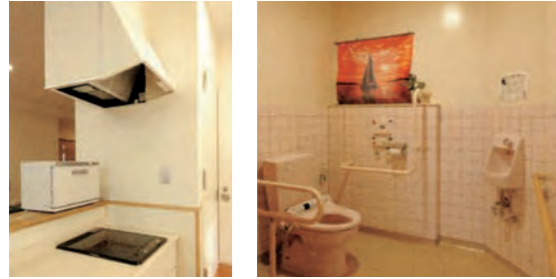
# 東雲の丘

## オール電化厨房導入例





■共同生活室



■共同生活室／キッチン ■共同生活室／トイレ



■居室



■パルミラ



■コミュニティホール：アクロポリス

■ユニット住棟



アンコールワット



サグラダファミリア



カラコルム

# オール電化厨房の導入で、HACCP 方式への対応がよりスムーズに! 安全で、クリーンな作業環境が誕生しました。



「食」を通して、自立し、支え合う  
老人介護を目指して

施設長  
石島 薫 さん

「特別養護老人ホーム 東雲の丘」のお年寄りたちに生き生きとした生活を送っていただくため、まず必要になってくるのは食事です。皆様に喜んでもらえるおいしいメニューを、調理士が腕をふるって作る事ができる厨房環境をということでオール電化厨房の導入を決めました。また、火を使わない安全性の高さも大切な理由であり、空気も汚れずクリーンで衛生面も非常に快適に保たれています。職員の作業効率も上がり、お年寄り向けに、より充実した対応が出来たことも、良かったと思えるところです。オール電化厨房の持つ役割（安全、安心、快適さ）は将来、大きな可能性を持って発展していくものと思われまます。



お年寄りが嬉しそうに召し上がっている  
顔を見て、とても元気づけられています。

管理栄養士  
平良 亮子 さん

私たち栄養士は、お年寄りの栄養を第一に、一人一人の体調・体質に合わせて、家庭で味わえるような温かい心のこもったメニューを、おいしく召し上がってもらえるように工夫をこらしています。オール電化厨房のすごいところは、油や煙が少なく、適温の状態調理ができる場所ですね。大勢の食事をいっぺんに作るのに、安定した味付けが可能な事も気に入っています。さらに、火を使わないオール電化厨房によりドライでクリーンな作業環境が整い、衛生管理が容易になった事も食をあずかる者として非常に助かっています。

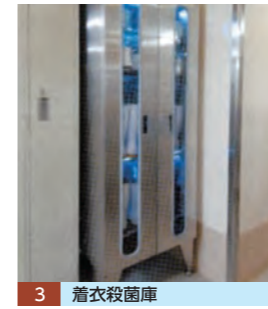


快適な調理現場で効率良く作業ができて  
便利ですね。

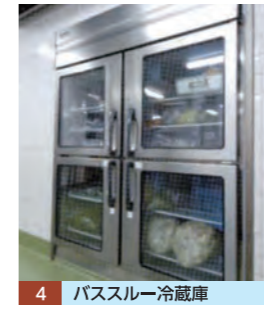
調理師  
名嘉真 みどり さん

調理の現場で電化厨房を使用してみた感想は、火を使わないので調理室に熱がこもらず、快適な調理現場が保たれているところです。また、デジタル化された機器を利用するので、下処理から加熱、調理まで無駄なく効率的に作業が行えます。さらに、少ない油や調味料で火の通りや味付けが均一にでき、しかも一度に大量の調理ができる所が便利だと実感しています。地元の食材も取り入れながら、電化厨房の特性を活かしたメニューの開発にもチャレンジしていきたいと思っています。

## 「東雲の丘」電化厨房導入例



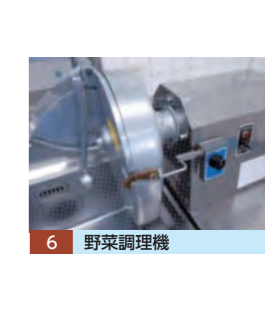
3 着衣殺菌庫



4 バススルー冷蔵庫



5 包丁・まな板殺菌庫



6 野菜調理機



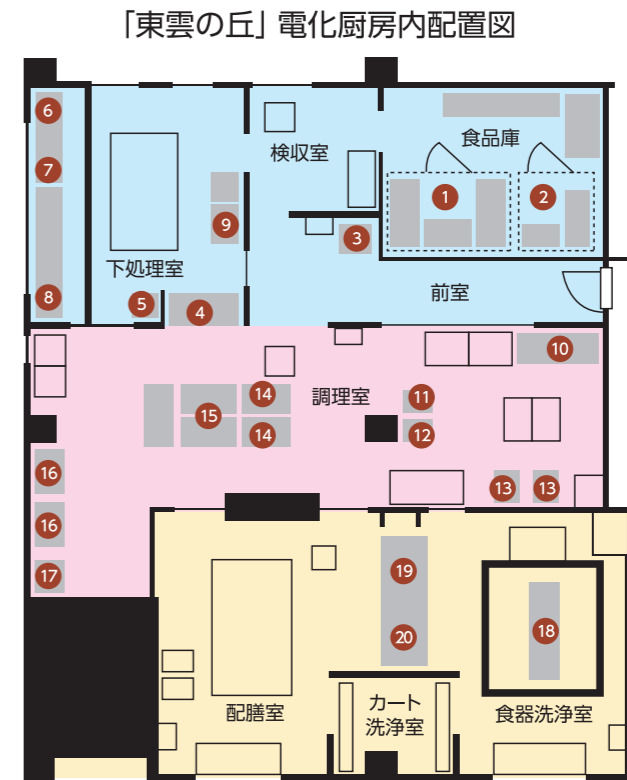
7 ビーラー



10 冷蔵庫



11 プラステチャー



18 フラットコンベア洗浄機



20 食器消毒保管庫

※記載されている電化厨房機器には、業務用電化厨房契約対象機器以外の機器も含まれております。業務用電化厨房契約の適用対象機器およびその適用条件については、事前に沖縄電力各支店・営業所またはソリューション営業部へお問合わせください。



12 真空包装機



14 IH調理器



15 冷蔵コールドテーブル



13 電気粥調理器



16 スチームコンベクションオーブン



17 フライヤー

電化厨房設備				
No	品名	寸法 (W×D×H)	台数	電気(kW)
				1P-100V/3P-200V
1	プレハブ冷蔵庫	2400×1800×2560	1	0.600 3.864
2	プレハブ冷凍庫	1800×1800×2600	1	1.850 2.085
3	着衣殺菌庫	900×520×1750	1	0.495
4	バススルー冷蔵庫	1500×850×1890	1	0.419 0.080
5	包丁・まな板殺菌庫	540×550×1590	1	1.300
6	野菜調理機	360×693×415	1	0.200
7	ビーラー	435×530×700	1	0.200
8	フードカッター	538×452×405	1	0.210
9	器具消毒保管庫	900×550×1890	1	4.600
10	冷蔵庫	1800×650×1890	1	0.660
11	プラステチャー	1100×600×850	1	2.300
12	真空包装機	480×515×440	1	2.000
13	電気粥調理器	700×748×1470	2	30.600
14	IH調理器	900×600×800	2	22.000
15	冷蔵コールドテーブル	1200×600×800	1	0.211
16	スチームコンベクションオーブン	900×740×1600	2	18.500
17	フライヤー	450×600×800	1	6.000
18	フラットコンベア洗浄機	2400×710×1485	1	9.750
19	食器消毒保管庫	1300×950×1890	1	9.500
20	食器消毒保管庫	1750×950×1890	1	12.900