

病院・福祉施設におけるクックチル導入の意義と成功の鍵

宮野鼻 治彦 (みやのはな はるひこ) 株式会社生活デザイン研究所 代表取締役

ここ数年、クックチルをはじめとする新調理システムを導入される病院や福祉施設が急増している。しかしながら「想定した成果が得られない」との声を耳にすることも少なくなく、その主な要因が、準備段階でクリアしておくべき課題への認識と対応の不十分さにあると指摘されている。

そこで、確かな成果を導いていただくための参考資料として、クックチル・ニュークックチルの基本概念、導入メリットなどの情報と、成功に不可欠な要件を全5回シリーズで紹介する。

1. はじめに

これまでの第1回目、第2回目では、相次ぐ診療報酬・介護保険制度の改定によって、病院・福祉施設の栄養部門が直面する厳しい現実とさまざまな課題を確認するとともに、それらを克服するための有効な手段とされている3つの方策と主な調理システムの特徴・留意点の考察を通して、クックサーブ方式では解決が困難な問題におけるクックチルの貢献ポテンシャルの高さを紹介した。

今回はクックチル・ニュークックチルの導入メリットをより具体的に解説するとともに、それらのメリットを実現するためにクリアしなければならない基本的な条件を提示する。

(1) クックチルの定義と特徴

定 義	特 徴
<p>計画的に加熱調理した食品を急速冷却し、チルド(0~3℃)状態で低温保存。必要時に再加熱して提供するシステム。調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つ。冷却方法の異なるブラストチラー方式とタンブルチラー方式の2つがある。</p>	<p>(1) 大量調理・提供向けの保存法として活用 (2) 衛生・安全管理上、料理は90分以内に芯温3℃以下に冷却するのが大原則 (3) 賞味期限は生産と消費の日を含めて5日間以内 (4) 食品の中心温度を管理する「芯温管理」と加熱調理を温度(Temperature)と時間(Time)のデータで管理する「T・T管理」による運営が基本</p>

出典：「新調理システムのすすめ」(新調理システム推進協会編)の内容を要約

2. クックチル・ニュークックチルの導入メリット

前回でも一部を紹介したクックチルの定義と特徴、クックチル・ニュークックチルの病院・福祉施設給食への導入メリットをより具体的に整理すると、以下のようになる。