

国立大学法人 東京医科歯科大学付属病院

矢崎 進 (やざき すずむ) ニチワ電機株式会社 市場開発部 副部長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。今回は「病院」の事例を取り上げる。

1. はじめに

国立大学法人東京医科歯科大学付属病院は、御茶ノ水の駅前に構える860床の総合病院である。今回、厨房の作業効率・厨房内作業環境・換気空調改善を目的として、既存厨房の全面改修を行った。

改修工事期間中も、食事提供を止める事が出来ないため、仮設厨房を作り、外部より購入した完調品の活用・使い捨ての食器等をフルに活用し、食事提供を行った。

2. 施設の概要

名称	国立大学法人 東京医科歯科大学 医学部付属病院
所在地	東京都文京区湯島1-5-45
床数(ベッド数)	860床 (医科800床・歯科60床)
工事内容	改修工事
建築工事	株式会社富士工
厨房設計	ニチワ電機株式会社

3. 施設の特徴

1. 今回の改修計画では、既存厨房の改修と言う事で躯体・インフラ等諸条件の制約がある中、HACCP12手順に則り食材の入荷から盛り付け・配膳までの動線を確保した。

今回の厨房改修の大きな目的の一つである、厨房作業環境の改善に関しては、加熱エリアに置換換気システム「快潔®」を導入し改善を図った。

又、厨房内には集中温度管理システムを導入し、厨房内の室温・湿度及び各工程における温度管理の一元管理を行い、衛生管理の向上を図った。

2. 厨房運営に関しては、新調理システムの導入はもちろん、特別食対応として据え置き型の再加熱カートを導入し、将来の人手不足を見据えて、盛り付けコンベアエリアにプレハブ型チルド庫を設置しニュークックチルに対応可能な厨房設計を行った。

又、災害時対応として、回転釜2台の内1台を蒸気・立体炊飯器4台の内2台をガス式とし、エネルギーのベストミックスを図った。