

# 「勤医協在宅セントラルキッチン」における オール電化施設セントラルキッチンについて

金子 健治 日本調理機株式会社 プロジェクト設計部 主任

- 要約
1. はじめに
  2. 施設の概要
    - ・施設の概要、食数、主な機器等の紹介。
  3. 施設の特徴
    - ・計画時に注意した点を区域図を参考に紹介。
    - ・衛生的な観点だけでなく、作業効率も考慮した計画であることを説明。
  4. 安全・安心な食事提供を行なうために
    - ・クックチルを行なう際に注意が必要な事項を施設の流れを参考に説明。
    - ・当施設の具体的事例をもとに清掃の重要性を説明。
  5. オール電化厨房のメリット
    - ・「4. 安全・安心な食事提供を行なうために」を実施する為に、オール電化が優位であることを説明。
  6. セントラルキッチンのメリット
    - ・一般的なセントラルキッチンのメリットを、経営サイドからの視点で紹介。
    - ・災害時の有用性について、他施設の事例をもとに紹介。
  7. 「勤医協在宅セントラルキッチン」今後の展望
    - ・「勤医協」様よりのご回答

## 1. はじめに

「勤医協在宅セントラルキッチン」は北海道で初めての本格的なセントラルキッチンとして、日々食事の提供を行なっている。

協会の運営する高齢者住居及び通所介護サービスの食事を安全・安心そして低価格で提供することと同時に、そもそもの母体であった北海道勤労者医療協会をはじめとする道央圏の民医連事業所の給食事業を統合する目的で設立された。

## 2. 施設の概要

- ◆施設名称：勤医協在宅セントラルキッチン
- ◆所在地：札幌市白石区米里1条4丁目6番15号
- ◆設立月日：2011年3月1日
- ◆建築用途（事業内容）：  
給食事業、患者給食受託事業
- ◆1日生産食数【現在】：1,300食

【将来】：2,500～3,000食

- ◆配送施設数：4ヶ所（現在）
- ◆配送施設概要：病院2施設、老健施設1施設、  
高齢者住宅1施設
- ◆主な厨房設備機器：電気式スチームコンベクションオープン、電気式回転釜、ブラストチラー、電磁調理器、電気式洗浄機等
- ◆CK稼働日数：365日（職員・パートは4週8休で交代制）

## 3. 施設の特徴

当施設はHACCPの概念に基づき建設されている。HACCPの概念とは、事前に調理品目ごとに調理工程の危害を分析し、重要管理点（CCP）を確立し、各調理工程で危害発生を防ぐ手法である。

一階は生産工場と事務室等を集約し、二階には会議室、食堂等の一般附室と更衣室が配置されている。

作業区域は（図1）のように、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域、その他の区域と明確な区分