

# 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。



■共同生活室



■共同生活室／キッチン ■共同生活室／トイレ



■居室



■バルミラ



■地域交流棟

## HACCP(危害分析・重要管理点)概念とは

HACCP(ハセップ)方式とは、原料となった食物の育成・収穫から加工・製造、さらには人の口に入るまでの全行程において微生物危害・危険性を明確にし、その危害を制御する為の管理点や方法を確認し、(HA:危害分析)重点的に監視(CCP:重要管理点)および記録する方式で、特定のCCPで異常が発見された場合は、対策を講じたうえで検証(確認試験)を行います。この方式による現場においてもっとも重要となる衛生管理方法は、厨房内環境を含めた調理上の温度と時間による管理(T・T管理)です。また日常平易に行うための工夫(作業チェック表などの帳票類等)が、各施設におけるHACCP実施の鍵です。



「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いただけ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、適温の状態での調理ができることです。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愛す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い作業が  
便利ですね。

調理士  
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、調理まで無駄なく合理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、しかも一度に大量に調理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



10 冷蔵庫



11 プラスタチラー



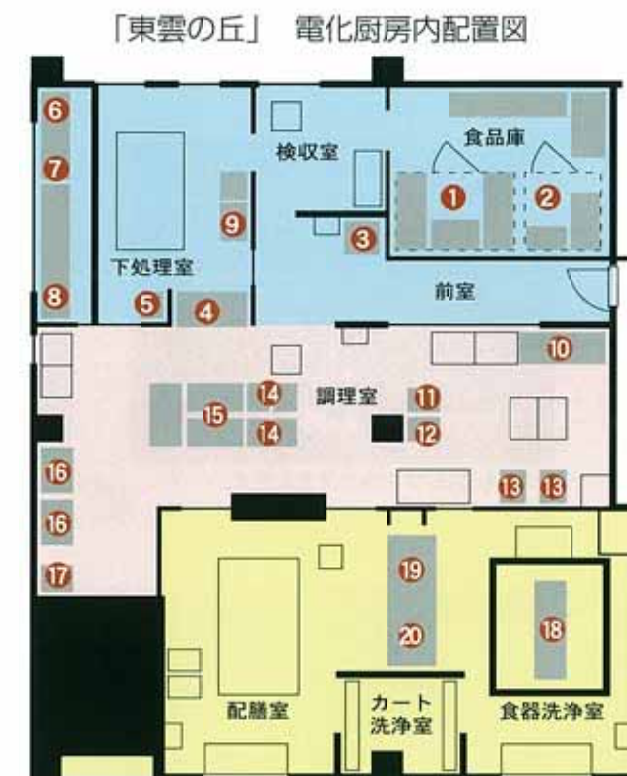
16 スチームコンベクションオーブン



17 フライヤー



4 パススルー冷蔵庫



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他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法人エネルギーグループへお問合わせください。



5 包丁・まな板殺菌庫



12 真空包装機



6 野菜調理機



14 IH調理器



7 ビーラー



13 電気粥調理器



15 冷蔵コールドテーブル

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	パススルー冷蔵庫	1500×850×1890	1	0.419	8.080
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	プラスタチラー	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