

## 労働環境と作業効率の改善とおいしい食事を提供

新病院の厨房は HACCP の考え方を取り入れ、清潔区域と汚染区域を区別することで汚染されたものが持ち込まれない、安心・安全な厨房になっています。そして、作業・作業動線も考えた効率的な厨房です。

厨房内が高温多湿にならないよう厨房機器の熱源に配慮し、食器洗浄機やガス回転釜、コンビオーブンは涼厨仕様の機器を使用しています。また、各病棟で適時適温の食事提供ができるようになります。

※HACCP…国際的に認められた食品衛生管理の手法



さらなる安心を

ひとことリレー

NO.09

Kenachi Hospital



栄養部

新大手町病院竣工に向けて、  
新病院にかける意気込み・各部門の特徴を紹介します！

栄養部スタッフは管理栄養士、栄養士、調理師、調理員で構成されています。管理栄養士は患者さんの個々の身体状況や食事量を見ながらひとりひとりに合わせた栄養量、栄養補給方法、食事形態の提案をおこない栄養管理を行っています。栄養士・調理師・調理員は入院中の食事を提供しています。新しい厨房では温冷配膳車を導入し適温での食事を提供できるようになります。今まで以上に安全で満足していただけるおいしい食事の提供を目指していきたいと思っております。



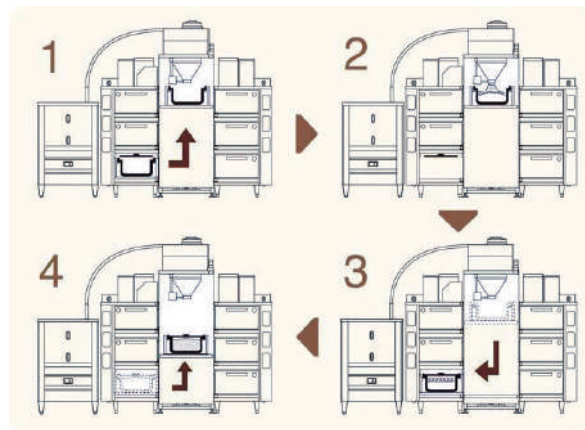
新しい機器・特徴

新病院の厨房に入る機器は、職員の負担を減らし働きやすく効率性の良い機器と、患者さんに、よりおいしい食事を提供できる厨房機器を選定しています。



▲温冷配膳車(患者サービス)

温かいメニューは温かく、冷たいメニューは冷たく、おいしい状態で食事提供が可能になります。トレイの取り出しがしやすいように、扉の開閉に工夫が施され、効率の良い配膳作業が行えます。



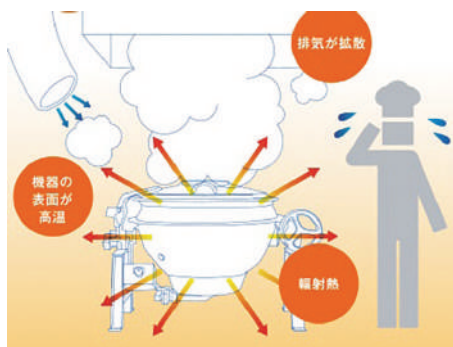
▲ライスプロ(労働環境の改善)

現在、炊飯は手作業で行っています。ライスプロでは複数の釜のセットから、洗米→各段の炊飯→取り出し位置までの移動…と全自動で搬送されます。取り出し位置には、コロが付いているので重い釜を持ち上げることなく楽に作業が行えるようになります。

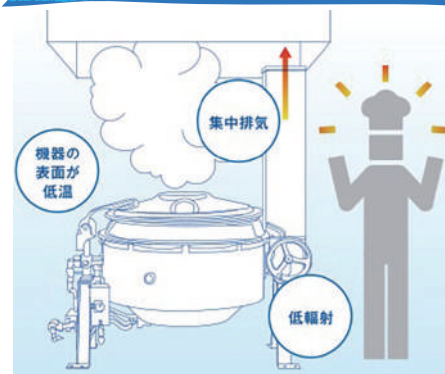


温冷配膳車用に食器も変わります

従来の環境



新病院の環境



▲涼厨(労働環境の改善)

涼厨仕様の機器を使用することで厨房が熱くならず、快適で働きやすい環境になります。機器の表面温度も低いので、万が一触れてもやけどの心配がありません。煮こぼれても焦げ付かず、清掃も簡単です。この涼厨により厨房スタッフの負担が大幅に軽減されます。室温が高くなることから、空調コストも低減できます。食器洗浄機、ガス回転釜、コンビオープンが涼厨仕様での導入となります。

