

調理環境に配慮した涼しい厨房機器について

集団給食施設等における食中毒を防止する為、厚生労働省により「大量調理施設衛生管理マニュアル」が1997年に作成されました。その後、2012年4月～2013年3月に食中毒が多数発生したことを受けて2013年10月22日付で改正されています。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を以下に定めている。

- ① 原材料受け入れ・下処理段階における管理
- ② 加熱調理食品の加熱温度管理
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理品の二次感染防止
- ④ 原材料及び調理済み食品の温度管理
- ⑤ 施設設備の構造及び管理

本マニュアルは、1回で300食以上又は、1日に750食以上を提供する調理施設に摘要される。

※上記の施設規模以外においてもマニュアルの摘要を推奨している

マニュアルの重要管理事項「⑤ 施設設備の構造及び管理」において

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましいと定義されている。

従来の厨房機器では、調理熱及び排熱や厨房機器からの輻射熱を有効に排気出来ず、熱を室内に拡散している状況であり、調理場の温湿度環境を満足させるため、空調設備の容量が大きくなっていました。

そこで「日本ガス協会」が推奨する『涼しい厨房機器』についてご案内致します。

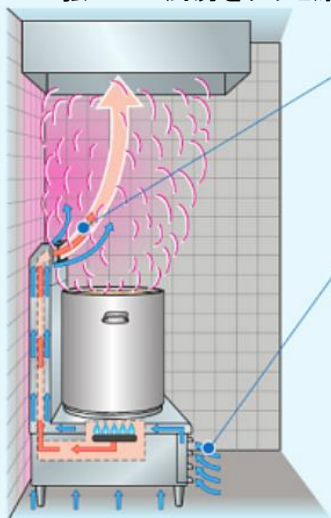
日本ガス協会 <http://www.gas.or.jp/user/kitchen/merit/index.html>

『涼しい厨房機器』は、各メーカーより数種類の機種が発売されています。

テーブルコンロ、寸胴レンジ、炊飯器、コンベクションオープン、フライヤー、めん釜、かまど、洗浄機など

涼しい厨房のコンセプト

排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減
 触っても熱くないガス厨房機器が、“暑い”イメージ
 の強いガス厨房をグッと涼しく快適にします！



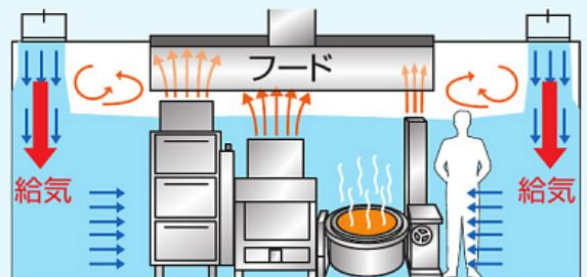
1.集中排気

厨房機器から直接換気フードの近くへ集中排気するので燃焼排気が厨房内に拡散するのを防ぐ。

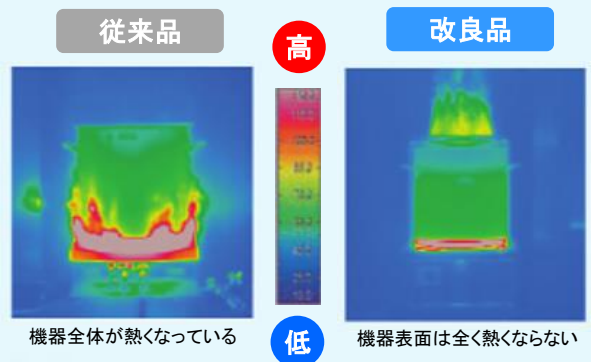
2.低輻射

機器内部の熱こもりは自然な上昇気流で機器外部へ。代わりに涼しい空気が入り込み機器表面を冷やします。

サーモビュアの
 機器表面温度比較



涼しい厨房での気流と温度分布イメージ



参考

H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは
国際連合世界農業機構/世界保健機関合同食品規格計画（コーデックス委員会）の「食品衛生の一般原則」
において、【食品の安全性に係る重要な危害要因を特定、評価し、管理するシステム】と定義されています。
日本語では「危害分析重要管理点」と訳されています。

食中毒防止のためのマネジメントシステムであり、以下7つのステップで構成されています。

1. 危害分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の決定
4. モニタリング方法の決定
5. 改善措置の決定
6. 検証手順の決定
7. 記録・維持管理方法の決定