

■ (有) 三鷹給食センター新工場視察報告

- 1 日 時 平成 20 年 8 月 5 日 (火) 午後 3 時 50 分から 4 時 50 分
- 2 視 察 者 市長、副市長、教育長、教育部長
事務局：学校教育課長、中学校給食準備担当副主幹
- 3 説 明 者 松山代表取締役、山崎工場長
- 4 住 所 東京都三鷹市中原 3-9-33
- 5 視察概要 新工場各階の設備機器の機能及び作業工程の説明を受ける。
詳細は以下のとおり

(1) 1階フロアー 汚染地区 (床面=赤色)

① 検品室及び下処理室

⇒ 納入した食材料の検品及び食材のジャガイモやニンジン等の洗浄

- ・ 主な設備：三層シンク 1
ピーラー 1
ピーラーシンク 1
検食用冷凍庫 1
包丁まな板殺菌庫 1

【三層シンク】



【ピーラー・ピーラーシンク】



② 洗浄室

⇒ 回収した弁当箱の洗浄処理や残菜の処分

- ・ 主な設備：食器洗浄機 (大) 1 (浸漬槽有：ランチボックス用)
食器洗浄機 (小) 1 (コンテナ用)
検食用冷凍庫 1

【食器洗浄機（小）】



【食器洗浄機（大）】



(2) 2階フローアー 非汚染地区（床面＝緑色）

① 調理室

⇒ 炊飯、裁断、加熱、混合、味付け等の調理

- ・ 主な設備：フードスライサー 1
- スチームコンベクション 1
- ガス回転釜 4
- コンベアフライヤー 1
- 米とぎ機 1
- 大型炊飯器 1
- ホットランチャー 1（ごはん盛付機）
- プレハブ冷凍庫 1
- プレハブ冷蔵庫 1
- 食品用急速冷却機 1
- 器具消毒保管庫 2
- 包丁まな板殺菌庫 1
- ガスレンジ 1
- サイコロカッター 1
- 蒸し器 1

【フードスライサー】



【スチームコンベクション】



【サイコロカッター】



【コンベアフライヤー】



【食品用急速冷却機】



【回転釜】



【米とぎ機】



【大型炊飯器】



【ホットランチャー】



【プレハブ冷凍庫・冷蔵庫】



【蒸し器】



【ダムウェイター】



(3) 3階フロアー 非汚染地区 (床面=緑色) ※更衣室、休憩室は除く

① 盛付室

⇒ ランチボックスへ盛付、検食等

・ 主な設備：エアーシャワー 1

大型ベルトコンベアー 1

※ 調理したおかずを盛り付けるライン

食器消毒保管庫 3

器具消毒保管庫 2

大型冷蔵庫 1

検食用冷蔵庫 1

② 更衣室

③ 休憩室

④ 食堂

【エアーシャワー】



【ベルトコンベアー】



【消毒保管庫】



6 クレームについて

- ① 髪の毛 ② タワシの切れ端 ③ 金属ザルの切れ端

対策：ハンディ型金属探知機の導入、エアーシャワーの導入、作業着は体全体を包み露出の無いものを使用、使用器具はステンレス製を基本とする等

7 その他特記事項

- ※ ダムウェイター 2基設置
- ※ 作業員の立ち位置の頭上には、局所冷房用の通風ダクトあり。
- ※ 衛生管理の徹底のため窓は極力少なくしている。