

働き方改革を目指して

クックチル導入を

施設名：介護老人保健施設
ぎのわんおもと園
診療技術部栄養給食科
発表者：調理師 大山太幹 野里朋子
他 8 人

【はじめに】

栄養給食科の厨房業務において欠員状況が続いている。

そのため、働きやすい時間帯に業務を集中させる方法を試みたので発表する。

【欠員状況の実態】

『調理師定数 10 人内、1 人育児休暇、2 人欠員』
人員不足のため今年度 4 月より、月～土曜の夕食にお弁当を外注している。

今年は、特にコロナウイルス感染や濃厚接触のお休みが多く、勤務体制がひっ迫した。

日々の超過勤務、そして公休が十分に取れず、体調不良を訴える職員が増えている。

【クックチルシステムとは】

事前に調理し、当日再加熱して配膳することをいう。

【クックチルガイドライン】

- ① 加熱調理終了後、30 分以内に冷却を始める。
- ② 冷却開始後 90 分以内に 0～3℃まで冷却する。
- ③ 保存中に 5℃を超え、10℃に達していない食品は速やかに(最長 12 時間を超えない)消費すること。
- ④ 保存中に 10℃を超えた食品は破棄すること。

【クックチルシステムに向けての講習】

5 月より、ブラストチラー（冷却と保冷の機械）の見学から始まり、説明会・クックチル調理実習など合計 10 回の研修を行った。

実施研修の中で、当園で導入できる方法を模索した。

【クックチルシステム作業工程】

- ① 16 時～17 時に翌日の朝食を準備する。
- ② ホテルパンの中に食材・調味料を混ぜ合わせた後スチコンで加熱調理する。
- ③ 加熱が終了したらすみやかにブラストチラーで冷却し温度等の記録を取った後冷蔵庫へ保管。
- ④ 早朝勤務の職員が前日に調理した料理をスチコンで再加熱、芯温 75℃以上を確認でき次第盛り

付けの作業を開始する。(その間昼食で使う食材の調理や調味料の準備をする。)

【実践から学んだこと】

スチコンで加熱する食材や料理の中で、ブラストチラーによる冷却にも向き不向きがあるので気をつけなければならない。

今まで朝食で使用する食材は少しでも調理時間を短縮するため、仕込みの段階で下茹で等を行っていた。

クックチル導入により下茹でせずスチコンでそのまま調理ができるようになり、結果仕込みの負担も軽減できる。

調理後直ぐに冷却することで菌の繁殖を防ぎ食中毒のリスクを抑えることができる。

【導入前後の流れ】

現在、早朝勤務の職員が 30 分前に出勤、調理を開始する。献立にもよるが 15～30 分程時間がかかる。その間昼食に使用するてびち・ソーキなど調理に時間がかかる食材の加熱等を同時進行しなくてはならない。

クックチルシステム導入後の流れは、前日で調理が行えるため早朝勤務の職員が昼食の準備をスムーズに行うことができる。

また加熱に時間がかかるものは、大幅な短縮になる。時間に追われることやミスが減らすことができゆとりを持って美味しく仕上げることができる。

【考察】

働きやすい時間に収める事のできる勤務形態

- ① 7 時～16 時→8 時～17 時
 - ② 8 時～13 時→8 時半～12 時半(5H→4H)パート
- 以上のように人員が確保できない時間を、働きやすい時間内に治めることができる。
- 少しずつですが、労働時間を改善し働きやすい環境を目指したいと思います。