

「医療福祉給食」

求められる、HACCP対応と新調理システム！

健康を考えた料理、医療の一環である病院食を追求すると
HACCP対応と新調理システムが不可欠です。



HACCP

**新調理
システム**

**ニュー
クックチル
システム**



スチコン式再加熱カート
RHS-26
ステーション+カート



電気スチームコンベクションオーブン
SCOS-1220RY-R (L)

起こってからではもう遅い！ 食中毒対策

＋食中毒の主な原因

食中毒とは、有毒な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果生じる健康障害です。食中毒の大部分は細菌性食中毒とウイルス性食中毒です。それぞれの特徴を知り、食中毒を予防することが大切です。

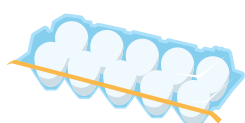


〈主な食中毒原因物質〉

細菌性食中毒

サルモネラ

鶏卵・肉類 など



カンピロバクター

肉類（主に鶏肉） など



腸管出血性大腸菌

肉類（主に牛肉） など



ウイルス性食中毒

ノロウイルス

二枚貝（牡蠣 など）
汚染された食品



食中毒対策には食材を十分に加熱調理することが最も効果的です

＋食中毒を予防しましょう

食中毒菌は ①水分と栄養分 ②温度 の条件が揃い、③時間 が経過すると繁殖します。この3つの条件を一つでも取り除くと菌の増殖を防ぐことができます。また、交差汚染にも注意しなければなりません。



持ち込まない

●原材料の管理

- ・信頼できる業者から購入
- ・食材の検品と正しい保管



●調理従事者の衛生管理

- ・厨房入室時の衛生準備
- ・靴の履き替え



●調理施設の衛生管理

- ・害虫駆除
- ・定期的な清掃

付けない〈交差汚染防止〉

●快適な厨房環境づくり

- ・ドライシステム運用（跳ね水からの汚染防止）
- ・汚染・非汚染区域が交差しない
- ・作業動線に配慮したレイアウト

●作業毎に衛生的な手洗の実施

- ・盛付時の衛生手袋・マスク着用

●調理備品の使い分け まな板、包丁、フキンなど

●食材別に保管する 原材料、調理済み食品の区別

増やさない〈温度と時間の管理〉

●食材の適正な温度管理

（入荷～提供まで）

細菌の発育至適温度帯
20℃～50℃

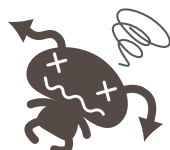
●速やかに調理・提供

- ・加熱後の急速冷却……冷却機の使用
- ・調理後食品の管理……冷蔵庫・温蔵庫の使用

- ・温菜芯温65℃以上
- ・冷菜芯温10℃以下

調理後、2時間以内に喫食

※大量調理施設衛生管理マニュアル 参照



やっつける〈洗浄・殺菌〉

●加熱調理（中心温度の測定）

- ・十分な加熱で食中毒菌の多くは死滅します。

芯温75℃1分以上または同等の加熱
（ノロウイルス対策は85～90℃で90秒間以上）

※大量調理施設衛生管理マニュアル 参照

●調理備品、機器の洗浄除菌

- ・薬剤（次亜塩素酸ナトリウム等）による洗浄、除菌
- ・器具殺菌庫、クリーンロッカーの使用



HACCP対応の電化厨房で衛生管理!!

＋ 予防から管理までニチワにお任せ!

1

発生予防 “調理作業の標準化を”

食中毒を防止するためには、すべての工程において衛生管理が不可欠です。ニチワは、厨房設備（ハード）から調理システム（ソフト）のご提案まで、

数多くの実績とノウハウにより、“調理作業の標準化” “食品の安全性と品質向上” “キッチンロス等の改善”を、機能的且つ的確にサポート致します。

2

安全対策 “機能的厨房と衛生管理”

食中毒対策には、機能的な厨房であることも重要なポイントです。電気厨房機器は、安全性、操作性に優れ、また温度と時間の管理が行い易く、キッチン

のシステム化やドライ化された室内環境の基盤を築くのに大変有効です。

3

計画性 “労働生産性向上”

食品の安全を第一に考えた調理システムを構築すると、計画的生産の体制が整い、調理品の在庫コントロールから計画的消費までが徹底され、調理

工程の簡素化などと相成り、作業のロスも解消され、労働生産性向上に繋がります。

4

品質管理 “新調理システムとHACCPの導入”

新調理システムとは、調理科学の視点でT・T管理（温度と時間のコントロール）を採用し、安全・安心でしかも美味しく、品質管理された食事をお客様へ提供する調理システムです。ニチワはこの生産システムとHACCPという国際的な衛生管理手法を取り

入れ、さらにオリジナルな基準で品質管理を考えます。ハードだけにとどまらず、食品納入業者、現場、経営者など人的意識の向上とトータルの品質管理を目指したコンサルティングを行います。

＋ HACCPとは？

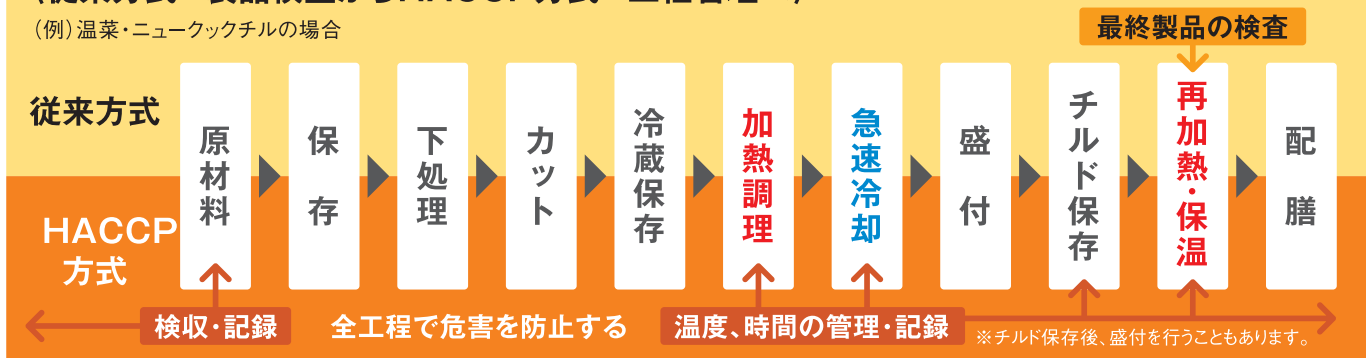
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点) という概念は1960年代に米国で宇宙食製造のために開発されました。食材の育成から喫食までの全工程における危険性を明確にし、その危害を防止するための重要管理点や方法を確認、連続的に監視及び記録するシステムです。

～HACCP概念に対応した基準～

大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)
学校給食衛生管理基準(文部科学省)

〈従来方式＝製品検査からHACCP方式＝工程管理へ〉

(例) 温菜・ニュークックチルの場合

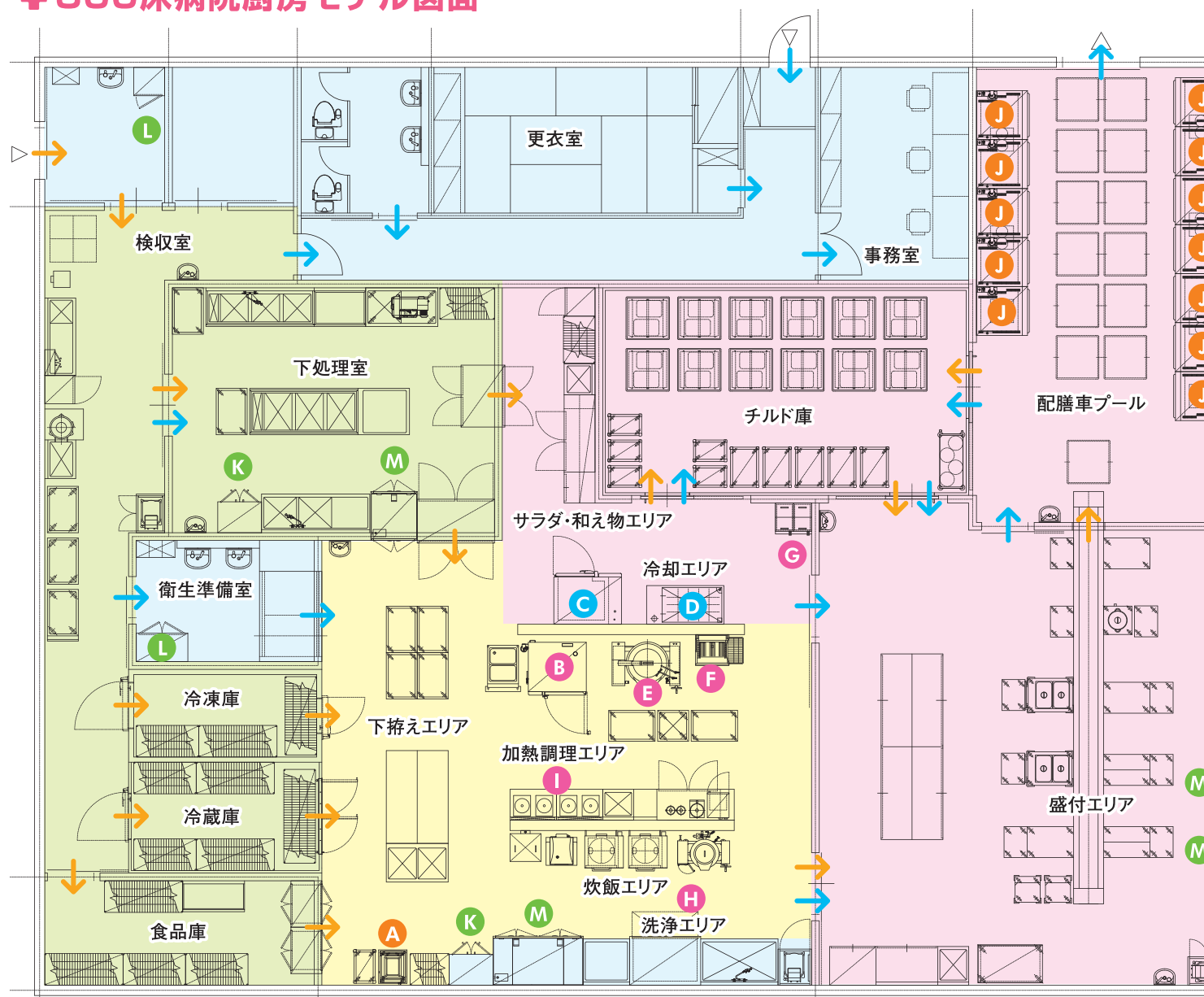


ニチワ電機が安全で快適な厨房をご提案

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく、厨房内を「室温25℃以下、湿度80%以下」に保つことは燃焼式厨房では難しくまた、快適な厨房環境の実現には適切な換気が必要です。ニチワ電機では『電化厨房』と『置換換気空調システム』をあわせた厨房環境改善のご提案を致します。更に、高度な衛生管理システムを確立するうえで調理作業の数値化は不可欠です。HACCPシステム導入の12手順に準拠し、計画的に安全な食事を提供できる調理施設をご提案致します。



＋300床病院厨房モデル図面



〈動線〉

- 調理員
- 食材

〈作業区域の区分け〉

- 汚染作業区域
- 非汚染・準清潔作業区域
- 非汚染・清潔作業区域
- その他

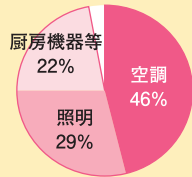
〈モニタリング機器〉

温度湿度ロガー
室内・庫内温湿度用



＋置換換気空調システム「快潔」で省エネ・節電を実現！

●電力消費の内訳（夏期のピーク時：20時前後）



飲食店における用途別
電力消費率の事例
出典：資源エネルギー庁推計

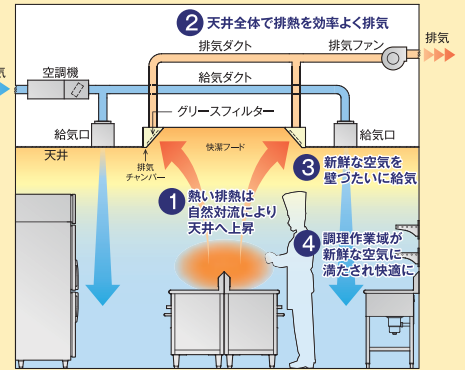
空調・照明・
厨房機器等で
約97%

空調分野における
省エネ対策が効果的

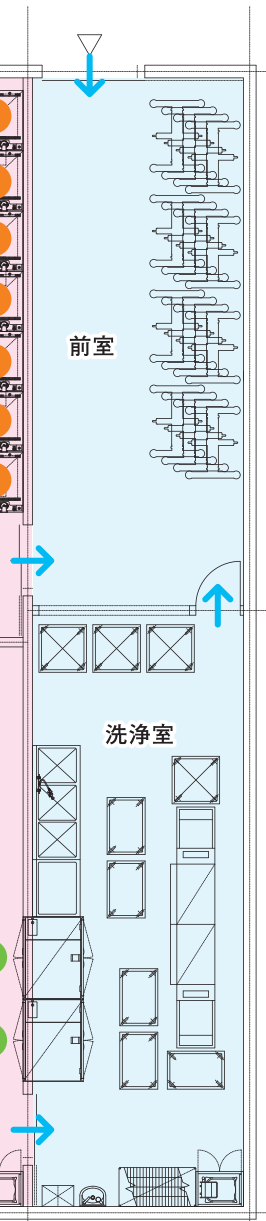
●置換換気空調システムイメージ

従来は人のいない天井付近まで冷暖房を行うムダがありました。部屋の空気を置き換えて、冷たい空気と熱い空気の層を作り、必要な部分（床から1.8m程度）のみを効率的に冷やします。

コストダウン 省エネルギー化
労働環境の改善



〈主要厨房機器〉



A 真空包装機（1台）



B 電気スチームコンベクションオープン（1台）



C プラストチラー & フリーザー（1台）



D コンパクト氷水チラー（1台）



E 電気回転釜（1台）



F 電気フライヤー（1台）



G 電気スープクッカー（2台）



H 電気スープケトル（1台）



I IH調理器（2台）



J スチコン式再加熱カート（12台）



K 電気包丁まな板殺菌庫（2台）



L クリーンロッカー（2台）



M 食器消毒保管機（電気式）（4台）

ニチワ電機がオススメする電気厨房機器



BOXER 42

A 真空包装機

専用真空袋を使用し、食材を簡単に真空包装でき食材の保存、真空調理に活用できます。食材の形状、用途により真空設定10パターンをプログラム可能。プログラム運転時は食材をセットするだけで自動運転します。ソフトウェア機能を使用することで、柔らかくもろい食材も簡単に包装できます。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V		本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	(50Hz)	(60Hz)	
BOXER 42	480	520	440	750W	800W	62kg

真空槽寸法 (mm)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	シール有効寸法
BOXER 42	425	370	180	410mm(ダブルシール)×1本



SCOS-1220RY-R

B 電気スチームコンベクションオーブン

食材の中心温度と調理時間の管理が行えるスチームコンベクションオーブンは大量調理を一気にこなす高機能。様々な用途に対応し、忙しい厨房では強い味方です。ニチワ独自の庫内スプリンクラーは加熱モードのスピーディーな切り替えと食材の匂い移りを防ぎます。自動洗浄機能付で庫内を清潔に保ちます。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V	棚ビッチ×棚数		本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		標準仕様	クックチル仕様	
SCOS-1220RY-R (L)	1125	1025	1365	37.4kW	65P×12段	75P×10段	400kg
SCOS-1010RY-R (L)	1035	655	1655	19.1kW	68P×10段	75P×8段	225kg

◎付属品／耐熱オープンミット(1対)、洗剤(4kg)(1本)、スプレーガン(1個)、ラックカート(1台)*、軟水器(1台)、本体固定金具(2個)* *SCOS-1220RY-R(L)のみ
◎左パネル仕様(L)の製作も可能です。

(クックチル仕様・全段投入した場合) ※焼き物は20mm焼皿(1/1サイズ)、その他は65mmホテルパンを使用

調理能力	ホテルパン収納数	蒸し物	煮物	炒め物	焼き物
SCOS-1220RY-R (L)	1/1ホテルパン 20枚	60g/人 400人分	200g/人 400人分	200g/人 300人分	80g/枚 300枚
SCOS-1010RY-R (L)	1/1ホテルパン 8枚	60g/人 160人分	200g/人 160人分	200g/人 120人分	80g/枚 120枚



NBC-1220RH

C ブラストチラー&フリーザー

強い冷風を吹き付け、菌の発生しやすい温度帯をできるだけ早く通過させ、加熱食材を効率よく急速冷却します。スチームコンベクションオーブンとの併用により、加熱冷却工程がカートを使用した一連の流れとなります。冷菜・クックチルの冷却工程に大きく貢献します。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力3φ200V (50/60Hz)	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		
NBC-1220RH	1312	1050	1645	5.0/6.0kW	310kg
NBC-1010RH	818	915	1902	2.0/2.3kW	245kg

◎NBC-1220RHの付属品／ドレン用エルボ(1個)、銅管ろう付継手異径ソケット(1個)、乾燥運転中警告プレート(1式)
◎NBC-1010RHの付属品／モービルラック(スチームコンベクションオーブン SCOS-1010系用)(1台)、モービルラック用レール(1個)、乾燥運転中警告プレート(1式)
●スチームコンベクションオーブン適用モデル NBC-1220RH / カート式SCOS-1220系
NBC-1010RH / ラック式SCOS-1010系
○自動洗浄機能付きモデルNBC-1010RH-Cもご用意しております。



RS30N-C-G1 RS30N-C-G3

D コンパクト氷水チラー

加熱調理品を0～1℃の冷水(氷水)でチルド温度付近に急速冷却します。冷風方式よりも冷却速度が速い。寸胴鍋に入れたスープやソース、真空調理品の冷却工程に大きく貢献します。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力3φ200V (50/60Hz)	使用水量 (ℓ)	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
RS30N-C-G1/G3	1800	750	1195	2.0/2.5kW	300	189kg

※G1(室内機一体型)は現地での冷媒工事必要(冷媒は封入済みです)、G3(室内機一体型)は冷媒工事完成済みです。



ERK-100P

E 電気回転釜

大量の煮炊き、汁物、炒め物はおまかせ。大量及び多種類の調理が1台で行え、使用範囲の極めて広い機器です。設定温度と現在温度をわかりやすくデジタル表示します。釜底は半球形状になっているため、攪拌や、清掃が容易にできます。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V	釜容量 (満水量)	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
ERK-100	1350	907	850	14.3kW	100ℓ	240kg

◎付属品／本体固定金具(2個)、ドレンパン(1個)
○標準装備／アジャスト脚、給水・給湯カラン(泡沫仕様)、中折れ式フタ、火力調節、清掃用水栓
●オプション／注ぎ口(P)、排水ドローコック(D)、煮こぼれ防止エプロン(A)、両側ハンドル(H)、電源電線(アース線付属)(C)、横型水栓(F)、横型水栓カバー付(FC)、攪拌機(M)、電源電線(アース線別 14mm×3芯×1)
※オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号(P)(D)(A)などが付きます。※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取り付けられません。

調理能力	汁物・煮物	炒め物
ERK-100	80ℓ	30kg

下記製品のほかにも幅広い機種を取り揃えております。ニチワ電機の担当営業までお気軽にお問い合わせください。



SEFD-27K

F 電気フライヤー

ヒーターが油を直接加熱するため、油温の設定温度の到達時間や食材投入後の復帰温度が早く効率よく調理を行えます。油槽のヒーターは可動式で清掃がしやすくシンプルな設計が特長です。メニューメモリに5パターンの油温を設定できます。

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	適正油量	本体質量
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)			
SEFD-27K	650	600	800	10.1kW	27ℓ	45.5kg

◎付属品／天蓋、油切り、油切り網、仕切り網、すくい網(各1個)、角型油缶、油こし(各2個)

調理能力	コロッケ／回
SEFD-27K	27～32個



SCW-350HD

G 電気スーピークッカー

真空加熱調理を1分1℃単位でコントロールできる湯せん機です。(温度設定30～98℃)
安全性が高く強制循環ポンプ方式なので、大量調理しても加熱ムラがありません。

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	本体質量
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)		
SCW-350HD	350	550	420	4.5kW	20kg

◎付属品／バスケット(1個)

●オプション／バスケット用の仕切り網板

調理能力	約2kg/袋 真空調理
SCW-350HD 1回分	6袋(12kg)



NSK-40HD

H 電気スूपケトル

内釜、外釜の2重構造、加圧された蒸気で加熱調理を行います。
焦げ付きや沸騰が少なく長時間の煮込みやソース、お粥の調理に最適です。

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	釜容量	本体質量
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)			
NSK-40HD	1028	770	870	10.2kW	40ℓ	120kg

調理能力	汁物
NSK-40HD 1回調理量	28ℓ



MIR-1033SA

I IH調理器

素早い立ち上がりのIH加熱でスムーズに調理ができます。
保温をはじめ、料理の下拵え、煮物、湯沸かし、炒め物等の様々な加熱調理ができます。火力は火力調節ダイヤルで加熱調整が自在に行えます。
また、調理の火力の加減を1～10のランプ表示で確認できます。

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	定格消費電力	本体質量
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)			
MIR-1033SA	900	600	800	3.6kVA×2	3.0kW×2	80kg

●オプション／温調センサー、セラミックプレート保護シート

※鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳物等磁性体の鍋をご使用下さい。 ※鍋底の直径は約180～330mmまで対応。

ニュークックチルシステム機器

スチコンの自動加湿オープン方式

熱風+蒸気循環方式

加熱時間を短縮でき、乾燥や加熱ムラの少ない
高品質な仕上り



→熱風
⇒蒸気

J スチコン式再加熱カート



RHS-26 ステーション+カート

スチコン方式(熱風+蒸気循環方式)で幅広いメニューを美味し的に再加熱します。
温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。
カートはステーションから取り外せるので、再加熱後はそのまま配膳ができます。

収納数	トレー数
RHS-26	26枚(2列×13枚)

モデル		外形寸法(mm)			カートセット寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V (50/60Hz)	本体質量
		間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)		
RHS-26	カート	950	990	2000	950	1025	2000	7.5/7.6kW	275kg
	ステーション	845	830	1550				—	135kg

〈関連製品〉リヒートウォーマーキャビネット



RHW-720

料理を皿盛りしたまま再加熱できるニュークックチル対応再加熱機器です。
スチコン方式(熱風+蒸気循環方式)により温度ムラが少なく、再加熱保温時に料理の乾燥を抑えます。
標準装備の芯温センサーにより料理の芯温を管理し、安全で美味しい料理提供ができます。

収納数	シートパン数	再加熱目安量
RHW-720	9枚	約20～25食/回

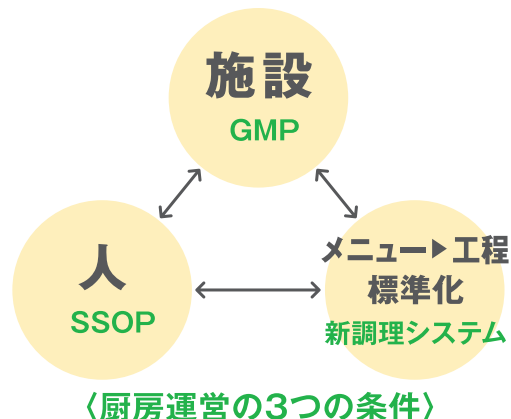
◎付属品／シートパン(サイズ:657×456×25mm)

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	本体質量
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)		
RHW-720	720	830	1880	4.0kW	240kg

コンサルティング部のご案内

＋ 厨房機器の専門メーカーだからできる 総合的な厨房スタイルの提案

厨房はそのベースを、20年間使い続けられます。今、問題視されていないことも、5年、10年先に大きな問題として厨房運営に押し掛かってくることを想定し、次世代の経営にも通用するフォーマットを創りあげる気概が大切です。その為にも、新しい調理システム、厨房システム造りのプロ集団としての知識と経験を持って一緒に解決していきます。それが私共、コンサルティング部の理念と取組方針です。



＋ 経営を助ける厨房へ

厨房運営の3つの条件である「施設」「人」「工程」を専門の目で精査し、ハード&ソフトとともに改善することで、厨房作業における原価率維持管理の概念を育み、実際に従事する「人」を中心としたマネジメント力を蓄え、これからの経営を助ける厨房に生まれ変わる事を可能とします。

コンサルティング部 専門スタッフ

- 一級建築士
- 厨房技能士・設備士
- 管理栄養士
- 調理師
- 新調理システム専任講師
- HACCP専門講師
- 茶道裏千家専任講師
- フードコーディネーター
- ワインアドバイザー

コンサルティング内容

1. 厨房システム設計・計画図の作成

現場調査／厨房作業検証／現場調査・分析
空調設備設計／HACCP概念／新調理システム

2. 各種マニュアル作成

標準作業手順書／標準衛生作業手順書／トレーニングマニュアル
HACCPマニュアル／衛生管理マニュアル／モニタリングシステム

3. スタッフ研修

キックオフセミナー／新調理システムトレーニング
衛生管理トレーニング／リフレッシュトレーニング／個人評価報告

4. 建設設備関係

建設設備の基本計画及び実施設計・設計監理業務
役所関係での法的な適合調査そのほか

5. 厚生労働、農林水産大臣認定HACCP認証申請業務

6. 商品開発、レシピ作成等フードサービス全般に対応

＋ 商品開発、マニュアル化をサポートいたします

ニチワ電機コンサルティング部では、大手ホテルチェーンをはじめとして、FR・FF・レストラン・学校・病院・産業給食・お惣菜チェーン等、外食産業におけるメニュー開発におきましても幅広いお手伝いをしております。また、メニュー単体で考えるのではなく、常に作業性を考慮し、現場での作業をトータル的に分析致します。豊富な情報により、専門の調理師・管理栄養士が現在のニーズに応えたメニューを提案いたします。ご要望・ご相談がございましたら、ぜひご用命下さい。

キッチンのロス対策 時代の食事ニーズに対応

- ・人的（調理の技術格差など）
- ・物的（厨房施設環境など）
- ・時間的（作業上の時間的問題点）

労働生産性の向上 合理的なキッチン

- ・作業のロス対策＝作業の標準化
- ・衛生的で機能的な厨房の実現
- ・調理（ソフト）と機器（ハード）の連携による技術革新

システム化 信頼あるキッチン

- ・衛生的な厨房環境の整備
- ・標準作業手順書の作成
- ・安全な計画的調理技術の導入

サービス向上 合理的なキッチン

- ・料理に対する適正な品質基準の設定と監視義務の達成
- ・食品衛生の向上
- ・食事サービスの質の向上

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋

営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／

三島／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／

福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2019年2月現在のものです。