

エアシャワー  
エアカーテン

はじめに

今回ご紹介するエアシャワーとエアカーテンは医療機器ではありませんが、衛生管理を行ううえで欠かせない機器です。

食事への異物混入を防ぐため、2021年6月に設置しました。



エアシャワーを浴びる様子

エアシャワーとは

エアシャワーは、エア（風）を衣服などにあて、付着したほこりや髪の毛を取り除く機器です。主に厨房の入り口に設置されています。医療栄養科では異物混入を防ぐため、粘着ローラーで全身に付着しているほこりや髪の毛を取り除いてから厨房内入室しています。この作業とエアシャワーを浴びることで、事前に汚れを落とし、厨房内へのほこりや髪の毛の持ち込みを、より効果的に抑えることができます。

全身に効果的に風を浴びるため、浴び方にも工夫が必要です。特に、体の側面は付着したほこりや髪の毛が落ちにくいので、両腕を上げながら回転すると体にまんべんなく風を浴びることが出来ます。

エアシャワー



丸い吹き出し口からエア（風）を出し、ほこりやごみを取り除きます。



取り除かれて下に落ちたほこりやごみを吸い込みます。

エアカーテンとは

エアカーテンは、建物の出入り口や境目などに、速い気流の幕をつくり、内外の空気の移動を遮断する機器です。厨房の入り口にエアカーテンを設置することで、エアシャワーで落としたほこりや髪の毛の侵入を防ぎます。気流なので、触れることなく人の移動も簡単にできます。空気中のほこりや熱、においを遮断し、小さな虫の侵入も防ぐことができます。

これら2つの機器を組み合わせ、厨房内の衛生を保ち、異物混入の防止に役立っています。

エアカーテン



Check!

他にも厨房ではこんな機器を使用しています

① コンビオープン



コンビオープンでつくったミートローフ

「煮る、蒸す、焼く」をこれ1台で行える多機能な調理機器です。スチームモードを使った調理では野菜の色合いや歯ごたえを保ち、ビタミンなどの栄養素の損失を防ぎます。ホットエアモードでは、肉汁を閉じ込めてジューシーな仕上がりになります。様々な機能を使って新しいメニューを考案しています。

② ブラストチラー



ブラストチラーでつくったゼリー

高温状態の食品を急速冷却するための調理機器です。細菌が活発に活動する温度帯を素早く通過させることにより、安心・安全な食事の提供ができます。

③ 冷温蔵配膳車



以前の病院食のイメージは「冷たい、まずい」でしたが、冷温蔵配膳車の導入により、美味しさそのまま、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たくお届けしています。



医療栄養科  
調理課 係長

秋山 靖紀

あきやま やすのり

異物混入を防ぎ、安心・安全で、患者さんに喜んでいただける食事を提供していきたいと思います。