

加熱調理から患者さんまでの工程を温度と時間で安全管理！

当院では「**ニュークックチル**」という調理システムを導入しております。

加熱調理した料理を30分以内に冷却を開始し90分以内に中心温度3℃以下まで冷却後その後、盛り付け、食事を提供する直前に器ごと再加熱するシステムです。

最終加熱から
2時間以内



加熱
調理

急速
冷却

盛り
付け

トレイ
メイク

再加熱

食事
提供





ニュークックチルのメリットとして安全性が挙げられます！

冷却専用の機器を使い急速冷却することで細菌が増殖しやすい60℃～10℃の温度帯を短時間で通過し～盛り付け～提供直前に再加熱することで病院などの大量調理マニュアルに記された「加熱調理後2時間以内の喫食」を可能にし、安全衛生と適温提供を両立させます。

ポイント



- 調理した物を一度冷却してから盛り付けるので食中毒菌の増殖の二次汚染のリスクが減ります。
- 温かい物は温かく、冷たい物は冷たく適温での提供が可能になりました。
- 一度冷ますことで味が中に染み込み、同じ食塩量でも美味しく感じます。

