

ヘーベル・ベースバック・アスロック・イーゼット・フレームキット
販売施工 **名取屋興産株式会社**
TEL 042 (341) 8811 FAX 042 (345) 1002

豊かな空間を創る技術と信頼のパートナー
Construction **菊池建設株式会社**
〒188-0001 東京都西東京市谷戸町3-17-6
TEL:042-422-4535 FAX:042-421-4600
http://www.kikuchikensetsu.co.jp

(HACCP 導入支援提案について)

- HACCP 導入支援提案は設計部門・営業部門・コンサル室が連携して行います。お客様への具体的な説明とご提案はコンサル室が中心となります。

(HACCP コーディネーターが在籍しています)

- HACCP とは、食品衛生管理のグローバル基準です。

Hazard Analysis 危害要因の分析 どんな危険があるのか? 細菌などの汚染増殖 異物混入	Critical Control Point 重要管理点 重点的に管理すべき工程は? 加熱調理 冷却 殺菌
---	--

- 飲食関係でいえば、食材仕入⇒保存⇒調理⇒盛付⇒提供の工程の中で、「どんな危険が潜んでいるのか? (危害要因の分析)」「重点的に管理する工程は?」(重要管理点)を「記録」し、「見える化」すること。これを継続的に管理していくことで食品事故を未然に防げるようにしていきます。

- 飲食関係での具体策 (具体的にどのような事をするのか3つのグループに分けて説明します)

1 グループ 非加熱で提供 (刺身、サラダ、薬味のネギ・ワサビ・海苔、など)
• 食材の殺菌・冷蔵庫の温度チェック・他のグループの原材料と同じ冷蔵庫に保管しない器具機材の洗浄・除菌の徹底・手洗いの徹底など

2 グループ 加熱調理して提供 (ステーキ、とんかつ、うどん、など)
• 冷蔵庫の温度チェック・十分な加熱の温度と時間の把握・調理時の温度管理手洗いの徹底など

3 グループ 加熱、冷却、再加熱をして提供 (カレー、シチュー、スープ・たれ、など)
• 加熱調理後の素早い冷却・十分な加熱の温度と時間の把握・調理時の温度管理手洗いの徹底など

- 重複しますが、この具体策を「継続」して「記録」し、「見える化」していくことが HACCP の基本となります。

◆今回は設計部門のご紹介と、その中でも「3D 提案の実施」 「HACCP 導入支援提案」の2項目についてお話をさせて頂きました。弊社の取り組みもまだまだ至らない事ばかりと感じておりますが、東京都建築士事務所協会北部支部会員様におかれましては、お仕事の中で厨房室・給食室などが入る物件がございましたらお声がけ頂ければ幸いです。今後ともご指導ご鞭撻のほど何卒宜しくお願い申し上げます。



季刊 広報 ほくぶ 初春号 第23号 (2月発行)

発行：(社)東京都建築士事務所協会 北部支部
メールアドレス：info@taaf-hokubu.jp.org

本年のご挨拶とコロナ禍に於ける活動状況

支部長：田中 幸男

本年も宜しくお願い致します。

北部支部会員また協会の皆様、いつも支部の活動にご協力を戴き誠に有難うございます。さて一昨年1月よりすでに丸二年もコロナ禍が続いています。その間皆様方のご苦労されているとお察し致します。

私が支部長に就任してから、なかなか計画通りに行事が思うように出来ていません。支部の会合も直に顔を合わせてやりたいところですが、簡単にそういう訳には行きません。そこで、就任後すぐにリモート会議を計画し行ってまいりました。実際にやってみると、意外に進められるものです。我々の業務は元々コンピュータを活用していましたので、リモートでの会議のやり易さはありました。

しかし、その他の行事になりますと実際の対面での活動になり相手もいることです。支部に於いての行事は毎月多数あります。特に支部では6市の市役所とのお付き合いが出来ず困っています。昨年行事の中止がほとんどで、まれに行ったことといえば、毎年市で行われる行事への参加をビデオメッセージで市民に向けたことでした。

ようやく昨年末あたりから少しずつ With コロナと云う考えで行えるようになり、広い会場を見つけコロナ対策を十分に図った上で、対面の活動が少しずつ出来るようになってきました。

しかし、今年に入りまた新型コロナウイルス「オミクロン株」が発生し、急激な勢いで感染者が急増し、先行き不透明になっています。本年もこれから先、どのようになっていくかは判りませんが、しばらくはリモートを活用して、会員同士や協力会とのコミュニケーションを取りつつ、支部の発展をめざしたいと考えます。今後も一層のご協力とご鞭撻をお願い申し上げます、ご挨拶とさせていただきます。

支部関連の主な行事

本年度のこれまでの行事

6/21 (月) 本部定時総会 明治記念館
：中田前理事・福室前支部長に感謝状
7/13 (火) 第1回ブロック会議 WEB会議に参加
8/21 (土) 「はらっぱ防災フェスタむさしの」：コロナの為中止
8/26 (木) 新支部長と会長との意見交換会 (本部にて)
9/24 (金) 第6ブロック会議 府中コンチネンタルホテル
10/1 (金) 全国大会への参加 (コロナの為中止)
10/13 (水) 本部ゴルフへの参加 (コロナの為中止)
11/10 (水) 西東京市木造住宅耐震無料相談
11/22 (月) 第6ブロック会議 ホテル町田ヴィラ内「月亭」

12/1 (水) 西東京市木造住宅耐震無料相談
12/12 (火) 武蔵野市：よろず相談会会議
12/15 (日) 支部長会議 (本部)
12/16 (木) 役員会・忘年会 小平市「一龍」(人数制限にて開催)
1/4 (火) 新年挨拶廻り
1/12 (水) 西東京市木造住宅耐震無料相談
1/18 (火) 第6ブロック会議 八王子「とうふやうかい」
2/4 (金) 支部耐震講習会 (書面・WEBによる)

これからの予定

2/22 小平市耐震相談会 小平中央公民館
9/30 全国大会 (昨年中止の為、再度熊本県)

 **児玉コンクリート工業株式会社**
〒171-0022 東京都豊島区南池袋 2-9-9
http://www.kodama-conc.jp



アルミニウム製建具、鋼製建具
YKK AP株式会社
東京ビル建材統括支店立川支店
〒190-0012 東京都立川市曙町 1-27-10
読売立川ビル 6F
TEL: 042-521-1020

耐震改修で思うこと

石橋 勉

イトム建築工房

北部支部で設計施工をしています、イトム建築工房です。
前回は外断熱のことを書かせていただきましたが、今回は耐震の施工時の悩みということを書いてほしいと依頼されました。

耐震改修工事で感じたことを少し述べさせていただきます。

施工する側は、設計者の考えを重視して、きちんと施工して行く立場です。
構造を専門にやられている先生が、良くお客様の生活動線を考えながら、現在劣化しているところを直しつつ耐震評点を挙げていくことが重要です、とおっしゃっていました。

私の思うところですが、工事をするとき壁、床、天井を開いて見ると躯体の劣化が分ります。そこで、改修工事では特に

- 1、屋根下地の劣化改善にも目を向け、耐震上屋根を軽くする。
- 2、内壁より外壁は雨などで傷みやすいので、そこを直し劣化改善と同時に耐震性も上げる。
- 3、一部分に強い壁を配置するより多くの壁に力を分散させる様計画する。
(集中的な強い壁を作ると、基礎の負担にもなります。またしっかりした基礎がない場合が多いのでそこへの基礎補強も難しい時があります) もちろん構造用合板や筋違い金物を使用してバランス良く壁の配置をしていくことが重要となります。

耐震の設計者は建物の住人の生活をいかに地震から守ろうと常に考え苦勞されているようです。また、補強設計では、現況の建物の評点を上げるように努力されています。

そのような中での苦勞というわけではありませんが、特に工事をする場合にお客様の生活を維持することです。

施工する側は、改修工事のために、お客様と何度も相談や打合せをして、それが実現できるか検討して行きますが、その際に特に悩むのが、現在ある家具の移動と不要物の片付けや処分です。長年にわたり物入の中を閉めていて使うことのない物の始末もよく依頼されます。

やはり生活されていながらの工事を考えた場合、補強設計箇所が生活同線と重ねないようになればベストです。お客様にしてみれば家の中の家具の移動は大変という観点から、工事の場所を外壁などの外回りにしてほしいという話が良く出ます。

しかし実際は、外壁工事をする際の敷地の空きに物置、設備機器などがあってどうしても移動できず、外壁工事が出来ない場合があります。それで、内壁側を補強するようになり、その時に今ある家具の移動ということになります。

部屋がたくさんある場合は可能ですが、工事する部屋以外に置く場所がないという場合が良くあります。そのような場合にはどこかに部屋を借りたり、レンタル物置に運び移すことを考えますが、お客様の大変な負担になってしまいます。

はじめに述べたように外壁補強箇所を見つけバランスの良い建物（剛芯など）にすることは重要ですし、お客様の生活動線の維持も、なかなか難しい事があります。
それでも施工する側は、安全な家に住みたいお客様の心に常に寄り添いながら、良い工事をしていきたいと思っています。

ホシザキの 3D 提案と HACCP(ハサップ)の取り組みについて

外山 正

ホシザキ東京株式会社 立川事業所

北部支部、協力会のホシザキ東京株式会社外山 正と申します。
弊社は各種厨房機器の製造、販売、メンテナンスを行うホシザキグループの中の東京地区と山梨県を担当する会社です。

ホシザキグループの始まりは、昭和 22 年名古屋市内の小さな町工場からのスタートです。昭和 30 年代、噴水するジュースの自動販売機がヒット商品でありました。その後、製氷機、冷蔵庫、食器洗浄機を製造販売し、近年では、スチームコンベクションオープン、電磁調理器、電気フライヤーなどを含む総合厨房機器を扱う会社になっております。

それらの厨房機器を飲食店、病院、福祉施設、保育園、ホテル、食品スーパー、食品流通業など幅広くお使い頂きメンテナンスも迅速にさせて頂いております。

(設計部門の取り組み)

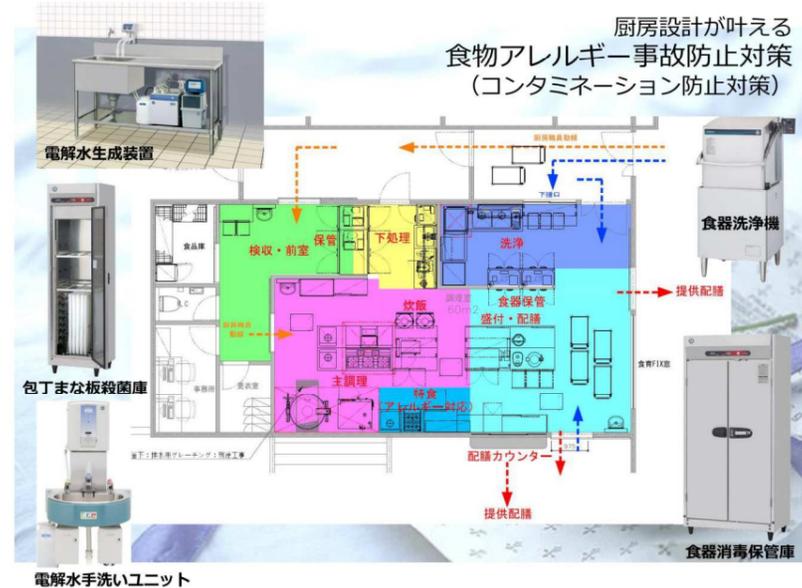
ホシザキグループでは、各部門が連携を取り様々な提案活動を行っておりますが、今回は設計部門のご紹介をさせていただきます。

《取り組み項目》

- ※ 各種レイアウト提案。
 - ※ **3D 提案の実施。**
 - ※ **HACCP 導入支援提案。**
 - ※ 新調理システム導入支援提案。
 - ※ ランニングコスト削減提案。
- 上記の中から今回は「3D 提案の実施」と「HACCP 導入支援提案」についてお話させていただきます。

(3D 提案について)

- ・まずは、建築士事務所様から厨房室の区画予定を頂き、施主様からの情報を出来るだけ頂きます。その際に施主様に直接聞き取りをする事も行います。
情報例：業種、予定食数、メニューの予定、調理員様の数、希望の厨房設備などあれば、オール電化？ガス併用？ドライ厨房？などなど。
- ・厨房のプランニングとして平面図と機器リストを作成します。
食材の動線、人の動線を考慮し各機器を配置します。
(食材搬入⇒検収⇒食材保存⇒下処理⇒主調理⇒盛付・配膳⇒下膳⇒食器洗浄・保管)
- ・ここで、ご要望に応じて 3D の図面を作成する事が出来ます。
施主様のご意見として、「平面図ではイメージがわからない」などがあつた場合には有効ではないかと思えます。メリットとして、「高さ方向が分かるので排気フードの大きさなどが分かり易い」「高い位置の食器戸棚などへ、手が届くのか分かり易い」「調理の方々の立ち位置が確認でき動線も分かり易い」などがあります。
- ・注意事項として
作成期間が掛かってしまいます。厨房設備の規模により異なりますが、平面図が完成してから 2 週間以上。
作成費用が掛かってしまいます。応相談。



東京都東村山市秋津町 3-50-3
042 (393) 1177

生コン販売・ALC (ケワ) ・耐火被覆他

日興産業株式会社

TEL 042-342-0044 FAX 345-9576

自動ドア・ステンレス建具



西東京支店

〒186-0001 国立市北 1-4-3
TEL : 042-575-1725

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



株式会社 LIXIL 東京支店 東京西第3営業所
立川市泉町841-141 TEL 042-503-1031