

長崎県の時津町では、2カ所ある学校給食センターのうちの1つ、第一調理場を老朽化などを理由に新築移転。食品衛生管理の国際基準HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を行う施設として設計された新調理場は、新型コロナウイルスをはじめとする各種感染症や食中毒の防止対策として、ウイルス抑制・除菌用UV照射器UVee(ユービー)を導入しています。

大村湾の南西に位置し、長崎市の北側に隣接する時津町では、6校ある町立小中学校の給食を、2カ所の学校給食センターで賄っています。新たな第一調理場は「未来を担う子どもたちへの安全・安心な食の拠点として」建てられ、最新の調理設備を導入。HACCPに沿った衛生管理を実施し、アレルギー食専用の調理室も設けられました。町内の小学校全4校分、約2,000食の調理・配送を担います。



【物件概要】  
所在地：長崎県西彼杵郡時津町日並郷2195番地67  
敷地面積：7,605.69㎡  
延床面積：1,838.71㎡  
構造規模：鉄骨造、平屋建  
施主：時津町  
施工：電気/長崎電気(株)  
竣工：2023年8月



職員専用玄関ホール ホール奥に設けられた健康チェックコーナーの天井にUVeeユニバーサルダウンライトタイプを設置。

職員・調理員エリアに計16台のUVee(ユービー)を導入し、安全・安心な衛生環境を創出。

新しく建てられた第一調理場は、鉄骨造平屋建てで床面積は約1,540㎡。HACCP(ハサップ)の概念を遵守して設計され、各種最新機器の導入はもちろん、高レベルの衛生環境を維持するための動線設定と食材エリア区分がされた給食センターです。センター内は職員・調理員と来客者のエリアが明確に分けられ、玄関も来客者専用と職員専用を別々に設け、施設の出入りから人の交差を防いでいます。各玄関ホールには手洗い、うがい、手指消毒ができる健康チェックコーナーが設けられ、職員用と調理員用のホール天井にUVeeユニバーサル

ダウンライトタイプを設置。また6室ある職員用トイレ、調理員用トイレにも2台ずつ設置され、高さ2.7mの天井から洗面台まわりを狙って紫外線を照射しています。新型コロナウイルスをはじめとする各種ウイルスおよび食中毒菌を屋外から持ち込ませないこと、感染リスクの高い接触ポイントでの拡散を防ぐことを意図したUVeeの配置が、職員・調理員を守る衛生環境を創出し、安全・安心でおいしい給食の提供に貢献しています。



職員用玄関風除室 接触リスクのあるカウンター付近を狙ってUV照射。 調理員用出入口 健康チェックコーナーの洗面台に向けて2台のUVeeを設置。



職員用トイレ(左)と調理員用トイレ(右) トイレは個室と前室に洗面台が設けられ、それぞれにUVeeが紫外線を照射。

主な掲載器具一覧				
設置場所	器具名(品名)	形名	台数	備考
屋内	ウイルス抑制・除菌用UV照射器UVee ユニバーサルダウンライトタイプ	UV-CU01007K-LS9	16	消費電力:19.3W(100V)



UVeeユニバーサルダウンライトタイプ(UV照射時)

トイレ個室内の除菌風景 トイレ前室内の除菌風景