

株式会社いわきゅう 浜松南工場



外観

静岡県や愛知県を中心に弁当や給食サービスを手がける「株式会社いわきゅう」。このたび、高齢者施設への委託事業拡大を見据えて、浜松南工場が全面改修された。



調理室前

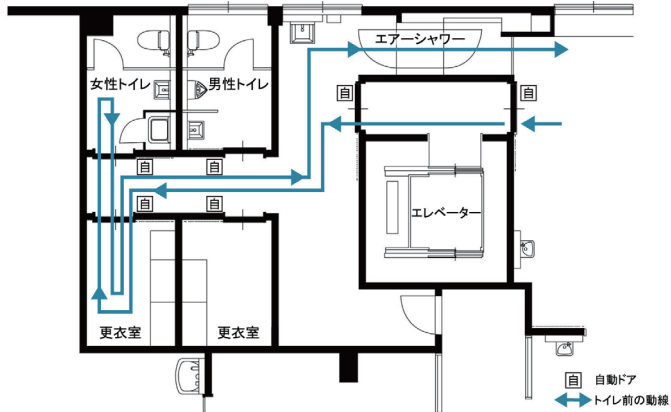


調理室へ入室する前に、室内履きを調理用靴に履き替える。確実な手洗いを実施するため、非接触のタイマーを設置。30秒の手洗いルールを遵守。さらに、エアシャワーと床の粘着シートで汚れを払ってから入室する。



調理室

各調理室には、自動水栓を備えた手洗器を計14ヶ所設置。調理室への出入りはもとより作業のたびに、頻回に手洗いができる環境が整えられている。



2Fトイレ図面

トイレと調理室の動線は、衛生管理を徹底するため、一方通行。手洗いとエアシャワー後でなければ、調理室へ入室できない仕組みとなっている。



2F女性トイレ 入口



調理室からトイレへの動線を一方通行とし、必ず更衣室(写真左)で全身つなぎの作業着を着脱。足元は調理用靴から室内履きへ、さらにトイレスリッパへと2回履き替えることで、衛生管理を徹底している。



2F女性トイレ



待ち時間が短いパブリックコンパクト便器・フラッシュタンク式や、深めで手洗いしやすい形状の壁掛ハイバック洗面器を採用。床材を立ち上げて巾木とすることで、ホコリが溜まりにくく清掃性がよい仕上げとしている。



2F男性トイレ



女性トイレ同様、動線を一方通行とし、自動ドアのため触れずに入室が可能。さらに、更衣室からトイレへの移動距離を短くし、スムーズな利用にも配慮したレイアウトとしている。



1Fトイレ 前室



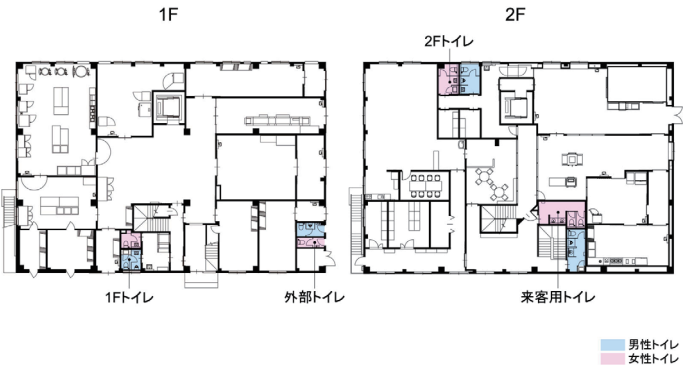
1F男女トイレ前には、作業着や帽子を脱衣してからトイレへ入室するための前室を配置。棚やハンガー、全身鏡を設置。また、前室でも手洗いができるよう、トイレ内よりひとまわり大きなサイズの手洗器を設けている。



2F来客用トイレ・外部トイレ



社外の方が調理スペースに立ち入らないよう、2Fに来客用トイレを設置。さらに、配送スタッフ用に駐車場近くに屋外からのみ利用できる個室完結型のトイレを完備。ホコリや汚れを建物内へ持ち込まないようにしている。



全体図面

衛生管理対策の一環として、利用者にあわせたトイレを4ヶ所設置。各調理室内には、衛生的に手洗いができる場所として、洗面器を計14ヶ所設置している。

水まわりの特長

改修の経緯

1967(昭和42)年創業の「株式会社いわきゅう」は、静岡県や愛知県を中心に弁当や給食サービスを手がける。セントラルキッチン方式で、厨房から高齢者施設へ食事を届ける委託事業の拡大を見込んで、浜松南工場を全面改修。2021(令和3)年1月から稼働を開始した。高齢者施設で提供する食事には厳格な衛生管理が求められるため、食品安全の国際規格ISO22000認証を取得、衛生管理のガイドラインHACCP(ハサップ)にも対応している。1Fは通常の総菜調理同様の製造ライン、2Fは介護食を扱う製造ラインであり、入口から最も遠い場所に無菌室を設け、減圧レベルを高めるなど徹底した対策を実施。また、衛生管理対策の一環としてトイレ環境の改善に力を入れた。

水まわりの特長

作業内容にあわせてフロアごとの衛生管理レベルに強弱をつけており、トイレもそれに伴った配慮をしている。改修前は、男女2ヶ所だったトイレを4ヶ所に増設することで、スムーズにトイレ利用ができるようにするとともに、1Fと2Fのトイレは共用せず、従業員の行き来をなくして、細菌を持ち込むリスクを最小化した。さらに、動線を工夫して1F、2Fともに調理室からトイレへの動線は一方通行にし、調理室へ戻る際は手洗いやエアシャワーを行う仕組みとなっている。また、2Fに来客用トイレを設けて、調理に係るスペースに社外の方が立ち入る機会を減らし、1F駐車場のそばに配送に携わる従業員や協力事業者のためのトイレを設置することで、屋外のホコリや汚れを建物内へ持ち込まないように配慮している。

建築概要

名称	株式会社いわきゅう 浜松南工場
所在地	静岡県浜松市南区富屋町36-2
施主	株式会社いわきゅう
設計	有限会社竹内設計舎
施工	株式会社日成管興
竣工年月	(改修)2021年4月
延床面積	1,142.60㎡
構造・階数	鉄骨造ラーメン構造・地上2階

おもなTOTO使用機器

パブリックコンパクト便器・フラッシュタンク式:CFS49*系
ウォシュレットP:TCF58*系／自動洗浄小便器:UFS900R
壁掛ハイバック洗面器:LS125D、LS135D／壁掛洗面器:L270CM
台付自動水栓:TENA125A、TENA41A／水石けん入れ:TLK05202J