



6. 外観図・主要箇所厨房内観図

■ 安全・衛生に配慮した調理設備計画

- 調理員の作業負担を軽減し、**安全かつ容易に調理**できる機器を設置します。
- パススルー機器等を取入れ、食材が衛生管理の程度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしない**ワンウェイ動線**とすることで交差汚染を防止します。
- 適切な**作業スペースと機器メンテナンススペース**を確保し調理運営、維持管理に配慮した計画とします。

■ 作業区域区分凡例

給食エリア	汚染作業区域	
	非汚染作業区域	
	前室	
事務エリア	一般区域 外来者	
	一般区域 作業員	

■泥落とし室
根菜類は泥落とし室で処理し、下処理室より先に泥を持ち込まない計画とします

■作業区域ごとの器具洗浄室配置
器具洗浄室は、洗浄の動線、効率に配慮し、汚染作業区域、非汚染作業区域にそれぞれ設置します

■食材毎の荷受口
荷受口は食材毎に分けて設置し、食材間の交差汚染を防止します

■食材ごとの専用洗浄ライン
野菜下処理は、合計4つの洗浄ラインを設け、食材ごとに専用ラインの設定が可能です

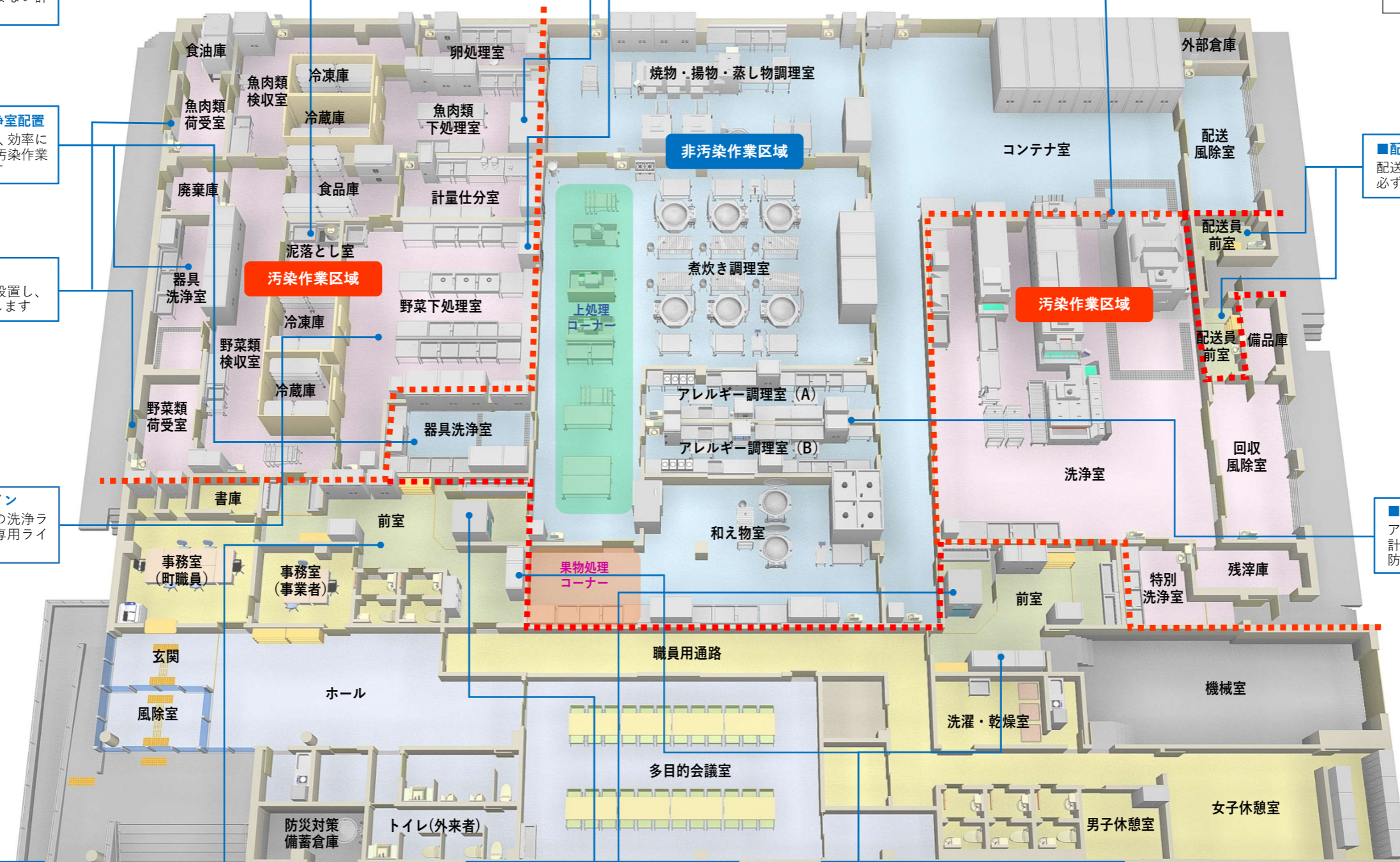
■前室
調理員が集中する時間帯においても余裕をもって着替えができるスペースを確保します

■パススルーの徹底
汚染作業区域との境界には、カウンター、パススルー式冷蔵庫等を設置し、食材と容器のみを受渡し、人の往来をなくす計画とします

■洗浄エリアを明確に区分
洗浄室とコンテナ室を隔壁で区分し、不要な人の出入りや洗浄物の相互汚染を防止します

■配送員前室の設置
配送員が給食エリアへ入室する際は、必ず前室を経由する計画とします

■アレルギー調理室
アレルギー調理室は、独立した空調計画とし、アレルギー物質の混入を防止します



■エアシャワーの設置
非汚染作業区域への入室は、エアシャワーを通る計画とし、毛髪や埃の持ち込み防止を徹底します

■清潔な状態で給食エリアへ入室
各前室には、区域ごとのシューズ用殺菌保管機、手洗いおよび鏡を設置し、入室前の身なりを整えます