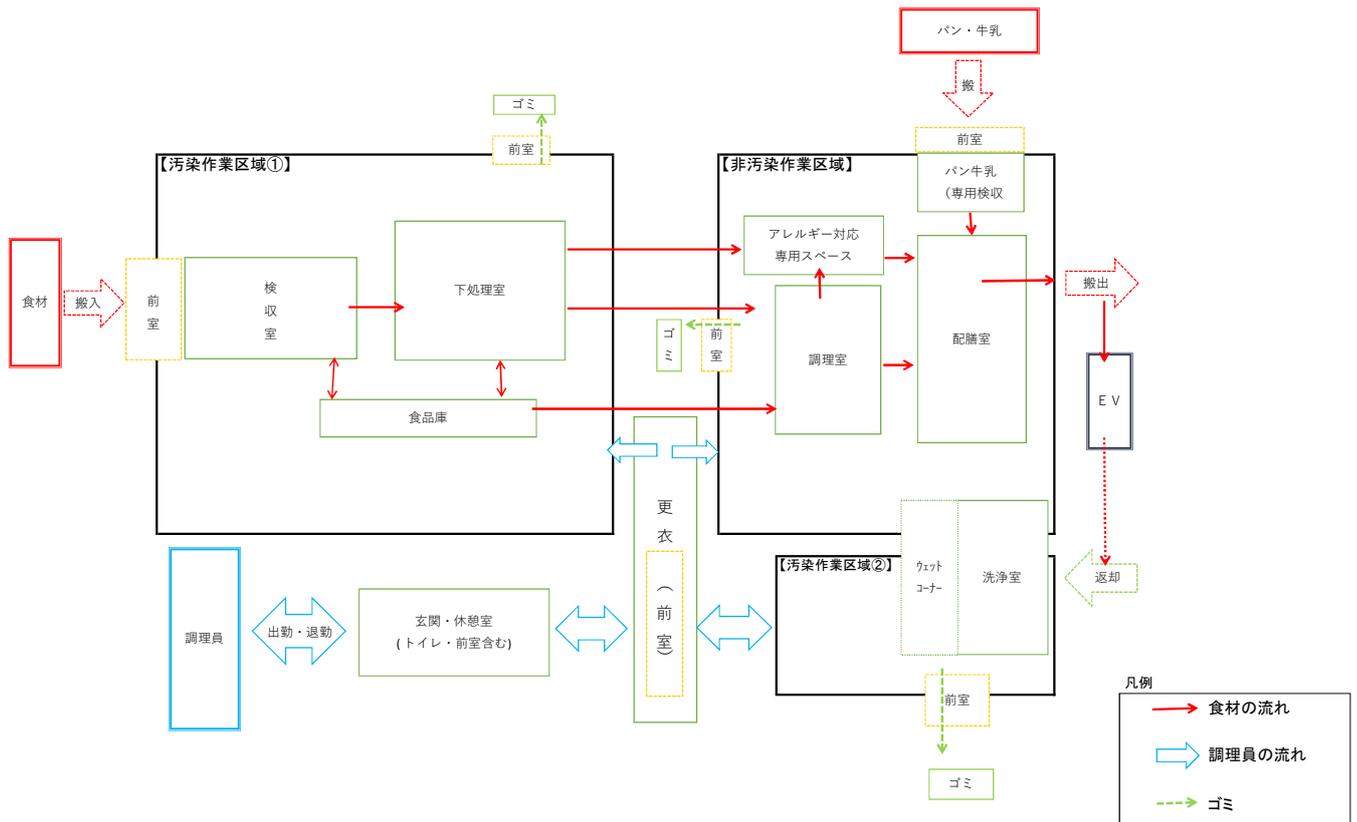


資料7 給食室動線イメージ



- (1) 校舎内の位置や搬入ルートによりレイアウトを検討すること。
- (2) 食材の動線と人の動線は異なることから、各諸室や各種機器の配置等、十分考慮して検討すること。
- (3) 汚染作業区域、非汚染作業区域をまたぐ場合において、人の動線は、エプロン、靴を変える必要があるため、必ず前室を設置すること。
- (4) 牛乳・パンは原則として加工の必要がないため、専用検収室を経由し(下処理室や調理室を経由せずに)、配膳室へ搬入できる動線を確保すること。
また、搬入車両のアプローチを2系統確保すること。
- (5) 物品庫は各諸室との配置や動線等を十分考慮して、汚染作業区域①内に設けること。
- (6) 調理室の床の色は作業区域ごとに色分けすること。

| 部屋 | 床色 | |
|------|-------------|-------|
| 検収室 | 緑 | 汚染区域 |
| 下処理室 | 緑 | |
| 調理室 | ピンク系 | 非汚染区域 |
| 配膳室 | 青 | |
| 洗浄室 | オレンジ(赤4020) | 汚染区域 |