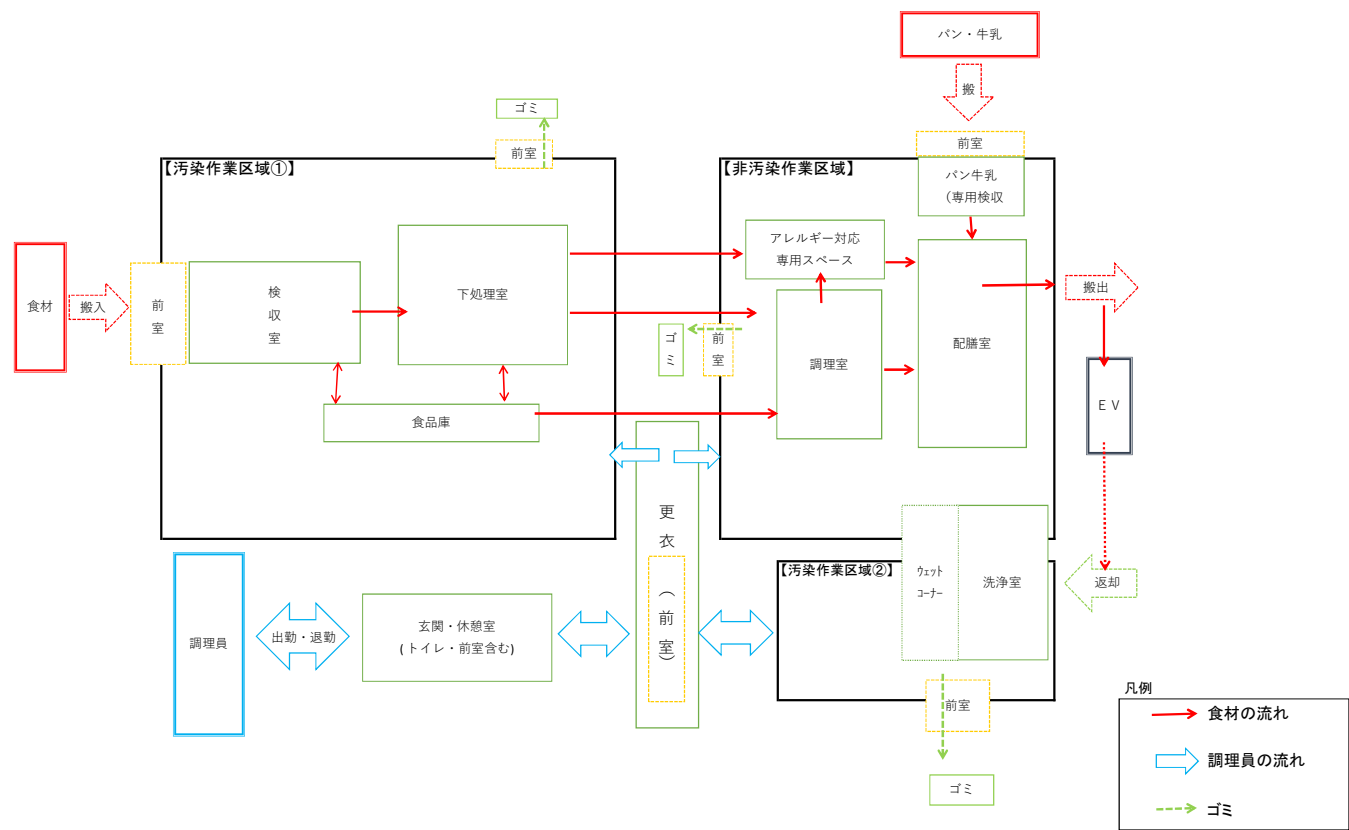


資料8 給食室動線イメージ



- (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