

諸室構成等について

1 全般事項

- ・各所に靴、エプロン、清掃用具等と必要な収納設備を設ける。
- ・各所に水栓、排水設備を設ける。
- ・各所に手洗い設備を設ける。手洗いは、温水、石鹸で洗い、その後にアルコール消毒する。肘まで洗える大きさの洗面台とし、爪ブラシを設置するスペースを確保する。給水栓は直接、手指に触れることのないよう自動式とする。
- ・諸室の出入口は、自動扉の設置や間口の確保等により衛生面や作業性に配慮する。なお、自動扉のセンサーは台車等の高さを配慮する。

2 給食エリア（調理を実施する場所ではない汚染・非汚染作業区域）

(1) 入荷プラットホーム

- ・食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう十分な広さを確保する。
- ・野菜・果物類、食肉・魚介類、一般物資物類等が交差しないよう搬入口を設ける。
- ・プラットホームに階段、手洗い設備を設置する。
- ・プラットホーム部は、トラックからの荷卸し等を行う際に、雨に濡れない方法を考慮する。

(2) 荷受室、検収室

- ・野菜・果物類、食肉・魚介類、一般物資類等に区分して、荷受室を設ける。
- ・手洗い設備を設ける。
- ・短時間に大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保する。
- ・搬入された食材を検収し、専用容器に移し替える室とする。

(3) 食品庫・調味料庫

- ・冷蔵庫をはじめ食材ごとに適切な温度・湿度で保管又は保存できるようにする。
- ・検収された調味料・乾物類等を種類ごとに分けて保管できるようにする。

(4) 調味料計量室

- ・食品庫・調味料庫から取り出した調味料を計量する。
- ・調理室側、食肉類・魚介類等を扱う下処理室側に専用搬送口で受渡しができるようにする。

(5) 冷蔵庫室、冷凍庫室

- ・検収し、専用容器に移し替えた食材ごとに適温で保管できるようにする。
- ・検収室側と下処理室側の両方から出し入れしやすいよう、扉・配置等を工夫する。
- ・納品量を勘案して、適当な広さを確保する。
- ・野菜・果物用、肉・魚用等区別する。

(6) 下処理室（野菜・果物用、食肉類・魚介類用等）

- ・野菜・果物用、食肉類・魚介類用等の下処理室に区別し、相互汚染防止に配慮する。
- ・野菜類の下処理は、汚染度に配慮して作業を行うことができるようにする。
- ・食肉類・魚介類用下処理室は、各々の下処理を行うとともに、揚物機及びスチームコンベクションオーブンを使用するための準備作業を行うために十分な広さ、設備等を確保する。
- ・じゃがいもやにんじん等の皮を剥くための所要の設備を整える。

- ・他の諸室間との視認性を確保できるように窓を設置する等の工夫を施す。
- (7) 廃棄物庫、雑品庫
 - ・検収室、下処理室、荷受室等で発生した残渣、段ボール、金属等を一時保管し、種別に補完できる設備を整える。
- (8) 油庫
 - ・調理油を保存するための所要の設備を整え、新油と廃油は別の部屋とする。
 - ・清掃専用の水栓及び用具庫等を設置する。
 - ・油の缶を置けるだけの十分な広さを確保する。

3 調理エリア（実際に調理する場所）

他の調理室との明確な区分を行う。また、調理器具を使用する部屋においては、各部屋に洗浄設備、消毒保管設備及び清掃用具を設け、調理機器を使用する部屋においては洗浄設備及び清掃用具を設ける。

- (1) 野菜切裁室
 - ・野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための所要の設備を整える。
 - ・切裁後の野菜を浸漬するためのシンク及び作業台は可動式とする。
 - ・手でカットするための設備を備える。
- (2) 揚物・焼物・蒸し物調理室
 - ・揚物・焼物・蒸し物の調理を行い、配缶するための所要の設備を整える。
 - ・揚物に使用する揚物機は、新油の注入、廃油の排出、使用油の注入・排出ができるものとする。
 - ・食肉類・魚介類用下処理室と隣接し、パススルーカウンターを設置する。
 - ・ソース等を調理する小型の釜を1台備える。
- (3) 煮炊き調理室
 - ・煮物・炒め物・ゆで物等の調理を行い、配缶するための所要の設備を整える。
- (4) 和え物室
 - ・冷却した食材を和え、配缶するための所要の設備を整える。
 - ・加熱調理後、速やかに冷却できるように真空冷却機を設け、冷却した食品、和え衣、和え物及び果物等を冷蔵保管するための所要の設備を整える。
 - ・シンクを配置する。
- (5) アレルギー専用調理室
 - ・アレルギー対応調理ができる専用の調理室（最大30食程度対応可）を設置し、所要の設備を整える。
 - ・食材や作業の動線に留意し、アレルゲン混入・誤配の防止に配慮した設備とする。
 - ・搬送に使用する個食配送容器等の消毒保管庫を設ける。
 - ・配送との整合に留意する。

3 その他

- (1) コンテナ室
 - ・各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積み込み、配送するための所要の設備を備える。
 - ・コンテナと食器等の一体化又は分離による消毒方法は、提案による。
- (2) 洗浄室
 - ・回収したコンテナ、食器・食缶・トレイ・配膳用器具等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄するための所要の設備を備える。
 - ・回収した残食を学校ごとに計量するための所要設備を整える。

- ・汚染作業区域の調理従事者が洗浄後の食器取り出し口となる非汚染作業区域に入ることがないように壁で区切る等の配慮をする。
- ・十分なコンテナ滞留スペースを設ける。
- ・洗剤等の洗浄用備品を収納するための倉庫等を設置する。
- ・コンテナ、食器・食缶等の洗浄を2時間程度で完了できる洗浄機を設置する。
- ・食器等の洗い直し用・戻り用パススルーカウンターを設置する。

(3) 厨芥処理室

- ・残渣は、厨芥脱水機による減量化を行い、一時保管するための所要の設備を整える。
- ・また、計量するための所要の設備を整える。
- ・臭気等が漏れない構造で、残渣等の搬出後容易に清掃ができ、汚液を流せる側溝を設置する。

(4) 重汚染物洗浄室

- ・菌やウイルス等に汚染された可能性が高いコンテナ及び食器・食缶等を洗浄・消毒を行うための所要の設備を備える。

4 その他施設の概要

(1) トイレ

- ・各階に設置する。
- ・調理従事者の用便時に調理衣の脱着ができるようにスペースを設ける。
- ・事務従事者、業者等の保菌検査未受検者が使用できるトイレも設ける。
- ・更衣室に設置する。
- ・洋式とする。
- ・食品取扱所から3m以上離す。

(2) 更衣室

- ・男女別に更衣用のスペース（計50人程度）を設ける。男女比は3：7程度とする。

(3) 事務室

- ・安全管理者の役割として2名程度の居室を設ける。
- ・玄関に面して窓口を設ける。
- ・事務机、椅子、パソコンを各2台、複合機を1台設けるスペースを確保する。
- ・監視盤、モニター盤を設ける。

(4) 玄関

- ・下足箱（50足分程度）、傘立てのスペースを確保する。

(5) 洗濯・乾燥室

- ・必要な機能・面積を確保する。

(6) 機械室、電気室

- ・必要な機能・面積を確保する。

(7) ボイラー室

- ・必要な機能・面積を確保する。

(8) 屋上

- ・塵、ほこり、落ち葉等の溜りの少ない、かつ掃除のしやすい構造とする。

(9) 休憩室

- ・25m²程度の面積を確保する。