

(別表9) 調理作業工程表・タイムスケジュール・作業動線図の作成上の留意点

- ・ 調理を実施するに当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して作業を行うことが大切である。
- ・ 業務責任者は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表」や「タイムスケジュール」、食材の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業従事者に指示する。
- ・ 作業従事者は、作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを調理作業前に確認し、二次汚染防止に努めなければならない。

1 調理作業工程表・タイムスケジュール

調理作業工程表・タイムスケジュールを作成することにより、「だれが」「いつ」「どこで」「どんな作業をするのか」を明確にし、調理作業を安全にスムーズに行うことができる。

- ① 調理の流れ、汚染作業区域と非汚染作業区域をわかりやすく示す。
- ② 調理作業工程表は料理別に、タイムスケジュールは作業区分別に整備する。
- ③ まず出来上がり時間を定め、そこから、調理作業所要時間を考慮しながら、調理開始に向かって逆にさかのぼるという方法で作成する。
- ④ 担当者ごとの役割分担が明確になるように作成する。
- ⑤ 人員の配置、時間配分等を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成する。
- ⑥ 衛生管理点（手洗いや専用エプロンの着用、温度の計測・記録）や危害リスクについて記入する。
- ⑦ 実際の作業時間を記録し、変更が生じた場合には修正する。

2 作業動線図

作業動線図を作成することにより、「どこで作業動線の交差が生じるか」が明確となり、二次汚染の防止ができる。

- ① 作業進行の指標となるよう、食品及び料理ごとにわかりやすく示す。以下のア～キについて明確に示す。
 - ア 食品の搬入口
 - イ 食品の保管区分
 - ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
 - エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所
 - オ 調理後食品の保管場所
 - カ 献立名及び使用されている食品名
 - キ 食品名と動線の凡例
- ② 実際の作業に沿って、変更が生じた場合には修正をする。