

## 資料 11 参考諸室リスト

区域	諸室
汚染作業区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材搬入用プラットホーム</li> <li>・荷受室（野菜類・調味料・乾物、魚肉卵類、米、デザート）</li> <li>・検収室（野菜類、魚肉卵類、添物）</li> <li>・前処理室</li> <li>・下処理室（野菜類、魚肉卵類）</li> <li>・米庫</li> <li>・冷蔵室・冷凍室</li> <li>・油庫</li> <li>・食品庫・調味料庫</li> <li>・調味料計量室</li> <li>・仕分室</li> <li>・洗米室</li> <li>・洗浄室</li> <li>・器具洗浄室</li> <li>・洗剤庫</li> <li>・回収風除室</li> <li>・残渣処理室</li> <li>・可燃物庫</li> <li>・不燃物庫</li> </ul>
非汚染作業区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送用風除室</li> <li>・煮炊き調理室</li> <li>・揚物・焼物・蒸し物室</li> <li>・和え物室</li> <li>・アレルギー専用食調理室</li> <li>・炊飯室</li> <li>・特別調理室</li> <li>・器具洗浄室</li> <li>・デザート仕分け室</li> <li>・コンテナ室</li> </ul>
一般区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・玄関</li> <li>・風除室</li> <li>・ホール</li> <li>・事務室</li> <li>・書庫</li> <li>・更衣室（職員用、調理従事者用）</li> <li>・トイレ（職員用、調理従事者用）</li> <li>・前室（汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、配送員用前室）</li> </ul>
一般区域 (2階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見学通路</li> <li>・多目的研修室（収容人数 40 名以上）</li> <li>・調理研修室</li> <li>・休憩室</li> <li>・洗濯・乾燥室</li> <li>・トイレ（多目的・男子・女子）</li> </ul>
附帯施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水処理施設</li> <li>・受水槽</li> <li>・ゴミ置場</li> <li>・駐車場（30 台以上）</li> <li>・駐輪場</li> <li>・敷地内通路</li> <li>・門扉及び塀</li> <li>・受変電設備</li> </ul>

※本リストは参考のために示すものであり、事業者の提案を妨げるものではない。本リストの諸室を参考としつつ、可能な限りコンパクトな施設となるよう、事業者にて提案すること。