

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

※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。