

■ 各室の衛生区分

各室の計画

	ゾーン		作業内容	主な設備機器	室 名
汚 染 ゾ ー ン	検収ゾーン		荷下ろし，荷さばき，泥落し，品質チェック，計量計数，包材処理	計量機，運搬車，シンク，荷さばき台，検収台	検収室 ダンボール庫 空缶庫
	下処理ゾーン		洗浄，切さい，皮むき，選別 低温格納，常温格納	ピーラー，シンク，魚用シンク，調理台，野菜切さい機，冷凍・冷蔵庫，保冷庫	下処理室 保冷庫、食品庫 冷蔵庫，冷凍庫
非 汚 染 ゾ ー ン	調理ゾーン	加工	混合，成型	調理台，成型機ミキサー類，シンク	調理室 (切さい，加工，加熱) 揚げ・焼物室 和え物・サラダ室
		加熱	揚げる，焼く，煮る，蒸す，炒める，茹でる	フライヤー，スチームコンベクション，スチーマー，釜類，レンジ，シンク	
		冷菜	和え物，サラダ，冷菓，サンドイッチ	コールドテーブル，シンク，調理台，ミキサー，真空冷却機	
		盛付・配膳	盛付け，配膳	盛付け台，配膳台，ワゴン，コールドテーブル	
	コンテナゾーン		コンテナ消毒・保管	コンテナ，保管 食器・食缶消毒保管庫	コンテナプール
汚 染 ゾ ー ン	洗浄ゾーン		下膳，残菜処理，洗浄，消毒，保管	食器洗浄機，食缶洗浄機 コンテナ洗浄機，残菜処理シンク，厨芥処理機，移動台，食缶消毒保管庫	洗浄室 残菜処理室 厨芥庫
一 般 ゾ ー ン	管理ゾーン		事務，WC，消毒，更衣，休憩，会議		事務室，WC，前室 更衣室，休憩室，会議室
			給 湯	ボイラー	ボイラー室