

添付資料9 必要諸室リスト

エリア	区域	主な諸室
調理エリア	汚染作業 区域	荷受室
		検収室
		食品庫
		計量室
		泥落とし・皮むき室
		野菜類下処理室
		魚肉類下処理室
		油庫
		洗浄室（投入側）
		器具洗浄室
		食材搬入用プラットフォーム
		物品倉庫
		冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）
		可燃物庫・不燃物庫
		食器・食缶等コンテナ回収用風除室
		残渣処理室
	非汚染作業 区域	煮炊き調理室
		野菜類上処理室
		揚げ物・焼き物・蒸し物調理室
		和え物調理室
		アレルギー対応食専用室
		コンテナ室
		器具洗浄室
		配送用風除室

エリア	区域	主な諸室
一般エリア	調理員専用 区域	事業者事務室
		事業者用更衣室・休憩室
		調理員用便所
		洗濯・乾燥室
		倉庫
		運転手控室
		汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室
	事務員・ 来客者区域	玄関
		市職員事務室
		小会議室
		市職員用更衣室
		市職員用便所
		市倉庫
		来客用便所、多目的トイレ
		大会議室（調理員食堂兼用）
		試作室
		その他
	付帯施設	機械室、電気室、ボイラー室
		排水処理施設
		受水槽
		ごみ置き場
		駐車場
		駐輪場
		門扉及び塀
		外構