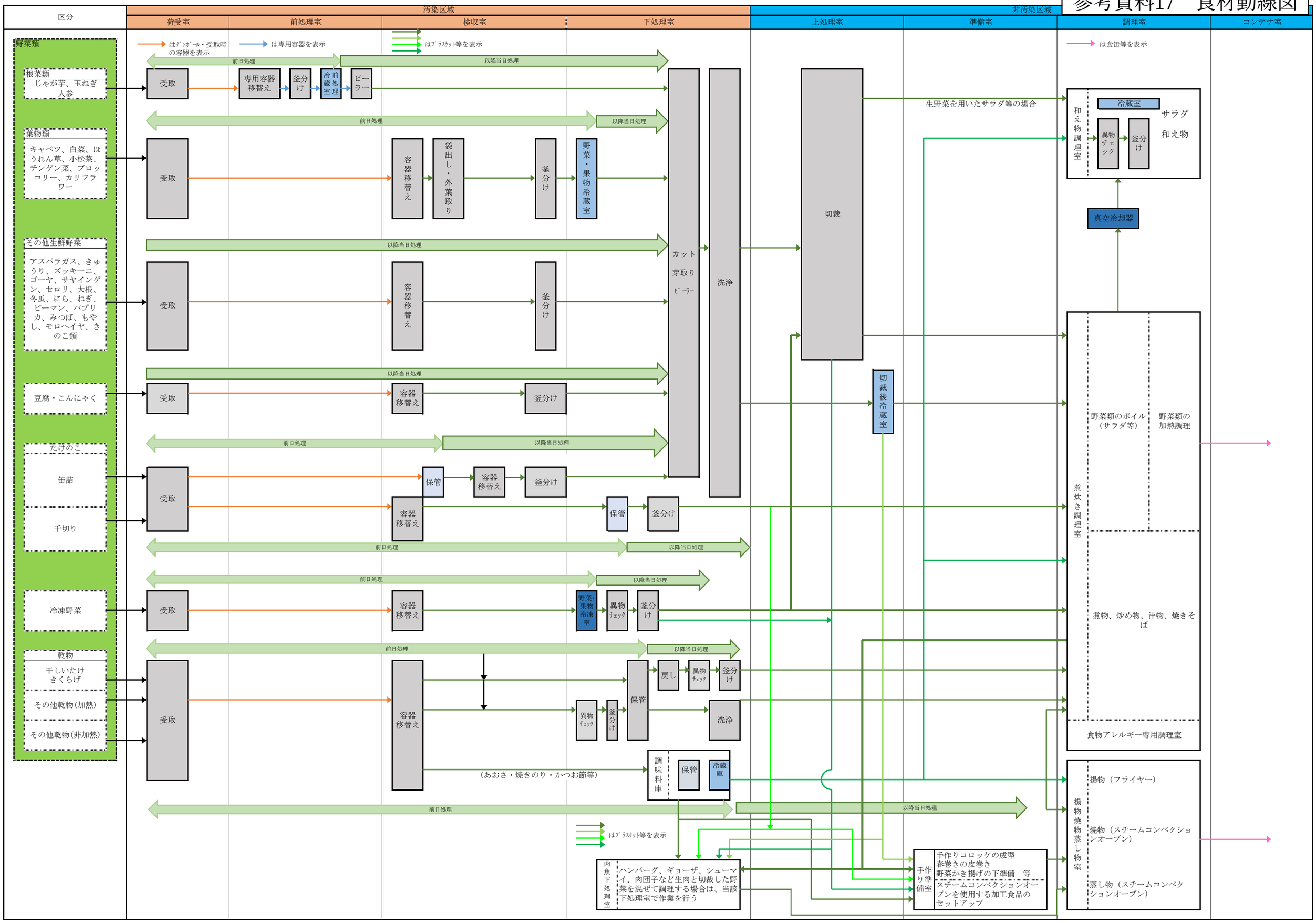
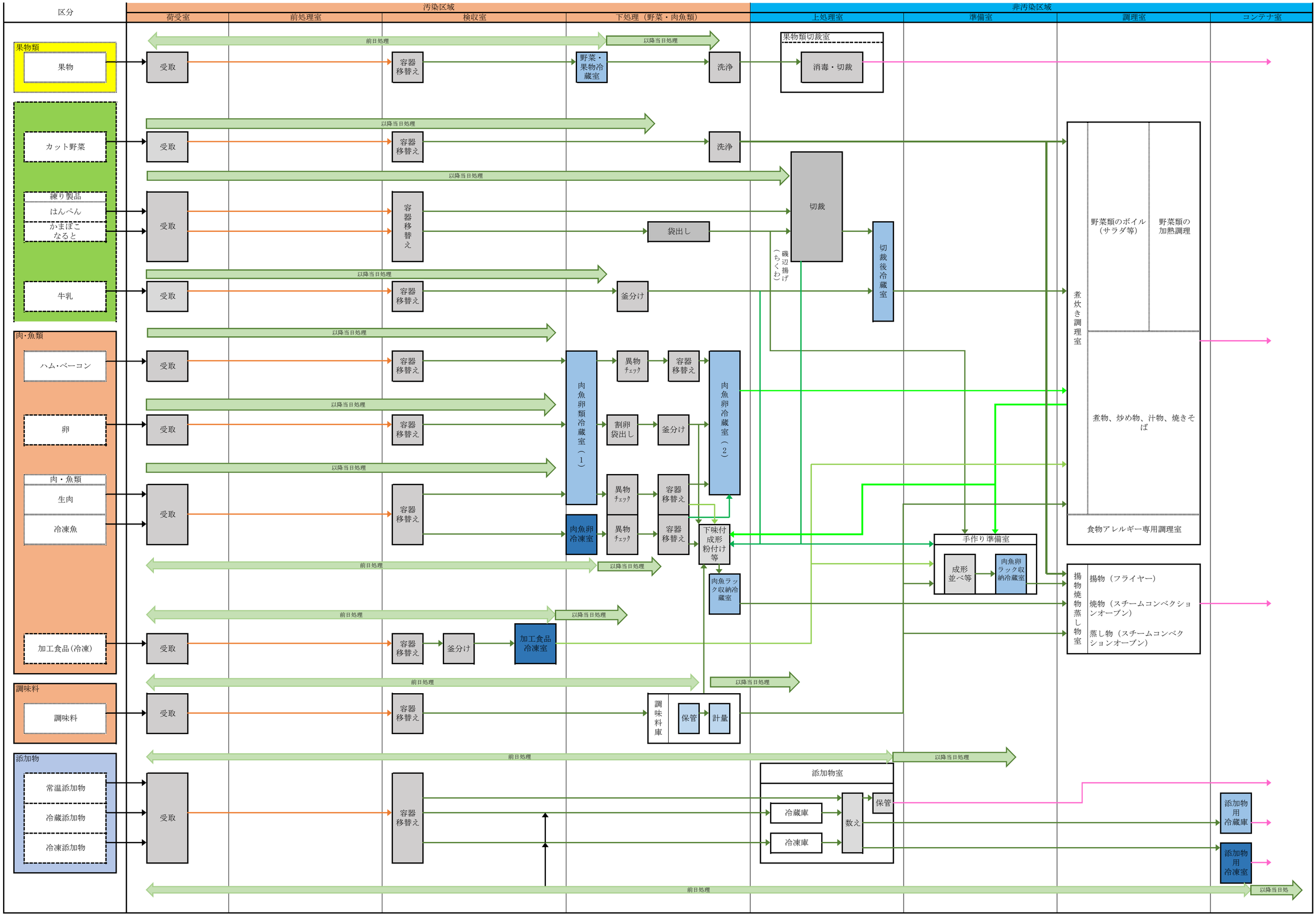
参考資料17　食材動線図




区分
汚染区域
非汚染区域
荷受室
前処理室
検収室
下処理（野菜・肉魚類）
上処理室
準備室
調理室
コンテナ室
前日処理
以降当日処理
果物類
果物
カット野菜
練り製品
はんぺん
かまぼこ
なると
牛乳
肉・魚類
ハム・ベーコン
卵
肉・魚類
生肉
冷凍魚
加工食品（冷凍）
調味料
調味料
添加物
常温添加物
冷蔵添加物
冷凍添加物
受取
容器移替え
野菜・果物冷蔵室
洗浄
果物類切裁室
消毒・切裁
切裁
袋出し
磯辺揚げ（ちくわ）
切裁後冷蔵室
釜分け
肉魚卵類冷蔵室（1）
異物チェック
割卵袋出し
肉魚卵冷蔵室（2）
肉魚卵冷蔵室
下味付成形粉付け等
肉魚ラック収納冷蔵室
加工食品冷凍室
調味料庫
保管
計量
手作り準備室
成形並べ等
肉魚卵ラック収納冷蔵室
添加物室
冷蔵庫
冷凍庫
数え
保管
煮炊き調理室
野菜類のボイル（サラダ等）
野菜類の加熱調理
煮物、炒め物、汁物、焼きそば
食物アレルギー専用調理室
揚物焼物蒸し物室
揚物（フライヤー）
焼物（スチームコンベクションオーブン）
蒸し物（スチームコンベクションオーブン）
添加物用冷蔵庫
添加物用冷凍室
以降当日処