

5 作業動線の確保

食品の二次汚染を防止するために、作業動線を一方方向にして、食品が交差しないようにします。そのためには、機械や機器の配置を替えたり、可動式にするなどして作業動線を単純化することが大切です。

- ① 食肉、魚介類及び卵は病原性微生物汚染の高い食品である。これらの食品と汚染させたくない食品（加熱済みや非加熱調理用食品）の動線が交差すると、二次汚染を招く可能性が高くなります。
- ② 食品が後戻りするなど作業動線の重なりが多いほど、無理や無駄の多い作業となり、二次汚染の可能性が高くなります。

衛生管理基準では・・・

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食設備 ① 共通事項

- 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

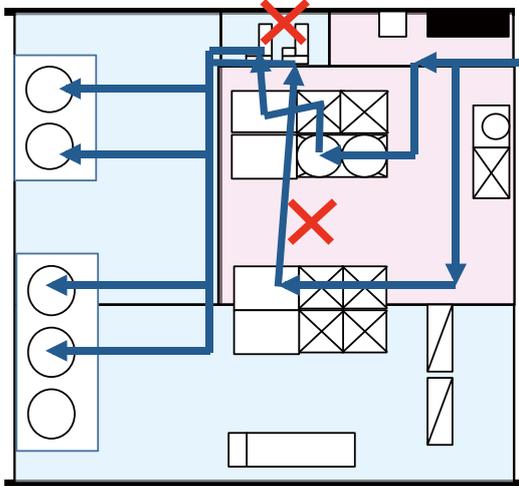
改善のチェックポイント

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ① 作業動線が交差している場所はないか | はい・いいえ |
| ② 作業動線が後戻りしている場所はないか | はい・いいえ |
| ③ 機械及び機器の配置は、調理過程に応じて適切なものになっているか | はい・いいえ |

① 交差汚染を防ぐ動線の確保

問題点

✗ 下処理室の水槽と野菜切裁機の配置場所が一方方向でないため、無駄な移動があった。



<作業動線の問題点を把握する。>

- ・作業動線が交差している場所はないか。
- ・作業動線に無駄や無理があるところはないか。
- ・機械等の配置は、変えられないか。
- ・どの機械や機器を可動式にできるか。

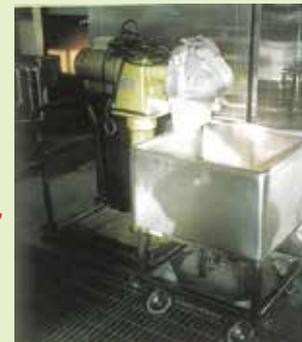
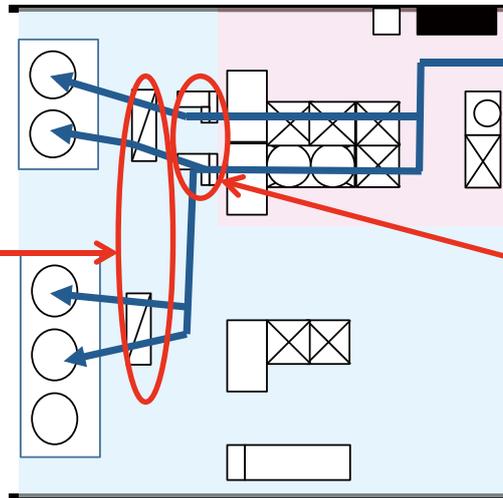
改善

改善点

○ 切裁機を可動式にし、水槽、調理台、パンラックの位置を変えて、作業動線が一方方向になるよう設置した。



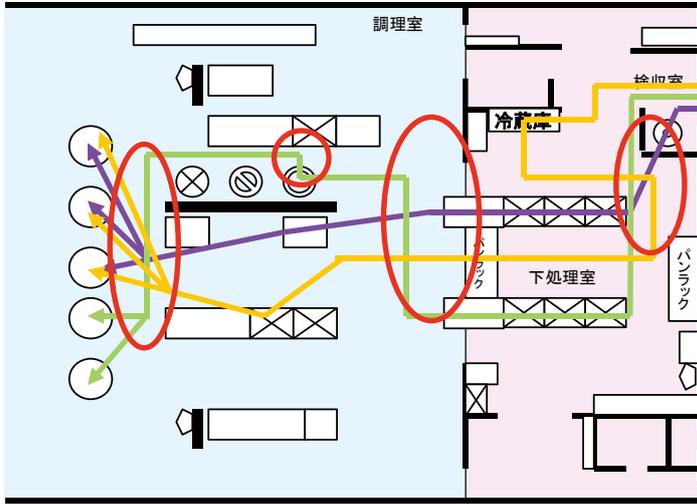
釜前にパンラックを設置した。



切裁機を台車に載せ、可動式にした。

問題点

✕ 下処理室と調理室内で作業動線が交差していた。



凡例

- ・さつまいも
- ・豆腐
- ・にんじん さつまいも
- ・蒸キャベツ
- ・キャベツ

- ◎ 野菜裁断機
- ⊙ フードカッター
- ⊗ サイノ目切機

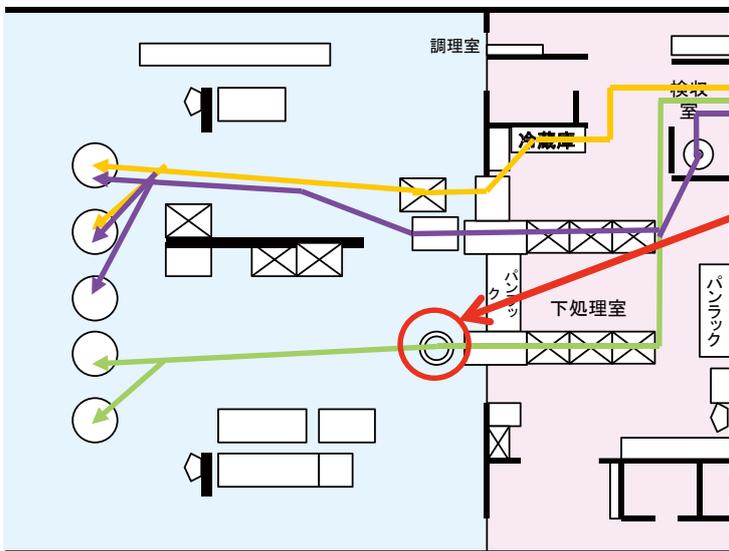
＜作業動線の問題点を把握する。＞

- ・作業動線が交差している場所はないか。
- ・機械等の配置は、変えられないか。
- ・どの機械や機器を可動式にできるか。

改善

改善点

○ 切裁機を可動式にし、水槽、調理台、パンラックの配置を変えて、それぞれの食品の作業動線が単純になるようにした。



切裁機



サイノ目切機



野菜切裁機を移動シンクに入れて可動式とした。

②設備を可動式にすることによる作業動線の確保

調理機器等を可動式にする必要性

機械や機器を可動式にすることで、調理過程に応じて適切な場所で作業を行うことができ、作業動線を一方方向または短くすることができます。

- ① 献立に応じて機械や機器を配置することができ、作業動線を一方方向にできる。
- ② 可動式にすることで、作業動線が短くなり、作業効率も向上する。
- ③ 洗浄するときは、洗浄コーナーに移動できるのでドライ化を図ることができる。

汚染作業区域

○球根皮剥機を移動台に載せた。

改善費用 小～中



○秤を移動台に載せた。
【小～中】

改善費用 小～中



汚染作業区域 及び 非汚染作業区域

○簡易シンクをキャスター付きのラックに取り付けた。

改善費用 小～中



○ゴミ箱を可動式の台に載せた。

改善費用 小



○シンクの固定式の足にキャスターを取り付けた。

改善費用 小～中



○コンセントを天井から下げ、作業動線に沿って調理機器を配置できるようにした。

改善費用 小～中



非汚染作業区域

○移動式のスパテラ専用置き台を作成した。

改善費用 中



○キャスター付きのシンクに食缶を入れてスパテラ置き台とした。

改善費用 中



○ミキサーをキャスター付きの台に載せた。

改善費用 中



○スライサーや野菜切裁機を移動式の台に載せた。

改善費用 小



○キャスター付きのシンクに入れた。

改善費用 中



○スライサーや野菜切裁機の足にキャスターを取り付けた。

改善費用 小～中



ひとことアドバイス

- ・可動式にした際、作業中や移動中に機器が転倒するなど、安全上、問題がないか、機器メーカーに相談したうえで行いましょう。