

Step5 作業動線の確保

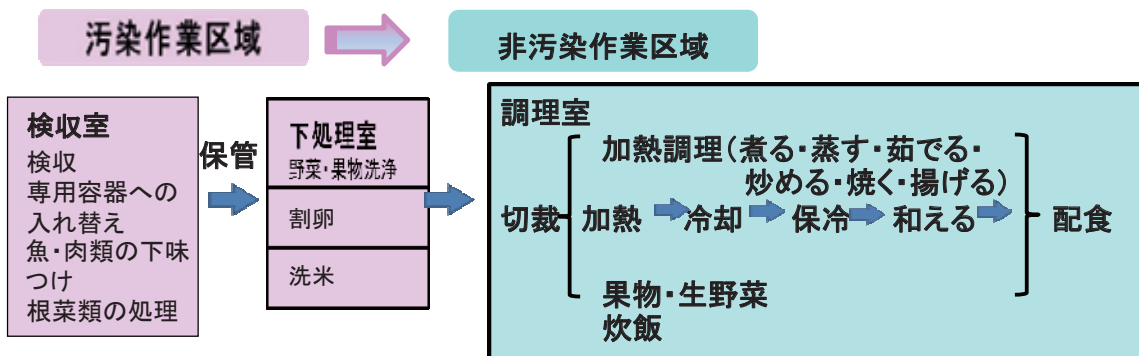
おさえないポイント

- ① 作業動線を一方方向にすることで食品の交差汚染を防止できる
- ② 作業動線を単純化することで作業の合理化が図られる

1 作業動線の確保の必要性について理解する

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る。
- 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る。



学校給食衛生管理基準では…

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

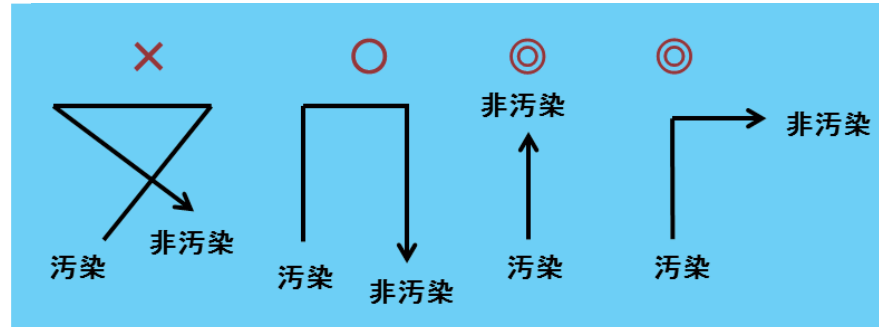
- 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

2 作業動線を一方方向にするための手順を理解する

(1) 作業動線を一方方向にする方策を検討する

- ① まず、調理場の作業動線の問題点を把握し、改善点を考える。
 - ・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することができるか？
- ② それぞれの調理工程を想定し、シミュレーションを行い、改善方法を決定する。

作業動線例



(2) 機械及び機器を可動式にする

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に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 洗浄するときには、洗浄コーナーに移動できる。

施設設備（ハード）面について

【可動式にした調理機械・機器の例】



切裁機を移動台車に載せて可動式にした



ミキサーを移動台車に載せて可動式にした

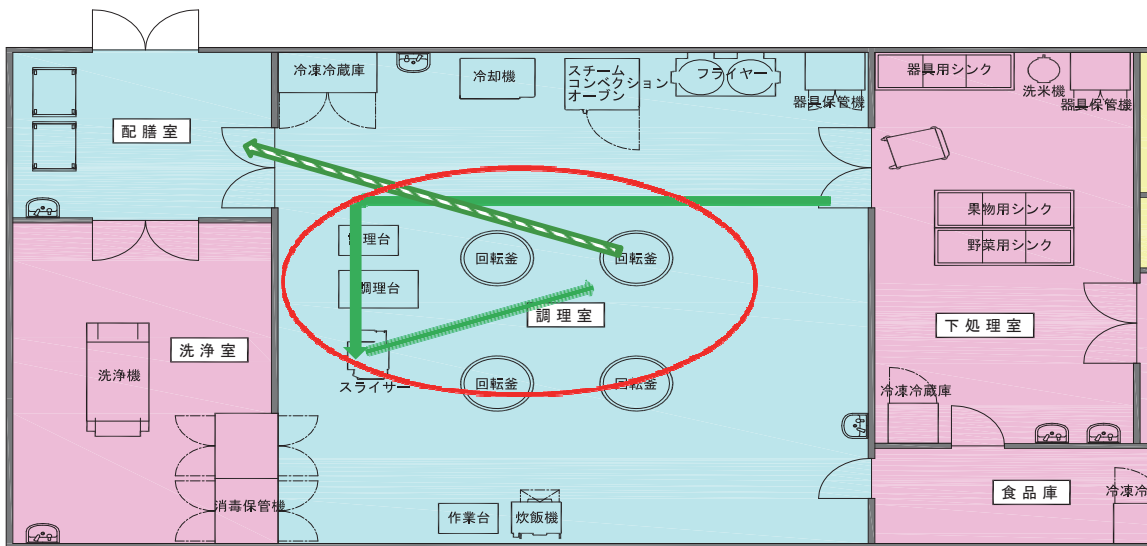
◆注意◆

作業動線は、一方方向になるようにします。

3 作業動線の改善事例

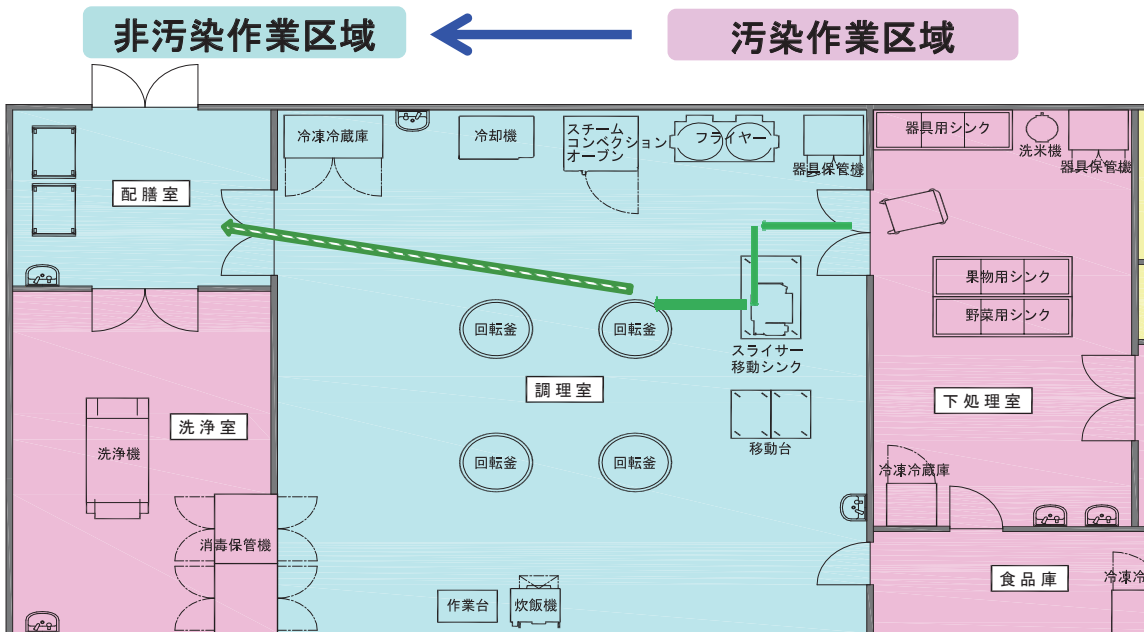
改善事例 1 (改善前) ○で囲んだ場所は、交差汚染の可能性が高い

- ・ 切裁機が回転釜の奥に設置されているため、加熱前の食品が後戻りしていた。
- ・ 非加熱の食品と加熱済みの食品が交差するため、二次汚染を起こす可能性が高かった。



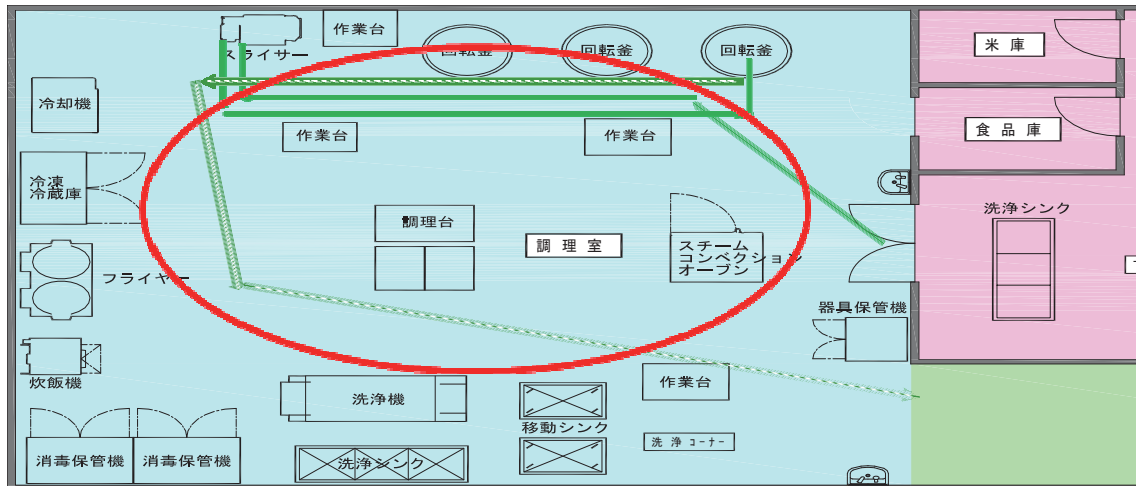
改善事例 1 (改善後)

- ・ 切裁機を移動シンクに入れ可動式にした。
- ・ 加熱前の食品が後戻りしないように、回転釜の手前に切裁機の設置場所を変更し、食品が一方方向に流れるようにした。



改善事例2 (改善前) ○で囲んだ場所は、交差汚染の可能性が高い

- ・ 切裁機が回転釜の奥に設置されているため、加熱前の食品が後戻りしてた。
- ・ 調理済みの給食が洗浄コーナーの横を通り、配膳室へ運搬されているため、交差汚染を起こす可能性があった。



レイアウト例2 (改善後)

- ・ 切裁機を移動シンクに入れて可動式とし、回転釜の手前に置くことで食品が後戻りしないようにした。
- ・ コンベクションオーブンは切裁機のあった位置に設置し、調理済み食品が汚染されないようにした。
- ・ 洗浄コーナーをパーテーションで仕切り、配膳済みの給食が通る通路を確保して配膳室までの動線が一方方向になるよう改善した。

