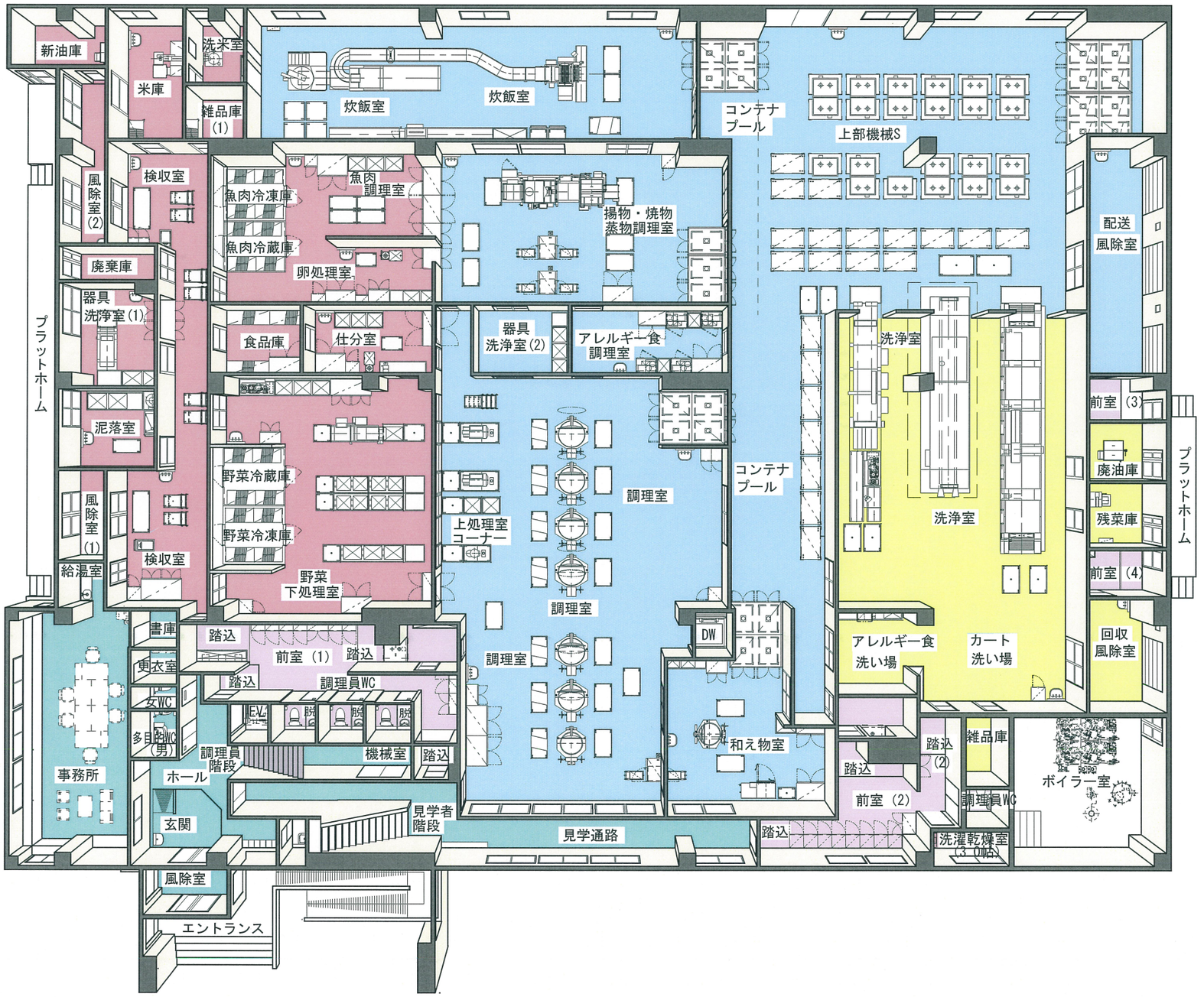

■水色のエリア
　水色の区域は「非汚染作業区域」で、主に調理作業を行います。菌を遮断して調理を行うために、他のエリアと分離されています。アレルギー専用調理室を設けてあります。

■赤色のエリア
　赤色の区域は「汚染作業区域」で、食材の受け渡しや下処理を行う部屋になっています。非汚染区域との人の行き来や物資の逆流を防ぐように、物理的に分離しています。

■黄色のエリア
　黄色の区域も「汚染区域で」食器や食缶、コンテナの洗浄を行います。アレルギー食の洗い場も別に設けてあります。また、県内で初めて、洗浄が出来る和え物用回転釜を導入しました。揚げ物用の食油は、自動搬送システムにより、衛生的、効率的に搬送を行います。

■緑のエリア
　事務室や見学通路になります。衛生管理のため、調理員の通路とは区分けをしています。

■ピンクのエリア
　ピンクの区域は「前室」です。水色や赤色エリアに入室する前の除菌室になっています。エアーシャワーが設置され、水色エリアの非汚染区域に菌が持ち込まれるのを防ぎます。

- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域
- 汚染作業区域
- 事務・外来者区域
- 前　　室
- 給食従事者区域