作業動線図の記入について

【記入事項】

食品の動線を記入すること。

汚染区域（赤系）・非汚染区域（青系）・アレルギー対応コーナー（緑系）を明確化するため、外枠をそれぞれの色で囲うこと。

【記入ポイント】

○汚染度の高い食品：肉・魚類は赤色系（例：肉魚・赤、加工品・ピンク）、卵は黄色系で記入する。

○同一料理に使用する同じ動線の食品は１本にまとめる。

・同一料理に使用する食品で、《球根皮むき機にかける・野菜裁断機かける・手切りする》と少し作業の異なるものでも、１本の線を途中で枝分かれさせて記入する。

・だたし、下ゆでしたり水で戻したりする処理の必要なもの（例：竹の子・油揚げ・こんにゃく・干しいたけ）は別線で記入する。

○調味料のみそ・ケチャップ・ソース・ピューレ・油・醤油など記載しなくてよい。

※寿司酢やたれのようにあわせて中心温度を測定するものは、動線は不要だが、調理場所は記入する。

○削り節・だし昆布も動線は不要だが、調理場所は記入する。

○ルウは小麦粉・バターから記載。

○調理用牛乳は記載する。牛乳に混ぜあわせる調味料（上新粉など）は記入する。ただし、水溶きの場合の澱粉は記載しない。

○配缶作業のみ、必要な食品（パン・ジャム・ゼリー・ドレッシングなど）についても、納品搬入口から、記載する。

○移動式の台について、加熱前の肉・魚・卵など汚染度の高いものを置いた場合は記載する。