

■要求水準書 (p27) 【平成 23 年 8 月 8 日修正版】

槽シンク 3 レーン以上設置すること。

(ウ) 熱機器・その他

- a 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。
- b メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器であること。
- c 排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- d 設備配管等が機外に露出していない構造であること。

イ 食材の検収・保管・下処理機器

(7) 冷蔵庫、冷凍庫

- a 汚染区域から非汚染区域につながるものはパススルー式とすること。
- ~~b 野菜類冷蔵庫 (5℃)、野菜類冷凍庫 (-20℃)、冷凍食品冷凍庫、魚類冷蔵庫 (5℃)、魚類冷凍庫 (-20℃：解凍機能付き)、肉類冷凍庫 (-20℃：解凍機能付き)、肉類冷蔵庫 (当日納品対応) を設置すること。~~
- b 冷蔵庫、冷凍庫は下記を設置すること。

	冷蔵庫	冷凍庫
野菜類	○ 5℃	○ -20℃
魚類	○ 5℃	○ -20℃
肉類	○ 5℃ (当日納品対応)	○ -20℃
冷凍食品	×	○ -20℃
卵 (液卵)	○ 5℃	○ -20℃
乳製品	○ 5℃	×
豆腐類	○ 5℃	×
前日納品用	○ 5℃	○ -20℃

- c 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- d 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること (最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保。)
- e 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- f 天井面等の 結露対策に留意すること。
- g 保存食用冷凍庫は調理前、調理後の 2 献立が 2 週間保存できる容量の機器を設置すること。
- h ビニール袋、手袋、マスク等を保管できる設備を上処理室内から利用しやすい位置に設置すること。