

## 管理栄養士養成施設 改修計画案の要点

関係法令を遵守するとともに、下記の点について改善が図れるよう計画を行うこと。

- 1) 利用者、学生、物品、ゴミの動線が交差しないよう、また、一連の作業を一方向で行えるよう各所要室の配置検討すること。
- 2) 汚染ゾーンと非汚染ゾーンのゾーン分けを行い界壁等により区画を行う。(現状は、仕切られていない)。
- 3) 新たに事務所・更衣室(女子30名、男子数名程度)、トイレ等を設ける。
- 4) 試食室は食事をする以外に授業やオープンキャンパスも行うため、プロジェクター用のスクリーンまたはテレビモニターを設置する。
- 5) 現状の調理設備は、一部を除き改修時に更新する。
- 6) 各室とも作業のしやすいスペースを確保すること。(調理設備間が狭い)

### ○ その他要望事項等

- ・使用量の確認が出来るよう、水道・電気・ガスのメーターを個別にできないか。
- ・災害時に食事時を供給できる拠点になるような体制にしたい。(その場合はガスも必要)
- ・クックサーブ、クックチル、真空調理、カット野菜利用など、調理人員を少なくする方式を主体とするも、管理栄養士養成施設としての形態は崩さない。(下処理室の設置等)
- ・消防設備の位置を配慮して欲しい。(現状実習室内の壁面に設置され、作業しづらい)
- ・ドライ方式の調理室とする。(現状もドライ)
- ・発酵機を調理室内に設置したい。(現状臨床室内に設置)
- ・機能性のある物品の収納、保管庫を配置する。
- ・空調は既設ビルマルチACの再利用を基本とし、室内機の増設が必要な場合は、同じビルマルチACと接続する。
- ・空調設備は、管理棟1階の中央管理装置と接続する。
  
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP に準じた仕様とする。