

シェアキッチンを使用する方へのご案内

お客様・施設・ほかの利用者様にご迷惑をかけない様、衛生管理を徹底した作業をお願いいたします。

また、2020年の6月から食品を扱う全事業者に対して HACCP による衛生管理の義務化が開始しました。

ご自身で衛生管理の記録をつける必要がございます。

施設内にハサップについての本をご用意しましたので、把握できていない方はお読みいただくと幸いです。

<各自で持参するもの>

■作業場内専用の作業着やエプロン・マスク・帽子

■衛生手袋（食品対応）※シェアキッチンで販売もあり

■手拭き

■使用器具などを拭き上げるタオル

■アルコール（食品対応）

■食材、調味料

■ゴミ袋、キッチンペーパー、ラップ、食器スポンジなどの消耗品。

食器洗剤はご利用いただけます。

<キッチン利用の注意点>

■予約時間以外、キッチンには入れません。

※他の利用者のご迷惑になるので、荷物の搬入・搬出を含め予約時間内で行ってください。

■次の利用者に食中毒などの菌を持ち越さないよう、「来た時より美しく」の気持ちで、

しっかりアルコール清掃していただけるようお願いいたします。

※シェアキッチンという特性上、前回利用した方が残した食中毒菌で食中毒が発生する可能性もあります。

ご利用終了後、こちらでも確認いたしますが、洗浄・清掃や後片付けが不十分と当方が判断した場合は、

別途「清掃料金」をご負担いただく場合がございます。その際は退室後に後日請求をいたします。

■敷地内の契約駐車場の利用は厳禁

※施設内で商品の販売は可能ですが、お客様には駐車場がない事を告知してください。

■共用部での荷物放置・滞留・大声での会話は 1階のホテル・近隣住民の方の迷惑となりますので絶対におやめください。室内、建物内、建物前は電子タバコを含め全禁煙です。

又、共用部分の無断使用や荷物を置くことは固く禁じます。

■加熱後の食品、調理終了後の食品は絶対に素手で触らない。※衛生手袋などを利用

（注意）ノロウイルス等が発生した場合、消毒費用等で100万円を超える場合がございます。

過去に菓子製造でも O-157 で死者が出ています。

各自「PL 保険」に加入することをお勧めいたします。※u-sen だと月500円位です。

■使用後は床の掃き掃除、シンク、排水ネットの取換、テーブルのアルコール消毒などの清掃をお願いします。

※清掃用具は、2階階段踊り場の縦長のこげ茶色の箱にございます。

■利用終了後、必ずライン又は電話 07090042887（中田）までお知らせください。

■保健所の許可を受けていない厨房で調理したものは持ち込み厳禁となります。

■食品の包装・ラベル張りまで、施設内で完結させる必要があります。

（自宅などで一部仕込みをしたり、許可のない場所での作業は違反となります。）

※ルールをお守り頂けない場合、今後の利用を停止する場合がございます。