シェアキッチン noconoco　安全衛生マニュアル

本マニュアルは、noconoco（以下、「運営者」という。）が運営するシェアキッチン（以下、「本施設」という。）を安全かつ衛生的にご利用していただくためのマニュアルです。本マニュアルは、「シェアキッチン noconoco 利用規約」（以下、「利用規約」という。）に付随するものであり、本施設の利用方法について利用規約を補足するために細部について規定するものです。

１．利用前の準備

本施設を利用される方（以下、「利用者」という。）は、本施設を利用するにあたり、以下の項目を確認してください。

また、本施設の利用者は、様式２－１の衛生管理計画実施記録に従い衛生管理に努めてください。様式２－１は、本施設の利用後に、後述の清掃実施記録（様式２－２）とともに運営者へ提出していただきます。

①健康状態の確認

下痢、嘔吐、発熱、風邪などの症状がある場合は、利用を控えてください。

手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を着用するなどしてください。

②服装

清潔な服装を着用し、髪の毛は帽子やバンダナでまとめるなどしてください。

アクセサリー類は外し、爪は短く切りましょう。

③手洗い

利用前、調理前、調理中、トイレ後、ゴミを触った後などは、必ず石鹸と流水で２０秒以上かけて丁寧に手を洗ってください。

④食材の管理

食材は、新鮮で安全なものを使用しましょう。

冷蔵・冷凍が必要な食材は、適切な温度で管理し、速やかに持ち込むようにしてください。

２．調理中の注意

①調理器具の衛生管理

使用前に、調理器具や食器は洗剤で洗い、熱湯やアルコールで消毒しましょう。

生肉や魚介類を使用した調理器具は、他の食材に使用する前に必ず洗浄、消毒をしてく

ださい。
使い捨て手袋は、用途ごとに交換してください。
②食材の加熱
肉や魚介類は、中心部まで十分に加熱してください。
加熱済みの食品は、適切な温度で保管し、速やかに消費するようにしてください。
③交差感染の防止
生肉や魚介類、卵などの生食は避けてください。
生の食材と加熱済みの食材は別々の場所で保管、調理してください。
調理台やシンクは常に清潔に保ちましょう。
④アレルギー対策
アレルギー物質を含む食材を使用する場合は、他の利用者に配慮し、調理器具や調理台を分けて使用してください。また、来場者へ食品を提供する際に、アレルギー表示を徹底し、誤食が起きないよう十分に注意してください。
⑤火気、電気の取り扱い
火気や電気器具を使用する際は、取扱説明書をよく読み、安全に注意してください。
火災報知器や消火器の場所を確認してください。
万が一の場合に備え、運営者の連絡先などを事前に確認しておいてください。

３．利用後の清掃及び施錠
使用後の本施設内の清掃については、様式２－２の清掃実施記録の内容に従って行ってください。清掃後に清掃実施記録へのご記入をお願いいたします。
①調理器具、食器の洗浄
使用した調理器具や食器は洗剤で洗ってください。
排水溝に食材のかすなどを残さないようご注意ください。
②本施設内の清掃
調理台やシンクなどは、洗剤とスポンジ等で洗い、アルコール消毒をしてください。
カウンターやテーブルなども布巾で拭き掃除を行い、アルコール消毒を行ってください。
床にこぼれた食材や調味料はすぐにふき取るようにしてください。
トイレは、専用のブラシを使用し洗剤で洗い、便座は除菌シート等を使用して拭き、床なども布巾で拭き掃除を行ってください。
③ごみの持ち帰り
ごみは利用者の責任で全て持ち帰るようにしてください。
④忘れ物

利用者は、忘れ物がないよう確認してお帰りください。
⑤退出時の施錠及び実施記録の提出
利用終了後は、必ず施錠をして退出してください。
また、本施設退出後に衛生管理計画実施記録（様式２－１）及び清掃実施記録（様式２－２）を運営者に提出してください。各記録は、書面を店頭へご持参いただくかメール等にて運営者に送信する方法によりご提出いただけます。

４．損害賠償責任保険
利用者は、飲食店向けの損害賠償責任保険に加入することをお勧めします。

５．免責事項
本マニュアルは、本施設を利用し安全かつ衛生的に調理を行っていただくための一般的な情報提供を目的とするものです。本マニュアルに記載された内容に基づき、利用者が行った行為によって生じたいかなる損害についても運営者は責任を負いません。

６．その他
①食品衛生責任者
食品衛生責任者は、常に衛生管理に注意し、他の利用者に指導、助言を行いましょう。
②緊急時の対応
食中毒や火災などの緊急事態が発生した場合は、利用者が保健所や消防、救急等へ直ちに連絡し、指示に従って行動を行ってください。また、上記連絡を行った後に、利用者は運営者にも速やかに状況を報告してください。

③マニュアルの遵守
本マニュアルの内容をよく理解し、遵守してください。
質問や不明点がありましたら、運営者へ遠慮なくお尋ねください。
④関連法規の遵守
食品衛生法、相模原市の条例その他の関連法規を遵守し、食中毒予防及び衛生管理に努めてください。

７．お問合せ先
ご不明な点等ございましたら、以下のお問合せ先へご連絡ください。
■お問合せ先

noconoco 代表　飯塚　典子
電話番号　　０８０－８７１１－３９０５
メールアドレス　　aroma.washi.noco@gmail.com
ウェブサイト　　https://noconoco-2022.com