

シェアキッチンを使用する方へのご案内

必ずお読みください

本施設をご利用の際は、お客様・施設・他の利用者様にご迷惑をかけないように

衛生管理を徹底した作業をお願いいたします。

2020年6月より、食品を扱うすべての事業者には **HACCP に基づく衛生管理が義務化**されています。

各自で衛生管理の記録を行ってください。

【各自で必ずご持参ください】

- ・作業場内専用の作業着／エプロン・マスク／帽子・衛生手袋（食品対応）・手拭き・使用器具を拭くタオル
- ・食品対応アルコール・食材、調味料・ゴミ袋、キッチンペーパー、ラップ、スポンジ等の消耗品

※食器用洗剤は施設備え付けのものをご利用いただけます。

【キッチン利用時の注意】

- ・予約時間外は入室できません。（荷物の搬入・搬出も含め、必ず予約時間内で行ってください）
 - ・使用後は器具・テーブル等の**アルコール清掃**をお願い致します。
 - ・清掃用具は2階階段踊り場の縦長のこげ茶色の箱にあります
 - ・清掃、洗浄、後片付けが不十分と判断した場合、**別途清掃料金を請求**することがあります
 - ・こちらでも利用終了後に確認作業を行いますが、前利用者の清掃状況が著しく悪い場合は、必ずご連絡ください
-

【食品衛生について】

- ・加熱後、調理後の食品は**素手で触らないでください**（必ず衛生手袋を使用）
- ・保健所の許可を受けていない場所で調理した食品の持ち込みは禁止
- ・食品の製造・包装は**すべて施設内で完結**させてください（自宅等での仕込みは違反となります）
- ・食中毒発生時は高額な消毒費用が発生する可能性があります

PL 保険への加入を強く推奨します

【施設・共用部の利用について】

- ・厨房以外は利用不可となります。
 - ・敷地内の契約駐車場の利用は禁止※販売時は「駐車場が無い」ことをお客様へ必ず案内してください
 - ・共用部での荷物放置、滞留、大声での会話は禁止（1階ホテル・近隣住民の迷惑となります）
 - ・建物内・建物前は**電子タバコを含め完全禁煙**
 - ・共用部分の無断使用、荷物設置は禁止
-

【退室時】

- ・利用終了後は、**必ず LINE でご連絡**ください
-

※ルールをお守りいただけない場合、
今後のご利用をお断りする場合があります。