

シェアキッチン使用上の注意

○利用資格

キッチンは飲食店営業許可ならびに菓子製造許可を得ております。1 日カフェやレストラン等でご利用いただけますが、お申込時に用途やメニュー等を必ずご申告ください。なお利用者のうち 1 名は、「食品衛生責任者」講習会を修了しており、一連の食品衛生の法律を遵守して利用することが条件となります。

○食中毒の発生に対して

食中毒等の被害が発生した際は、キッチン利用する食品衛生責任者の責任とします。そのため、食中毒に対応する生産物賠償責任補償のある保険に加入されることをお勧めします。

○安全衛生面について

熱機器や刃物等のお取り扱いには十分ご注意ください。調理中の事故、怪我、食中毒などのトラブルに関して、当方は一切責任を負いません。安全衛生面には十分ご配慮の上、実際にトラブルや苦情等が発生した場合は全責任を持ってご対処ください。なお当方の責めに帰さない事由により当方に損害が発生した場合、全額賠償請求いたします。

キッチン使用後は、きれいに洗浄・清掃後、当方が指定する場所に片付けてください。終了後確認点検させていただきます。洗浄・清掃や後片付けが不十分と当方が判断した場合は、今後のご利用をお断りする場合があります。

室内、設備、什器、貸出備品等を毀損、汚損、紛失させた場合には、速やかに申し出てください。

なお、その損害については実費を全額賠償請求いたします。

油を多量に使う場合は、油を固める溶剤等をご用意ください。

魚貝類を持ち込みの場合、処理作業は必ずシンク内のみで行い、汁やアラなどの臭いを床や壁等に付けないなどの最善の配慮をお願いいたします。

消費電力の大きな調理器具を持ち込んでのご使用は、事前にご相談ください。

○片付けについて

① 調理器具や食器等の洗浄・清掃・後片付けは時間内に完了してください。

② ガス台、オーブン、調理台の汚れは全て拭き取ってください。

③ 時間内に片付けが終らない場合は、時間を延長して片付けて頂きます。

④ 水道蛇口の閉め忘れ、電気・ガス製品、照明・エアコン・換気扇の切り忘れ等がないかご確認ください。

⑤ 残った食材・調味料等はお持ち帰りください。

下記のような調理はお断りする場合がございます。

- ① 調理時に強い(人によっては異臭と感ずる)匂いを発するもの、残臭の強い調理 (例)匂いの強い魚介類、並びにその干物の加熱調理
- ② 室内に汚れが飛散したり付着したりする調理