

中札内村まちなかキッチンスタジオ加工調理室運用基準

令和 7 年 4 月 1 日制定

1 趣旨

まちなかキッチンスタジオ（以下、「キッチン」という。）は、食を通じて人と人をつなげる憩いの交流空間を創設し、まちなかにおけるにぎわいの創出や地域コミュニティの形成につなげるとともに、多様な世代の食と健康づくりの取組を推進する拠点施設である。とりわけ加工調理室は、自家消費用の食品加工のほか、商品開発や試験販売用の商品の製造などを行うことができる施設である。

自家消費を目的とした村民の利用や新商品の開発を目指す事業者等による利用など、キッチンの加工調理室は、多岐にわたる目的で利用されることから、施設の円滑な運用と利用者が安心して使用できるよう運用基準を定めるものとする。

2 利用区分

- (1) 一般 消費者等に提供することなく、もっぱら自家消費等を目的に食品加工を行うもの
- (2) 営利目的 消費者等に提供する目的で試験販売用の商品等の製造を行うもの

3 利用者の要件及び衛生管理

利用者は、中札内村暴力団排除条例（平成 25 年 3 月 12 日条例第 2 号）第 2 条に規定する暴力団及び暴力団員等に該当しないもので、利用区分ごとに次の要件を満たすものとする。

- (1) 一般
 - ①加工調理室の使用にあたっては、キッチンに常駐する食品衛生責任者の指導の下、衛生管理手順を遵守すること。ただし、食品衛生責任者又は同等の資格を有する者が使用するときは、キッチンに常駐する食品衛生責任者と協力し、利用者の責任において衛生管理を行うことができるものとする。
 - ②加工した食品は、必ず持ち帰り自家消費用として飲食すること。
- (2) 営利目的
 - ①加工調理室を利用できる者は、次に掲げる条件を全て満たす者とする。
 - 1) 中札内村に居住する者又は中札内村内で活動している諸団体
 - 2) 製造に必要な加工場及び設備を持たない者
 - 3) あらかじめ保健所から菓子製造業又はそうざい製造業の食品に関する営業の許可又は臨時営業の許可（以下、「営業許可」という。）を受けた者
 - ②将来的（保健所からの営業許可取得日から 3 年以内）に、キッチンの加工調理室から製造拠点を移転して、事業を展開することを目指して利用すること。
 - ③加工調理室の利用にあたっては、営業許可に必要な資格を有する者（食品衛生責任者（調理師、栄養士、製菓衛生師、食品衛生管理者等の資格要件を満たす人））を配置し、利用日当日は、その資格者が常駐すること。
 - ④商品の製造にあたっては、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」に基づき、利用者の責任において衛生管理を行うこと。

- ⑤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することとし、万が一食中毒等が発生した場合には、利用者の責任において対応し、必要な賠償等を行うこと。また、発生状況を速やかにキッチンへ通報すること。

4 利用の手続等

(1) 一般

予約は、加工調理室を利用しようとする日の90日前から7日前まで受付ける。
なお、利用時間は、午前9時から午後9時までとする。

(2) 営利目的

- ①予約は、加工調理室を利用しようとする日の60日前から7日前まで受付ける。
なお、利用時間は、午前9時から午後9時までとする。
- ②加工調理室の予約は、原則として月4日までとする。
- ③加工調理室の利用は、原則として1日1組の利用とする。
- ④初回利用の前に、キッチン管理者と面談の上、事業計画概要書（別記様式1）及び誓約書（別記様式2）を作成し、村からの承認を得ること。なお、事業計画概要書には、保健所に提出する営業許可申請書の写しを添付すること。
- ⑤利用者は、④の承認を得た後、保健所に営業許可申請書を提出すること。
- ⑥保健所から営業許可を取得した場合は、許可証の写しをキッチン管理者へ提出すること。

5 利用にあたっての基本的なルール

- (1) 予約時間には、食材搬入などの準備や清掃などの後片付けまでを含めるため、調理機器や調理器具、食器等の洗浄・清掃・消毒・後片付けまで、時間内で完了させるよう作業の予定を組んだ上で、利用の予約を行うこと。
- (2) 備付けの調理機器、調理器具等は自由に利用することができるが、安全面に十分注意するとともに、こまめな手洗いやアルコール消毒を行うなど衛生面にも十分注意して利用すること。
- (3) 調理中の事故やけが、食中毒などのトラブルに関し、村は一切の責任を負わないため、利用者の責任において全て対応すること。なお、村の責めによらない理由により、村に損害が発生した場合は、その損害を賠償しなければならない。
- (4) 調理器具等を持ち込むことは認めるが、必ず洗浄と消毒を行ってから使用すること。ただし、持ち込んだ調理器具等が毀損、汚損、滅失などした場合でも、村は一切の責任を負わない。
なお、消費電力の大きな調理器具や特殊な調理器具、大きな音や振動等が発生する調理器具などを持ち込んで使用する場合は、持ち込みが可能か否かを必ずキッチン管理者に事前相談すること。
- (5) キッチン内外の建造物、設備、備品などを毀損、汚損、滅失させた場合は、速やかに村又は村が指定する者に届け出ることとし、原状回復のため費用が発生する場合は、その損害を賠償しなければならない。ただし、損害が利用者の責めに帰することができない事由によるものであるときは、この限りでない。
- (6) キッチンに持ち込んだ食材や調味料の残り、調理器具等、製造した食品や利用時に発生したゴミなどは、利用後に必ず全て持ち帰り適切に処理すること。ただ

し、複数日連続で利用する場合で、他の利用者の利用の妨げにならない場合は、この限りではない。

- (7) 油の処理には、油を固める固化剤等を使用するなど適切に処理し持ち帰ること。
また、にょいの強い調理や室内に汚れが飛散・付着するような調理については、利用を控えてもらう場合があることをあらかじめ了承すること。
- (8) キッチン利用中の貴重品の管理は、利用者自らの責任において行うこと。なお、貴重品の紛失等があった場合でも、村は一切の責任を負わない。
- (9) 次の利用者のため、使用時間内に次のとおり後片付けを行うこと。
 - ①使用した調理器具や食器等は、全て洗浄し指定の場所にて乾燥させること。
 - ②シンク、調理台、床など、加工調理室内の汚れを全て拭き取ること。
 - ③水道の蛇口の閉め忘れや調理器具等の電源の切り忘れがないか確認すること。
 - ④後片付けに使用するタオル、スポンジ、食器用洗剤、排水口ネットなどは、キッチンに備付けのものを利用できるが、個別に必要なとする備付け以外の消耗品は、各利用者が用意すること。
 - ⑤後片付けが終わったときは、必ずキッチンに常駐する管理者の確認を受けること。また、後片付けが不十分と判断されたときは、再度、片付けを行うこと。
- (10) 施設の利用にあたっては、キッチンに常駐する管理者の指示に従うこと。従わない場合は、当面の間、キッチンの利用を許可しないことがあり得る。

6 商品の製造にあたっての注意事項

- (1) 商品の製造を行う場合は、下ごしらえから包装まで全ての工程をキッチンで行うことを基本とする。
- (2) キッチンで製造拠点とし、キッチンで製造した商品の販売を行う場合は、製造シールを貼付することを基本とする。また、シールの作成にあたっては、利用者が全ての責任を負い作成し、製造日等を誤って記載することがないように注意するとともに、キッチンで製造した食品にのみ貼付すること。なお、販売方法により製造シールの貼付が不要な場合は、この限りではない。
- (3) キッチンでは製造した商品の保管は行わないので、商品製造を終えた時は速やかに商品を持ち帰ること。
- (4) キッチンを利用し商品製造を行ったときは、各製造日ごとに製造した品目の製造シールをキッチン管理者に提出すること。

7 その他

この運用基準に定められていない事項で、キッチンを利用するにあたって問題となることが発生した場合などは、必ずキッチン管理者に相談すること。

8 施行期日

この運用基準は、令和7年4月1日から施行する。