

## 塩の里加工所及びシェアカフェ利用者向け案内

### 【営業許可を受けている業種】

- シェアカフェ : 飲食店営業  
総菜加工室 : 飲食店営業、そうざい製造業、食品の冷凍または冷蔵業  
菓子・パン加工室 : 菓子製造業（パン製造業も含む）  
びん詰加工室 : 缶詰またはびん詰食品製造業  
味噌加工室 : みそ製造業

### 【利用時間区分・利用料金】

基本料金（年間登録料：登録期間は登録日から1年間）

1,000 円/年

シェアカフェ

1日1組（9時～16時） 700 円/日

総菜加工室、菓子・パン加工室、びん詰加工室

各加工室1日1組（9時～16時） 100 円/h

味噌加工室

1日1組（基本3日間連続利用） 700 円/日

ラベルシール発行料 1 円/枚

真空包装袋使用料 小 5 円/枚、中 7 円/枚、大 11 円/枚

### 【利用できる者の条件（すべてを満たす者）】

- ・ 村内に居住している者
- ・ 下記いずれかの資格を有し、食品衛生責任者となれる者  
（食品衛生監視員・食品衛生管理者）になる資格、食品衛生責任者養成講習会の修了者、栄養士、調理師、製菓衛生師、豆腐製造衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、食品衛生管理士、食品衛生推進員講習（研修）受講者
- ・ 検便実施済の者（6ヶ月以内）
- ・ 食品賠償共済等へ加入している者
- ・ 既に飲食店を営業している者または今後飲食店の開業を目指すなど、衛生意識の高い者

### 【利用する際の制限】

- ・ 使用の申し込み可能期間は、使用希望日に属する月の6ヶ月前の月初めから使用希望日2週間前までとする。予約は加工所営業時間内に行い、申込書等関係書類の提出をもって正式な受付とする。電話等で仮予約も可能だが、仮予約後1週間以内に申込書等関係書類の提出が無い場合はキャンセル扱いとする。※予約は加工所営業時間内に行う。
- ・ 1週間のうち同一の者が使用できるのは3日までとする。
- ・ 土日の定期利用はできません。（イベント利用希望が予想されるため。）

### 【その他】

- ・事前に施設使用申込書を提出してください。
- ・下準備（下処理）の段階から加工所を利用してください。  
（自宅で野菜を細かくカットし、加工所で調理といった行為は出来ません。）
- ・衛生管理上、原則、調理器具等の持ち込みはできません。
- ・調理器具は使用前に必ず洗浄・消毒等をしてください。
- ・清掃チェックシート、利用日誌を記録してください。
- ・ごみは全て持ち帰ってください。
- ・冷蔵庫、冷凍庫利用時は清潔に扱い、整理整頓をしてください。
- ・衛生的に使用し、ガス、水道、電気は過剰使用しないようにしてください。
- ・村所有の施設、備品を経年劣化ではなく破損させた場合はその者の責任で修繕する。
- ・利用可能時間は、午前 9 時から午後 4 時までとする。ただし、村及び委託管理者と協議し、認めた場合はこの限りでない。
- ・塩の里加工所の営業時間外に利用する場合、村及び委託管理者と協議し、利用可否、利用方法を定める。
- ・事故等発生した場合は、事故発生時の利用者が責任をもって対応すること。
- ・1 人が食中毒を出せば、施設全体が営業停止になり、他の利用者も営業できなくなることを特に注意すること。

### 【利用の流れ】

- ・利用できる条件を全て満たした上で、使用 2 週間前までにご予約ください。

以上