

## 昭和商学校 Palette シェアキッチン運用基準

### 1 趣旨

シェアキッチンは、起業を目指す人や新たな事業を展開しようとする事業者等が新商品の開発・試作や販売用の商品の製造など行うことを支援するための部屋であり、複数の事業者等により利用されることから、全ての利用者が安心して、安全な食品を製造・販売できるよう、運用基準を定める。

### 2 利用者の要件

- (1) シェアキッチンの利用に当たっては、あらかじめ保健所から菓子製造業及びそうざい製造業等の食品に関する営業の許可又は臨時営業の許可を受けること。
- (2) シェアキッチンの利用に当たっては、食品衛生責任者（調理師、栄養士、製菓衛生師、食品衛生管理者の資格要件を満たす人、ふぐ処理責任者、食品衛生指導員、食品衛生責任者養成講習会を修了した人）を配置し、利用日当日は、その食品衛生責任者が常駐すること。
- (3) 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。万が一食中毒等が発生した場合には、全て利用者の責任において対応し、必要な賠償等を行うこと。
- (4) 試作品の製造など販売用の商品の製造を行わないときは、2の（1）から（3）の規定は適用しない。
- (5) シェアキッチンを利用しようとする者は、初回利用の前に、昭和商学校 Palette シェアキッチン利用者登録申請フォームから申請し、町から利用者登録を受けること。
- (6) 将来的に、シェアキッチンから活動拠点を移転して、事業を展開することを目指して利用すること。

### 3 利用の手続

- (1) 利用の予約は、施設予約・決済システム（当該システムが導入されるまでの間は、町長が別に指定する方法とする。以下同じ。）により行うこととし、利用しようとする日の60日前から受付を開始する。  
なお、予約時間は、午前9時から午後1時、午後1時から午後5時、午前9時から午後5時の3区分とする。
- (2) 利用日に、町又は町が指定する者に、利用者登録通知書と身分証明書を提示し、確認を受けてからシェアキッチンを利用すること。

### 4 利用に当たっての基本的なルール

- (1) 利用時間には、仕込み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、こまめに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、町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、町の責めによらない理由により、町に損害が発生した場合は、その全額を賠償請求する。
- (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、町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、必ず町に事前相談すること。
- (5) シェア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、速やかに町又は町が指定する者に届け出ること。利用者は、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。
- (6) 油の処理には、必ず油を固める固化剤等を使用すること。また、匂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。

- (7) シェア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、この限りでない。
- (8) シェア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、町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。
  - ア 使用した調理器具や食器等は、全て洗浄、清掃、乾燥、消毒してから、元の位置に戻すなど原状に回復させること。
  - イ シンク、調理台、床など、キッチン内の汚れを全て拭き取ること。スチームコンベクションオーブンについては、自動洗浄をかけること。
  - ウ 水道蛇口とガスの元栓の閉め忘れ、調理器具、照明やエアコンなどの電源の切り忘れがないか確認すること。
  - エ 後片付けに使用するキッチンペーパーやスポンジ、食器用洗剤、排水口ネットなどは、町が用意するが、個別に必要とする備付け以外の消耗品は、各利用者が用意すること。
  - オ 後片付けが終わったときは、必ず町又は町が指定する者の確認を受けること。

## 5 商品製造に当たっての注意事項

- (1) シェアキッチンを製造所として製造シールを作成する場合は、利用者が全ての責任を負い作成すること。また、製造に当たっては、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、シェアキッチンで製造した食品にのみ添付すること。
- (2) シェアキッチンで販売用の商品を製造した場合は、商品の概要や販売予定の場所、製造数をあらかじめ町又は町が指定する者に報告すること。また、販売用ではない商品を製造した場合であっても、町又は町が指定する者から商品の概要等に関する情報提供の依頼があったときは、速やかに当該情報を提供すること。

## 6 他の部屋の利用

- (1) シェアキッチンの利用者は、施設予約・決済システムを利用してあらかじめ予約することで、次に掲げる部屋を有料で利用することができる。
  - ア コワーキングスペース（フリーエリア、個室A～C及びサテライトB～D）。ただし、サテライトB・Cは、サテライトオフィスとして利用されていない場合に限る。
  - イ 貸会議室（サテライトA～C）。ただし、サテライトB・Cは、サテライトオフィスとして利用されておらず、サテライトAが貸会議室として利用されている時間帯に限る。
- (2) シェアキッチンの利用者は、次に掲げるスペースや設備を無料で利用することができる。
  - ア 談話室
  - イ 給湯設備
  - ウ 館内のWi-Fi設備
  - エ 冷蔵庫、ポット、電子レンジなどの本施設内に配置されている機器類

※ 冷蔵庫を使用する場合は、必ず氏名を記載してから食品等を入れること。また、消費期限の切れたものが長く冷蔵庫内で保管されている場合は、所有者の許可なく町が処分する可能性があることを事前に了承した人に限り、使用することができる。なお、いずれも利用者共有の機器であることを踏まえ、良識の範囲内で利用すること。

## 7 その他

- (1) 特殊な調理を行う場合、特殊な調理器具や食材などを持ち込む場合などは、必ず町に事前相談すること。
- (2) この基準に定められていない事項で、シェアキッチンを利用するに当たって問題となることが発生した場合などは、必ず町に相談すること。

## 8 施行期日

この基準は、令和5年6月1日から施行する。