

まちなか工房「CHU-BORN」を飲食営業でご利用される方へ

まちなか工房「CHU-BORN」では、キッチンを利用してカフェ営業等の飲食営業を行うことが可能です。ご利用にあたっては、施設の利用条件、利用規約をお守りいただき、ご利用をお願いいたします。

【利用条件】

1 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者証の写しもしくはそれに代わるもの(調理師免許証の写し等)をご提出ください。

2 食品営業賠償保険の加入

例：(公社)日本食品衛生協会 総合食品賠償共済「あんしんフード君」等
加入を証する保険証券等の写しをご提出ください。

・必要により、利用可否を判断させていただくため、出店内容、運営方法等について詳細な聞き取りをさせていただきます。

〈衛生管理計画の策定について〉

当施設は、複数の利用者が期日や期間ごとに利用し、多様な種類の調理をされる場所となりますので、衛生管理には最大限注意する必要があります。

施設利用者は、施設利用の期間中、利用者ご自身で以下の衛生管理を担っていただきます。

- ・使用する調理器具や食器、その他施設内設備(トイレ等)の衛生管理
- ・食品取扱者の衛生管理
- ・調理、製造時の衛生管理

当施設では、衛生管理の「見える化」として、HACCP(*)に基づいた衛生管理を行いますので、別紙様式に基づき、衛生管理計画の策定や実施記録をお願いいたします。

* 公益社団法人日本食品衛生協会作成

HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



○施設のご利用には、別途、施設の利用申請が必要となります。施設の空き状況等をご確認の上、利用申し込みをお願いいたします。