

# 鳩山町上熊井農産物直売所「ちよっくま」 加工室利用規約

更新日：2022/7/8

## 加工室利用規約

本規約は、鳩山町上熊井農産物直売所「ちよっくま」（以下、「ちよっくま」という。）の加工室利用が円滑に実施されるように作成されたものです。ご利用申込時に必ずお読みください。

### 1. 本規約の適用

本規約は、ちよっくまの加工室(3)および加工室(4)を利用する「加工室利用者」に適用されるものとします。本規約に記載のない事項に関しては、鳩山町上熊井農産物直売所条例および鳩山町上熊井農産物直売所条例施行規則によるほか、その他の事項については指定管理者（株式会社グッドスタッフ）と加工室利用者との間で協議のうえ決定することとします。

### 2. 加工室の貸出利用に関わる規約

#### (1) 加工室利用の条件

- ①加工室利用者は、ちよっくま及び外部イベント等への出品を目的として、ちよっくまの加工室(3)または加工室(4)を使用することができるものとします。加工室(3)は惣菜製造業許可、加工室(4)は菓子製造業許可をそれぞれ取得しています。
- ②加工室を利用できるのは、午前9時から午後5時までとし、午後5時には清掃、片付けを完了するものとします。
- ③調理器具等を持ち込む場合は、持込備品の一覧を事前に提出するものとします。
- ④前日に材料・調理器具等を持ち込む場合は、前日にも加工室を予約するものとします。
- ⑤製造したものを販売する場合は、商品の製造から包装までを加工室内で行う必要があります。そのため、製造から包装までを完了できるように加工室利用時間を設定するものとします。
- ⑤加工室利用者は、指定管理者に下記の利用料を支払うものとします。
  - ・加工品をちよっくまに出品する場合・・・1時間につき500円
  - ・加工品をちよっくまに出品しない場合・・・1時間につき700円
- ⑥加工室利用者は、利用の終了後に調理室の備品について、破損や不具合がないかどうかを指定管理者とともに確認するものとします。
- ⑦加工室利用者は、加工室の利用により排出されたゴミを加工室利用者自身で持ち帰ることとします。
- ⑧加工室利用者は、加工室利用前に検温および手指の消毒を行うものとします。また、利用日当日に体調の異常がある場合は、速やかに指定管理者に申し出るものとします。

## (2) 加工室(3)で製造・販売できるものの条件

### ① 飲食店営業許可および惣菜製造業許可で製造・販売ができるものの例

- ・ 弁当
- ・ 惣菜

※「弁当」の定義は、「主食・副菜があり、1食がその弁当のみで完結すること」です。副菜のみであれば「惣菜」となります。

※ちよっくまでの販売、食品販売業の許可のある場所への委託販売ともに可能です。

## (3) 加工室(4)で製造・販売できるものの条件

### ① 菓子製造業許可で製造・販売ができるものの例

- ・ パン類（サンドイッチを除く）
- ・ 焼き菓子類（クッキー、ケーキ、ドーナツなど）
- ・ 生菓子、和菓子類（羊かん、どらやき、まんじゅう、おはぎなど）
- ・ その他菓子類（あられ、せんべいなど）

※判断が難しいものについては、お手数ですが坂戸保健所に直接お問い合わせください。

### ② 菓子製造業許可では製造・販売ができないものの例

- ・ サンドイッチなど、惣菜に該当するもの
- ・ アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー
- ・ 粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、その他乳を主原料とする食品
- ・ ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するもの
- ・ 味噌、しょうゆ、ソース
- ・ 酒類
- ・ 豆腐、納豆
- ・ 麺類
- ・ 煮物、つくだ煮、焼物、いため物、、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物など
- ・ 粉末ジュース、インスタントコーヒー、ふりかけ類、その他の粉末食品
- ・ 密封包装食品製造業に該当する缶詰め等

※判断が難しいものについては、お手数ですが坂戸保健所に直接お問い合わせください。

## (4) 加工室の利用申込み方法

### ① 利用申請の方法

利用希望者は、事前に指定の書類を提出するものとします。

（期日については、「(5) 利用日の予約方法」を参照。）

### ② 提出書類

- ・ 利用申請書
- ・ 製造予定の加工品の写真

- ・ 食品衛生責任者の資格を証明するもの  
※栄養士・調理師・製菓衛生士等の有資格者、食品衛生責任者養成講習受講者等の証明
- ・ 製造にたずさわる全員分の保菌検査（検便）の検査成績書の写し  
※検査項目 赤痢・サルモネラ・o-157・ノロウイルス（10月～3月のみ）  
※直近受験のもの
- ・ 食品営業賠償共済または製造物責任保険（PL 保険）の加入証明書（申込書控えでも可）の写し

### ③承認書の交付

②の書類を受理後、町と指定管理者で参加申請の審査を行い、1週間以内にメールまたは電話にて審査結果をご連絡します。

## (5) 利用日の予約方法

- ①事前にちよつくまに来所のうえ、予約するものとします。
- ②予約の受付は、利用希望日の1か月前から開始し、利用希望日の10日前までとめます。
- ③同じ利用希望日に複数希望があった場合は抽選を行い、利用者を決定することとします。
- ④予約は、利用料の支払いを以て完了するものとします。  
※加工室(3)・加工室(4)を同時に使用することも可能です。  
※加工室は、指定管理者が自主事業として使用する場合があります。

## (6) 利用日の予約キャンセル

- ①利用日の予約キャンセルは、利用予定日の7日前までに届け出るものとします。
- ②既にお支払いいただいた利用料は、原則として還付されませんのでご注意ください。

## (7) 加工室設備・備品

加工室利用者は、加工室にある設備・備品等を使用することができるものとします。  
※使用できる設備・備品等は、別紙「加工室設備一覧」を参照。

## (8) 加工室利用者が準備すべきもの

- ①調理に必要な材料は、調味料を含めてすべて加工室利用者が持ち込むものとします。
- ②調理時は、調理に適した服装を心掛け、マスクやゴム手袋など衛生管理上必要な消耗品は加工室利用者で用意するものとします。
- ③加工品を衛生的に包装するための袋や、成分表示のラベルなのは、加工室利用者自身で準備してください。

## (9) 成分表示

- ①加工室を利用して製造した加工品を販売する場合は、個包装のうえ成分表示を記載

する必要があります。

②製造された加工品の成分表示には、下記のすべてを記載する必要があります。

- ・ 名称（その加工品を表す一般的な名称）
- ・ 原材料名（使用した原材料を重量割合の多いものから順に表示）
- ・ 内容量（計量法に基づきグラム、ミリリットル、個数などの単位を明記）
- ・ 賞味期限または消費期限
- ・ 保存方法
- ・ 製造者（加工室利用者の氏名・団体名など）
- ・ 製造場所

埼玉県比企郡鳩山町大字熊井 1200 番地 1  
上熊井農産物直売所「ちよっくま」

#### (10) 利用料の支払い

加工室の利用料は、原則として予約時にお支払いいただきます。

#### (11) 食中毒発生の場合の対応

- ①加工室利用者として提供した飲食物による食中毒が発生し、賠償金などが発生した場合には、加工室利用者自身で負担していただきます。
- ②加工室利用者は、食品営業賠償共済または製造物責任保険(PL 保険)への加入を必須とします。
- ③事業者としてすでに②に加入している場合は、賠償がちよっくまでの製造・営業にも適用されることを確認のうえ、加入証明書を提出することとします。

#### (12) 設備・備品を破損した場合の対応

- ①加工室利用者は、加工室利用の終了後に、必ず備品チェックシートを用いて備品の破損がないか、指定管理者とともに立会い、確認することとします。

### 3. 使用上および活動上の禁止事項

ちよっくまでは、次のすべてに関する行為を行うことを禁止します。禁止行為を行う、または第三者による施設内でのその行為に協力したと指定管理者が見なした利用者は、使用許可の取消し等の対象となります。

- (1) 本施設において、衛生上有害な、もしくは危険な行為、または近隣の迷惑、妨害となるような営業、その他の行為をすること。
- (2) 本施設内に危険物および重量物、腐敗物、ペットを持ち込むこと。
- (3) 本施設の設備を、正当な理由なく長期間独占的に使用すること。
- (4) 共用部分に物を置くなど、共用部分を占有使用すること。
- (5) 公序良俗に反する活動を行うこと。
- (6) 宗教の教義を広め、儀式行事を行い、または信者を教化育成する活動を行うこと。
- (7) 政治上の主義を推進し、指示し、またはこれに反対する活動を行うこと。

(8) その他、不相当と町または指定管理者が認めた場合。

#### 4. 災害対策、災害時の協力

災害発生時、またはその恐れがあるとき、その他災害対策の為に必要と認められるときは、加工室利用者も含め施設全体が協力する体勢をとるものとします。

#### 5. その他の条件

##### (1) 喫煙

・施設内は全エリア禁煙となっております。

##### (2) 掃除

・加工室内は、利用者各自で清掃して頂きます。

##### (3) ゴミ

・ゴミの処分は原則として利用者各自で行います。処理に際しては、地域の規則に従っていただきます。

##### (4) 飲食行為

・加工室内での飲食は、原則として禁止します。  
・施設内で飲食する場合は、臭気が強い飲み物・食べ物は避けてください。

#### 6. 保管庫（冷蔵庫、冷凍庫、食品庫）を利用する場合

##### (1) 利用料

①保管品を加工室で使用する場合・・・原則として無料

②保管品をちよっくまで販売する場合・・・原則として無料

③保管庫のみ利用する場合・・・・・・・・・・1日50円

(段ボールMサイズ(3辺合計120cm以下)1個相当分につき)

##### (2) 利用方法

・加工室を利用し製造した加工品、またはその原材料を保管する場合は、加工室利用申請と同時に申請してください。また、保管庫利用申請時に、保管物の種類・おおよその数量・保管期間を報告することとします。  
・利用料は、保管する数量、期間に応じて、加工室利用料金と同時に支払うものとします。

##### (3) 利用上の注意事項

①保管品は、必要最低限の大きさ、スペースに収めるようにお願いします。

②やむを得ず広範囲、長期間にわたって保管庫を利用する必要がある場合は、必ず指定管理者と協議してください。

③保管庫の空き状況等によっては、利用期間を制限させていただく場合があります。

##### (4) その他

・正当な理由なく長期間保管庫を利用しようとする場合は、利用をお断りします。  
・指定管理者が指定した範囲外に保管した場合は、移動または撤去をお願いする場合があります。  
・許可を受けた保管期間を過ぎて保管した場合は、指定管理者が廃棄する場合があります。

ます。

## 7. 免責事項

以下の項目に該当する場合、当施設ではその責任を負うことが出来ませんのでご了承ください。

- (1) 天災、火災、その他不可抗力（設備機器トラブルを含む。）により当施設の利用が困難になった場合のその利用に際する一切の損害。
- (2) 加工室利用者が上記利用規定項目に違反されたため、当施設ご利用を謝絶することによって生じた一切の損害。
- (3) 加工室利用者および第三者の所有物や現金などの貴重品、その他これに類する物の盗難、毀損による一切の被害。
- (4) 駐車場内における事故、損害、盗難、その他のトラブル等による一切の損害。

## 8. 規約の変更

本規約は、事前の承諾なしに変更されることがあります。変更を行った場合には、変更後の規約の内容を、指定管理者が適当と判断する方法によって、事前に告知するものとします。

当該告知に基づき、変更後の規約の内容を告知した時点をもって変更の効力が生じるものとします。