

えきのキッチン利用マニュアル

2025 年 12 月

目次

1. えきのキッチンについて	3
2. 利用者の衛生管理について	4
3. 食品の衛生管理について	5
4. 商品の衛生管理について	6
5. 製造の衛生管理について	6
6. 施設の衛生管理について	7
7. 事故対応・回収方法など	8

えきのキッチンについて	
1. 施設概要 (1) 施設情報 施設名称：えきのキッチン/結崎駅前シェアキッチン 所在地：奈良県磯城郡川西町大字結崎 475 番地 5 営業許可：飲食店営業、菓子製造業 (2) 施設構成 キッチンスペース：約 12.5 m² 飲食スペース：約 15 m²（最大 10 席程度） (3) 営業時間 午前 6:00～午後 8:30 イートイン、テイクアウト販売が可能です。 午後 5:00 以降はアルコールの提供も可能です。 酒類の販売（小売）を行う場合は、別途酒類販売業免許が必要です。 (4) 定休日 毎週火曜日、年末年始（12 月 28 日～1 月 3 日） 2. 施設利用目的 「えきのキッチン/結崎駅前シェアキッチン」は、「新しい挑戦をしてみたい！」「自分のお店を持ってみたい！」という方が、飲食店営業や物品販売などにチャレンジできる場として、奈良県川西町が管理・運営しています。 近鉄結崎駅の改札横に位置し、駅前広場に面しているため、地域の皆さんが気軽に交流できる拠点となることを目指しています。安心安全な食の提供と、誰もが心地よく過ごせる居場所づくりにご協力いただける方の利用を歓迎します。 3. 施設利用料金・使用時間枠 各使用時間枠には、<u>物品搬入、準備、仕込み、片付け、清掃の時間が含まれています。</u> 午前：6:00～午前 8:30：1,500 円 午前：9:00～午後 4:00：4,200 円 午後：4:30～午後 8:30：2,400 円 ※使用時間枠については、その時点の募集内容により異なりますので、ご注意ください。 ※使用料が減額または免除される場合があります。詳しくは川西町総合政策課（以下「施設管理者」）にお問い合わせください。 ※詳細については、えきのキッチン利用規約をご確認ください。	

1. 利用者の健康管理

- ① 下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの体調不良がある場合、速やかに医療機関を受診し、医師の指示に従うこと。
- ② 手指に傷や化膿症がある場合、手洗い・消毒後に手袋を着用し、作業時には注意する。
- ③ 同居家族に感染症の感染者および感染の疑いがある者がいる場合、速やかに医療機関を受診し、医師の指示に従うこと。
- ④ 販売を伴う生菓子を製造する利用者は検便検査を行う。

2. 利用者の衛生管理

手・爪

- ・ 爪は短く切る。
- ・ ネイル等は禁止。
- ・ 指輪・アクセサリ・時計等の装飾品は外す
- ・ 手に傷がある場合は、絆創膏を貼りビニール手袋を常時着用

頭 髪

- ・ 清潔にする
- ・ 長い髪は結ぶ
- ・ 衛生キャップを着着
- ・ 髪が出ないように

着 衣

- ・ 清潔な調理用の作業着を着用
- ・ マスクを着用
- ・ 清潔な専用靴を着用

※作業着や帽子はトイレやキッチン（調理室）を出る場合には脱ぐこと。
履物も替えること。

3. キッチン（調理室）入室方法

調理用の作業着を着用する

（衛生キャップとマスクを着用）



ローラーがけを行い、作業着に付着している毛髪や埃を取る

（頭→肩→腕→体の前面→背中→腰→足の順）



手洗いを行う（手洗いの仕方を参照）

4. キッチン（調理室）に持ち込んではいけないもの

- ・ ホッチキスの芯
- ・ クリップ
- ・ シャープペンシル
- ・ 段ボール
- ・ 金タワシ
- ・ 亀の子タワシ
- ・ 危険物等
- ・ **火気を使用する調理器具（例：バーナーなど）**

5. 入室の制限

調理スペースには利用者以外の入室は原則として禁止する。
動物の立ち入りは禁止。

6. いつ手洗いをするのか

- ① 手洗いのタイミング・作業の開始前
 - ・ トイレに行った後
 - ・ 不衛生なものをさわった時
- ② 手洗いの方法
 - ・ 掲示してある手洗いの手順を確認する

7. 手袋の着用について

- ① 調理作業の際には、調理用手袋を着用すること。
- ② 食品に直接触れる作業にあたる時は手袋を交換する。
直接触れる作業ごとに取り替える。
- ③ 穴が開いたり破れたりした時、不衛生なものを触った時は交換する。
- ④ 手袋の再着用は禁止。

食品の衛生管理

1. 食材の受入

- ① 賞味期限、品質（色・匂い）、包装状態、異物混入の確認
- ② 表面温度（冷蔵 10℃以下、冷凍 -15℃以下）の確認

2. 食材の管理

- ① 食材等は指定の保管場所に収納し、交差汚染しないように保管する。
（段ボールなどから取り出して収納することが原則）
- ② 段ボールの持ち込みは禁止。
- ③ 持ち込む材料等は使用許可期間内に必要なもののみ。利用者の責任において管理をする。持ち込んだ食材や調味料等は作業終了後に持ち帰る。
- ④ 加熱食材は、中心温度が 85℃まで上がっていることを確認する。

※全ての調理工程を調理スペース内で完結すること。

※営業許可取得済みの他施設で作成された完成品の販売は可能。

3. 冷蔵庫の保管区分

- ① 食材は、調理前、調理後の保管を区別し、交差汚染のないように保管する。
- ② 肉・魚・野菜・乳製品・卵は区別して交差汚染のないように保管する。
- ③ 容器に入っているものは必ず蓋をして保管する。

商品の衛生管理	
1. メニュー（商品）工程表の作成 * 出店申込みの際、提出必須 HACCP 制度化に伴い、衛生管理と記録保管が求められている。 記入例に沿って、製造されたメニュー（商品）の工程表を作成し提出する。 申込時に申請した内容から追加する場合は、出店 2 週間前までに提出する。 * 販売する商品は、食品衛生上の安全が確保されているものに限ります。なお、食中毒や重篤なアレルギー事故等のリスクが高いと判断されるもの（生肉、生魚、加熱不十分なもの、および「そば」を含む食材等）については、管理者の判断により販売制限を行う場合があります。 2. 商品の食品表示等について 販売を伴う加工食品については、食品表示の作成が義務付けられている。ルールに沿って食品表示を作成する。 作成方法は、「えきのキッチン製造品の表示について」を参照。 3. 商品の保管について 販売を伴う商品を製造する利用者については、以下の通り商品の保管を行う。 ・ <u>飲食店利用の方</u> 提供商品は商品ごとに 50g 程度ずつ清潔な保存袋に密封し－15℃以下で 2 週間（持ち帰り）保管する。 <保存袋への記入事項> 1. 採取日 2. 品名 3. 製造者名 ・ <u>菓子製造の利用者の方</u> 販売を伴う商品製造の場合は、 商品 1 個を食品表示通りの保存方法で賞味期限の期間保管する。 4. 商品の衛生検査について 販売を伴う生菓子（加工食品）を製造する利用者は、年に 1 回商品の菌数検査（一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌）を行い、検査結果の控えを提出する。	

製造の衛生管理	
1. 器具等の区分 ① 包丁・まな板・使用用途別に使い分けを行うこと。 ・ 肉は赤印 ・ 魚は青印 ・ 野菜・果物は緑印 ・ その他は黄印 ③ ふきん・使用用途別に使い分けを行うこと。	

- (1) 台ふきん・・・台ふきんを使用
- (2) 器具用・・・器具用ふきんを使用
- (3) 直接口のふれるもの・・・使い捨てペーパー

- ④ スポンジ・・・使用用途別に使い分けを行うこと
 - (1) 調理器具用・・・調理器具用を使用
 - (2) 清掃用・・・清掃用を使用
- ※亀の子タワシや金タワシの使用は禁止

2. 調理道具の取り扱い

- ① 作業の直前にアルコールで殺菌し作業する。
- ② すぐに加熱を行う、鍋やフライパンなどはアルコール殺菌不要。

施設の衛生管理

1. 器具の洗浄と消毒

- ① 使用した器具類は、作業終了の都度、洗浄する。ハイター等を薄めて殺菌消毒を行い収納する。
- ② 作業台や使用機械は、作業終了の都度、アルコールで殺菌消毒を行う。
- ③ 包丁・まな板は洗浄し殺菌する。
- ④ ふきん類は業務終了後に、ハイター等につけて消毒殺菌し洗濯する。
- ⑤ スポンジは業務終了後に、ハイター等につけて消毒する。

2. 清掃方法

- ① 床は作業終了後に、ほうきで掃いて、シートモップで拭き上げる。
- ② コンロは、作業後に汚れを拭き取る。
- ③ オーブンは、作業後に庫内の汚れを拭き取る。
- ④ 食器洗浄機は、水を抜き、部品を洗浄する。
- ⑤ 冷蔵庫、冷凍庫は、整理整頓し、冷蔵庫・冷凍庫のものを持ち帰る。
アルコール消毒をして、庫内を拭き上げる。
- ⑥ 客席の机・椅子は、使用後はアルコール消毒をして、拭き上げる。

3. ゴミの処理について

- ① 生ごみ
 - ・臭気・汚液が漏れないようにフタ付き容器にいれ、作業後には持ち帰って処理する。
- ② 廃油、資源ごみ(ガラス瓶、金属片、段ボール、プラスチックごみ)
 - ・持ち帰って処理する。

4. 持ち込み機材について

- ① 許可を得て持ち込んだ機材は持ち帰ること。

5. 利用後の確認

- ① 係員が終了 15 分前に清掃等のチェックにまいります。チェックを受けた後、係員に衛生計画等の必要書類を提出すること。

事故対応・回収方法など

1. 事故対応・自主回収等の管理について

- ① 食中毒の事故処理
 - (1) えきのキッチン担当者がヒアリング等の対応をする。
＜確認事項＞
 - ・被害者の住所、氏名、連絡先
 - ・発見（発症日）
 - ・内容（食中毒の症状、製品の状態等）
 - ・購入商品（商品名、購入場所、購入日、賞味期限、残品の確保）
 - (2) えきのキッチン担当者が保健所へ連絡し指示に伴い措置を行う。
 - (3) えきのキッチン担当者からの報告を受けて利用者が対応を行う。
- ② 自主回収の場合（異物混入、衛生不備、食品表示誤表示等）
 - (1) 販売先、出荷先への連絡を利用者が行う。
 - (2) 保健所への届出をえきのキッチン担当者が行う。

* 食中毒が発生した場合の人的損害等の賠償責任は、利用者が負うものとします。

* 食中毒が発生した場合、施設を利用できなくなる可能性があります。

2. 防止の改善策

- ① 改善点を検討する
- ② 保健所の指示に基づく再発防止改善策の資料を作成する。
- ③ 作業手順書などの見直しを行う。

3. 基本姿勢

- ① 常に消費者の健康と安全を最優先に考え、健康被害を拡大させないための最善の努力をする。
- ② シェアキッチン利用者に事実を正確に報告し、再発防止に努める。
- ③ 消費者の信頼を得るために、誠意ある対応と情報を開示する