

## 提出書類一覧

\*保健所に提出するため必ず提出してください。

- 1、キッチンを使用して bobo hagoromo 内で販売する場合
  - ・ レンタルキッチン利用申し込み及び注意事項同意書【1】
  - ・ 利用規約【2】、【3】は各自で保管してください。
  
- 2、キッチンを使用して製造した菓子を外部で販売する場合
  - ・ レンタルキッチン利用申し込み及び注意事項同意書【1】
  - ・ 利用規約【2】、【3】は各自で保管してください。
  - ・ 菓子製造工程表【4】
  - ・ 食品衛生責任者資格証書のコピー
  
- 3、キッチンを使用して製造した惣菜を外部で販売する場合
  - ・ レンタルキッチン利用申し込み及び注意事項同意書【1】
  - ・ 利用規約【2】、【3】は各自で保管してください。
  - ・ 惣菜製造工程表【5】
  - ・ 食品衛生責任者資格証書のコピー

### 【必須書類】

キッチン使用終了後の掃除チェックシート【6】

\*お帰りの際にご提出ください。

Bobo hagogoromo レンタルキッチン  
利用申し込み及び注意事項同意書

年 月 日

西宮市羽衣町 10-19- 2 F

Bobohagogoromo (株) マテリアル様

キッチン利用規約に同意し 下記の通り利用申し込み致します。

住所

氏名 (申し込み責任者)

屋号

利用目的

利用日時 利用時間

## 利用規約

当施設は飲食店営業 菓子製造 惣菜製造の許可証を取得しておりますが ご利用になられる際は あらかじめ以下のルールをよくお読みいただき 同意の上お申し込みお願い致します。

### (1)シェアキッチン利用規約

- 1) ご利用はキッチンスタジオとしてワークショップ 料理教室 イベント レンタルキッチン セミナーなどを目的とした利用を原則と致します。  
飲食店営業 菓子製造許可証 惣菜製造許可証を取得しておりますので 営業許可の範囲内でのご利用が可能です。食肉製品製造業の許可は取得しておりませんのでご理解の上ご使用ください。製造されるものについてのご相談もさせていただきますので気軽にお尋ねください。こちらのキッチンでお菓子 惣菜を製造される方は事前に正確なご利用内容をお知らせください。  
承認のない物品の販売 営業行為 宗教の勧誘 違法販売セミナーその他法律に反する目的によるご利用などはお断りいたします。
- 2) ご利用は 入室 準備 片付け 引き渡し確認までをご予約いただいた利用時間内をお願い致します。  
開始から終了時間までが短縮された場合でも ご予約いただいた時間での利用料金となりますのでご了承ください。
- 3) ご利用料金は当日終了後に現金またはクレジットカードにてお支払いください。
- 4) 予約確定後お客様のご都合でキャンセルになった場合 キャンセル料金が3日前より100%発生致しますのでご了承ください。
- 5) キッチンスタジオ周辺に迷惑を及ぼす恐れのある行為はご遠慮ください。

当施設は蕎麦教室が併設されています。清掃には最新の注意を払い 蕎麦教室との同時使用のレンタルキッチンの予約受付はしていませんが その点をご留意いただきますようお願い致します。

## (2)シェアキッチン内の衛生管理についての規約

- 1) ご利用になった設備 厨房器具 冷凍冷蔵庫 食器類はご使用後全て洗浄 清掃 消毒の上現状復帰にてお願い致します。
- 2) ご予約された当日 製造作業される方は検温 体調確認を必ず行いこちらにご報告 ください。体調不良の場合はご使用をお断りさせていただくこともありますので ご了承ください。
- 3) 作業中の手洗い衛生管理は各自充分にお願い致します。
- 4) 当日製造されるお菓子またはお惣菜につきましては必ず使用原材料 調理の工程表 を提出いただき こちらの確認後生産作業に入っていただくようお願い致します。
- 5) 原則として 食材 道具 機材などを事前にお預かりすることは出来ません。また 残った食材 お飲物などは全てお持ち帰りいただくようお願い致します。
- 6) 揚げ物をされる場合は 使用後必ず凝固剤をご使用の上処分してください。
- 7) 布巾 タオルなどの布類 キッチンペーパー ホイル ラップなどの消耗品はお客様がご用意してください。
- 8) ゴミは燃えるゴミ1袋 プラごみ1袋はこちらで処分いたします。それ以上の場合は 持ち帰っていただくか 1袋につき1000円の追加料金をいただきます。ダンボール 発泡スチロール 持ち込まれたビンカンなどのゴミもお持ち帰りいただきますようお願い致します。
- 9) 不測の火災や盗難 施設内での事故 ケガ等 当施設では責任を負いかねますので 十分ご注意の上ご利用ください。
- 10) 食中毒や施設外で起こったトラブルについては当方で責任を負いかねますので キッチンをご利用の方は十分衛生管理を行いご使用いただきますようお願い致します。
- 11) 施設の備品や構造物の破損や汚損 紛失された場合は修理代 代替え品代等として 損害賠償が発生しますのでお気をつけください。

# 菓子製造工程表

キッチン使用日 年 月 日

お名前

ご住所

電話番号

本日こちらで製造される食品の名称 原材料 製造工程を記入いただき 製品として販売される場合は 製品に添付される食品表示ラベルの提出をお願い致します。

名称 1

原材料

名称 2

原材料



製造工程



製造工程

食品表示ラベル添付

食品表示ラベル添付

こちらのキッチンは菓子製造業の許可を取得しておりますが 許可範囲外の製品の製造はお断りしておりますので 許可範囲内での製造をお願い致します。

## 菓子製造工程表の記入例

\*手書きでも可

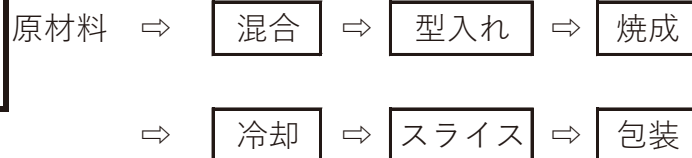
\*枠内に収まらない場合は別紙での提出も可

製品製造工程

菓子製造業

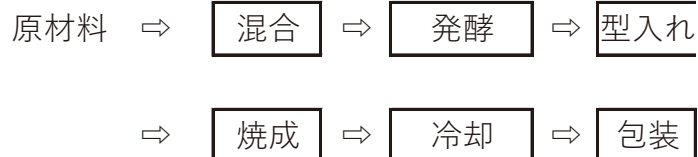
マーブルケーキ

バター 砂糖 卵  
小麦粉 ベーキングパウダー  
塩 ココアパウダー 牛乳



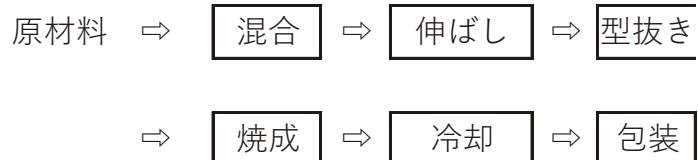
パン

小麦粉 水 油脂類  
砂糖 食塩  
イースト



クッキー

小麦粉 バター 卵  
ベーキングパウダー 食塩  
砂糖



# 惣菜製造工程表

キッチン使用日 年 月 日

お名前

ご住所

電話番号

本日こちらで製造される食品名の名称 原材料 製造工程を記入いただき 製品として販売される場合は 製品に添付される食品表示ラベルの提出をお願い致します。

名称 1

原材料



製造工程

名称 2

原材料



製造工程

食品表示ラベル添付

食品表示ラベル添付

こちらのキッチンは惣菜製造業の許可を取得しておりますが 許可範囲外の食肉製品 魚肉練り製品などの製造はお断りしておりますので 惣菜製造許可証の範囲内で製造をお願い致します。

製品製造工程

そうざい製造業

野菜の煮物

例) 牛肉となすのしぐれ煮

牛肉 なす しょうが

砂糖 醤油 酒 油

野菜を洗淨する



野菜を切る



油で食材を炒める

調味料を入れる



鍋で加熱して煮る



冷却する



包装

和え物

例) 豆腐 人参 しいたけ

きゅうり すりごま 砂糖

みりん 塩 醤油 油

豆腐はザルで水切りする



野菜は千切りにしておく



野菜を調味料で煮る



豆腐 野菜調味料を混ぜる



冷却する



包装

マリネ

例) きのこのマリネ

マッシュルーム にんにく

しめじ 油 塩 胡椒 レモン



野菜を洗淨する



野菜を切る



油で野菜を炒める



調味料を入れる



冷却



包装

惣菜製造工程表の記入例

\* 手書きでも可

\* 枠内に収まらない場合は別紙での提出も可



## レンタルキッチン 清掃マニュアル

レンタルキッチンを利用していただく方がいつでも気持ちよく清潔に使って頂けるよう 下記の清掃マニュアルに従って使用後の清掃をお願い致します。

### 1) 厨房内

- ◎冷蔵冷凍庫の中の物が無くなってることを確認後 中の清掃を行い アルコール除菌を行なってください。
- ◎使用した調理器具 食器類は洗浄し乾燥し元の場所に戻してください。
- ◎オーブン レンジ トースターもご使用の場合は中の洗浄をお願い致します。
- ◎使用したまな板 包丁は洗浄 殺菌 乾燥し元の場所に戻してください。
- ◎作業台は全ての作業が終わったのち 洗浄 殺菌をしてください。
- ◎厨房内の床掃除は指定のモップにて清掃をお願い致します。
- ◎燃えるゴミ プラスチックゴミは必ず所定の場所に捨て 作業終了後にゴミ箱から出してゴミ出ししてください。

### 2) ホール

- ◎教室 イベントなどで客席を使用の場合は 使用后掃除機にて清掃をお願いいたします。
- ◎机の上はこちらで用意したダスターにて拭いていただき その後除菌をお願い致します。
- ◎その他トイレ 椅子 把手類の除菌作業はこちらの方でご利用者が退店後に清掃させていただきますので そのままでお帰りください。
- ◎清掃に使用する洗剤 除菌剤 スポンジ ダスター類はこちらで用意したものを ご注意ください。

衛生面には十分気をつけていただき 手洗いの徹底をお願い致します。

- \*調理に入る前 \*トイレに行った後キッチン内に再度入るとき
- \*生肉 魚介類 野菜類に触れた後 \*食品の盛り付け作業前

- ◎作業中は必ずマスクの着用をお願い致します。

清掃後はチェックリストにご記入の上終了確認時に提出お願い致します。

# キッチン使用終了後の清掃チェックシート

使用年月日 年 月 日

使用者氏名

	チェック項目	
1	冷蔵庫の中は全て出して 清掃 除菌を行なった	<input type="checkbox"/>
2	冷凍庫の中は全て出して 清掃 除菌を行なった	<input type="checkbox"/>
3	電子レンジ オーブン トースターは全て洗浄を行なった	<input type="checkbox"/>
4	鍋 フライパン類は汚れを落とし 洗浄 乾燥して元の場所に戻した	<input type="checkbox"/>
5	調理器具類は全て洗浄 乾燥して元の位置に戻した	<input type="checkbox"/>
6	食器類は破損などないか確認し 洗浄 乾燥して元の場所に戻した	<input type="checkbox"/>
7	まな板は洗浄後 除菌剤で殺菌して再度洗浄して乾燥し 元の位置に戻した	<input type="checkbox"/>
8	包丁は洗浄後殺菌 乾燥して元の場所に戻した	<input type="checkbox"/>
9	作業台は洗浄 殺菌を行なった	<input type="checkbox"/>
10	厨房内の床は指定のモップにて清掃した	<input type="checkbox"/>
11	ゴミ類は指定通り分別をして指定の場所にゴミ出しをした	<input type="checkbox"/>
12	ホールの床は掃除機にて清掃を行なった	<input type="checkbox"/>
13	机 客席カウンターの upper は拭き掃除をした後除菌を行なった	<input type="checkbox"/>
14	清掃に使用する洗剤 除菌剤 スポンジ ダスターなどは指定のものを使用した	<input type="checkbox"/>
15	残った全ての食材をキッチンから持ち出すように片付けた	<input type="checkbox"/>
16	持ち込んだ瓶類 缶類は全てキッチンから持ち出すように片付けた	<input type="checkbox"/>
17	ダンボール類 発泡スチロールは全て持ち出すように片付けた	<input type="checkbox"/>