

いわて銀河プラザ 共同厨房利用について

イベント出店者で、共同厨房を使用なさる場合は、必ず下記をご一読願います。

■厨房を使用し、調理・試食・販売に従事される方は、下記の食品衛生に関する資料を必ずご一読ください

- ①東京都保健福祉局 「食の安心パトロール働く仲間編～食品を取り扱う人が知っておきたい基本のキホン」
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/pato_hataraku.pdf
- ②東京都保健福祉局 「防ごう！ノロウイルス食中毒」事業者向け
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/noro_jigyousya_r2.pdf
- ③東京都福祉保健局「HACCPに沿った衛生管理の取組支援」

下記URL「食品衛生管理ファイル」を参考に衛生管理を行ってください。

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html

■必ず事前にお申込みください

厨房は店舗・各出店者の共同利用となります。必ず「確認書1」で期日まで、なるべく早めにお申し込みください。作業内容によっては、複数事業者が同時に使用できない場合がございます。

■調理器具・容器・資材・備品について

調理や試食提供・弁当販売に必要な、食材・調理器具・容器・資材・備品・洗剤については、店舗では用意がございませんので、必ず各ご出店者様でご用意ください。

アレルギーや衛生管理の為、他の事業者の調理器具や備品を勝手に使用する事はおやめください。出店時、調理器具や資材が不足した場合には、下記のような近隣の小売店でご購入頂けます。

ダイソー築地店・シモジマ浅草橋店・スーパービバホーム豊洲店・ダイソー マロニエゲート銀座店・マロニエゲートハンズ銀座店・無印良品銀座・コーナン江東深川店・ケユカ マロニエゲート銀座店・ビックカメラ有楽町店 など

■厨房使用時のルール

- ①切り分け・調理・盛付は、必ず厨房内（衛生区域）で実施し、売場等での調理行為は行わない。
- ②調理・盛付時には毛髪混入が無いよう、帽子・三角巾などを必ず着用する。
- ③調理行為の際には、手指・調理器具・作業台は、こまめに洗浄・消毒をし、必ずマスク及びビニール手袋又はこれに類するものを着用する。
- ④複数事業者で共同利用する場合は、相互に配慮をし、衛生管理・食品の安全の観点からも、他社の調理器具を勝手に使う、勝手に冷蔵庫から物を取り出して放置する、食材を汚染するなどの行為が無いよう、十分ご注意ください。

■使用後の清掃と原状復帰

厨房の使用後は必ず清掃を実施の上、原状復帰をお願いします。

■フライヤーを使用したり、揚げ物を調理する事業者様へ

フライヤー使用時は、必ず「フライヤークリーナー」をご用意頂き、使用後に必ず油槽～廃油受けまで清掃し、使用前の状態にお戻しください。

揚げ物をなさる事業者様は、必ず「油固め剤」をご用意頂き、固まった状態の物をゴミ袋に入れ、「燃えるゴミ」としてB1階に廃棄願います。