函館コミュニティプラザＧスクエア
貸室利用時の「飲食」に関するガイドライン

当施設で調理や食品提供を伴うイベントを実施される際は、下記ガイドラインをご確認のうえ、遵守いただきますようお願いいたします。

【1】利用に関する基本事項

Q1.　料理教室の開催はできますか？

A. 開催可能です。なお、参加費等の徴収金額により、貸室利用料金が変動する場合があります。詳しくは当施設ホームページの「利用料金表」をご確認ください。

Q2. 食品衛生責任者の資格は必要ですか？

A. 料理教室(参加者が自ら調理して料理を食べるものに限る)や会員に限った交流会など、参集者が限定された範囲での飲食については、食品衛生責任者（食品衛生法に基づいて設置義務のある要資格者）の配置は必須ではありません。ただし、当施設としては、衛生管理や参加者への安全配慮の観点から、配置を推奨しております。なお、提供する内容や規模によっては配置が必須となる場合がありますので、詳細は事前にご確認ください。

Q3. 飲食物の販売は可能ですか？

A.　当施設の利用規約により、飲食物を含む販売行為はご遠慮いただいております。

Q4. 飲食物の振る舞いは可能ですか？

A. イベントの参加者に対し、飲食物を無償で提供（振る舞う）することは可能ですが、こども食堂に代表されるような福祉目的ではなく、人寄せ、企業ＰＲなど営利目的である場合は、保健所への許可申請や届出、適切な衛生管理が必要となる場合がありますのでご注意ください。

Q5. アルコールの持ち込み・提供はできますか？

A. アルコール類の持ち込みや提供は、原則禁止しております。

【2】設備・搬入に関すること

Q6. 利用できる設備や備品には何がありますか？

A.　キッチンスペースには、食器、調理器具、IH コンロ、オーブンレンジ、シンク、冷蔵庫などの設備がございます。消耗品（例：ラップ、ふきん、ごみ袋）は原則としてご持参ください。詳しくは当施設ホームページの「フロアガイド」をご確認ください。

Q7. 食材や備品の事前搬入は可能ですか？

A. 原則として、利用時間内での搬入・搬出をお願いいたします。
なお、当施設では飲食物のお預かりや保管は行っておりませんので、あらかじめご了承ください。

Q8. 火気を使用する際の注意事項はありますか？

A. 当施設では、火気機器の持ち込みおよび使用は禁止しており、備え付けの IH 機器のみ使用可能です。ご利用の際は、利用者ご自身で安全管理を徹底し、使用後は必ず電源を切り、清掃および後片付けを行ってください。

【3】利用後のルール・衛生管理

Q9. 利用後の片付けは必要ですか？

A. 使用後は必ず清掃と原状回復をお願いいたします。
ごみは各自でお持ち帰りいただくか、当施設指定のごみ袋（45L・燃えるごみ用／ペットボトル用、各 350 円）を購入のうえ、施設にて廃棄を承ります。

Q10. 調理した食品を持ち帰ることはできますか？

A. 函館市が定める「食べ残し持ち帰りガイドライン」に準拠している場合に限り、持ち帰りが可能です。衛生管理上の注意点などもございますので、ガイドラインの内容をご確認のうえ、適切な対応をお願いいたします。

【4】食品事故発生時の責任について

当施設でのイベントにおいて食品を提供する場合、万が一、食中毒等の事故が発生した際の責任は主催者に帰属し、当施設では損害賠償責任を負いかねます。
主催者におかれましては、衛生管理に十分ご留意いただき、下記の事項を遵守してください。
また、必要に応じて保険への加入もご検討ください。

- 調理担当者の健康管理の徹底（体調不良者は調理および食材を扱う作業に従事させない）
- 食材の仕入れ、保管、調理、提供における衛生管理の徹底
- 必要に応じて、保健所等の関係機関への相談や届出の実施
- アレルギー表示や提供方法に関する参加者への周知

【お問い合わせ先】

函館コミュニティプラザ（G スクエア）
TEL：0138-35-4000（9:30～21:30）
市立函館保健所への許可申請や届出については、下記ホームページをご確認ください。
https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/shinsei/docs/2014010800480/