

## 喫茶軽食施設の運営に関する細部事項

### 1 喫茶軽食施設の運営

#### (1) 販売品目

販売品目及び価格について、事前に「販売品目等（変更）報告書（細部様式1）」により報告すること。

#### (2) 管理責任者及び従業員

ア 施設の運営にあたり、管理責任者を定め、現場において業務の指揮監督にあたらせること。

イ 管理責任者を設置（変更）した場合は、「食品衛生責任者・管理責任者設置（変更）報告書（細部様式2）」により報告すること。

ウ 業務に従事させる従業員は、施設の安全管理のため、「従業員名簿（細部様式3）」に記載し提出すること。

#### (3) 環境配慮

ア 食器等の洗浄時に、石けんなど、分解性が高く化学物質の含有量が低い環境への負荷の少ない洗剤等を使用するとともに、適正使用及び減量使用を図ること。

イ 電気・ガス・水道については、効率よく使用すること。

ウ 食材の搬入等に回収可能な容器を使用するなど、廃棄物削減に配慮すること。

エ 生ごみについては、発生抑制及び再生利用、減量に配慮すること。

オ 自動車を使用して物品等を配送する場合は、エコドライブ（アイドリングストップや急発進・急加速をしないなど、環境に配慮した自動車の使い方をいう。）を実施すること。

カ 施設利用者や近隣の迷惑となるような騒音を出さないこと。

#### (4) 衛生管理等

次の事項に十分留意するとともに、食品の安全性の確保について責任を有していることを認識して、食材の調達及び調理、提供等のあらゆる段階で食の安心・安全の確保に努めること。

ア 1日の業務終了後、施設内の清掃を行うこと。

イ 喫茶軽食施設内は常に清潔に保ち、整理整頓に努めること。

ウ ねずみ及び害虫等の発生及び侵入防止に努めること。

エ 厨房設備等の排水を良くするよう、廃棄物の流出の防止並びに排水溝の清掃を業務終了後必ず行うこと。

オ 食器、布巾、包丁及びまな板等は、熱湯または殺菌剤等を用いて消毒し、かつ乾燥させ常に清潔に保つこと。

カ 常に従業員の健康状態の把握に努め、また、定期的に従業員に対し衛生教育を行うこと。

キ 産地の表示を行う場合には、不当景品類及び不当表示防止法を遵守し、適切な表示とすること。

ク 新型コロナウイルス感染症対策として、県が感染防止対策に取り組む間は、施設の利用者に対して、「マスク飲食」の実践を求めること。また、県が飲食店等に求める感染防止対策に取り組むこと。

#### (5) その他

ア 電気・水道・ガスは、指定管理者が港湾管理事務所全体で各供給事業者と契約を行い、使用料金をまとめて支払うので、喫茶軽食施設で使用した各使用料金については、指定管理者に支払うこと。

喫茶軽食施設には、運営事業者が自らの負担により子メーターを設置し、毎月、指定管理者の立会いのもとで使用量を計測すること。

なお、契約の終了、解除に伴い子メーターを撤去する際の費用は運営事業者が負担すること。

イ 専用利用を承認したスペースを公用または公共用に供する必要が生じた場合等には、期間の満了前に年度途中で専用利用承認を取消す場合がある。

ウ 専用利用承認期間が満了したとき、または専用利用承認が取消されたときは、自己の負担により、県が指定する日までに、専用利用承認場所を原状に回復して返還すること。ただし、県が認めた場合は、この限りではない。

エ 承認を受けた権利を他の者に転貸してはならない。

オ 喫茶軽食施設の売上状況について、毎年4月10日までに前年度の各月の売上数量及び売上金額を報告すること。

カ 喫茶軽食施設において、事故や苦情等があった場合は、速やかに対応するとともに、県に報告すること。

キ アンケートなどにより利用者から意見聴取を行い、喫茶軽食施設の運営改善に努めること。

ク 喫茶軽食施設利用者数などの利用状況について適切に管理し、県からの業務に関する各種調査及び資料作成に協力すること。

ケ 喫茶軽食施設内は、全面禁煙とすること。

コ 飲食材料等の仕入れその他喫茶軽食施設運営上の商取引については、その一切を自己の名義において行い、県の名義の使用その他県の行為等になると思われる名称等を用いてはならない。

サ 万一の場合に備えて、施設賠償責任保険及び生産物賠償責任保険に加入すること。

シ 物品の配送時に限り港湾管理事務所前の駐車区画（幅2.5m×長さ5m）を利用できるものとする。

ス 県または指定管理者が行う避難訓練等に協力すること。

## 2 専用利用の廃止

専用利用承認期間内にやむを得ず利用の廃止をする場合には、利用廃止の3ヶ月前までに利用廃止届を提出しなければならないものとする。