

上士幌町食品加工センター利用案内

(令和4年8月1日作成)



上士幌町農林課

1 食品加工センターの説明

食品加工センターは、農畜産物の付加価値を高めるために必要となる加工技術の研鑽や特産品の研究開発を行い、地域住民の生活向上及び地域産業の振興を図るための施設です。

所在：上士幌町字上士幌東3線247番地

電話・FAX：01564-2-4839



2 休館日及び利用時間

- (1) 休館日 ①国民の祝日に関する法律に規定する休日
②土曜日及び日曜日
③12月29日から翌年1月3日まで
- (2) 開館時間 午前8時45分から午後5時15分まで

3 加工室の概要

室名	面積	製造品目	主な加工設備
農産加工室	144 m ²	味噌、豆腐、レトルト食品、乾燥食品、菓子等	ガステーブル、ガス回転釜、レトルト殺菌機、包餡機、スチームコンベクションオーブン、食品乾燥機、縦型ミキサー、マルチプレスカッター、真空包装機
乳加工室	50 m ²	チーズ、アイスクリーム等	バッチフリーザー、パステライザー、煮沸式消毒槽、圧搾機、熟成庫、真空包装機
食肉加工室	57 m ²	ハム、ベーコン、ジャーキー、ソーセージ等	スライサー、ミートチョッパー、ソーセージファイラー、フードカッター、真空包装機

4 利用の申し込み

各加工室の利用は、衛生管理のため、1日1利用者（個人、グループ、団体）とします。加工室の予約は、使用日の三カ月前から受付を開始します。（例：8月1日に使用する場合、5月1日から予約を受け付けます。）

利用希望者は、まずは電話で食品加工センター（☎2-4839）に利用希望日、利用時間、利用人数、加工品目等の連絡をお願いします。施設担当者が、施設の空き状況を確認し、仮申請（予約）を受けます。使用日までに、使用申請書（様式第1号）を提出してください。

なお、1利用者による施設の占有を避けるため、1利用者が同じ加工室を利用できるのは、概ね週2日としますが、詳細は、食品加工センターまでご相談ください。

5 施設の利用方法

(1) 加工室

- ① 食品衛生管理のため、正面玄関とは別に、原材料の搬入口を設けましたので、こちらから原材料を搬入してください。泥付き野菜等は、泥落とし室で洗浄してから加工室内に搬入してください。
- ② 利用者は、正面玄関からお入りください。
- ③ 更衣室を新設しました。ここで作業衣やエプロンを着用します。上着や荷物、貴重品

等は、ロッカーに入れて、鍵をかけてください。鍵は、各自で保管し、帰る時に施設職員に返却してください。

- ④ 休憩は、多目的室をご利用ください。複数利用者での共用となりますので、ご協力をお願いします。
- ⑤ 各加工室には前室を通って入ります。
前室では、
 - ・粘着ローラーを使って、衣服についた埃等を取り除いてください。
 - ・スリッパから作業靴に履き替えてください。
 - ・手洗い、消毒をしてください。
- ⑥ 検収室で原材料の確認を行ってください。
- ⑦ 加工室に入室し、加工作業を始めてください。
作業前には器具や調理台等の消毒を徹底してください。
- ⑧ 加工が終了したら、職員の指導のもと、清掃・消毒作業を実施していただきます。
- ⑨ 製造した食品やゴミ類はお持ち帰りください。

(2) 育成棟

- ① 苗づくりや新規作物の試験栽培等に使用することができます。施設内の温度管理や植物への水やり等の管理は、利用者さんに行っていただきます。ポットやトレイ等の資材も利用者さんに準備していただきます。

6 使用料

使用料は、利用区分毎に基本使用料と加算使用料を合計した金額です。町が発行する請求書により納入期限までにお支払いください。

利用区分		基本使用料	加算使用料
農産加工室	味噌	1,100円	1,100円
	豆腐		440円
	乾燥食品		110円
	レトルト食品		1,210円
	菓子・その他		550円
乳加工室	チーズ	1,100円	990円
	アイスクリーム・その他		220円
食肉加工室	ハム・ベーコン・ジャーキー	1,100円	330円
	ソーセージ・その他		220円
育成棟		1日1平方メートル当たり20円	暖房を使用する場合は、実費相当額を徴収する。

※1 加工に必要な消耗資材等は利用者が持ち込んでいただきますので、必要となる資材を確保して（グローブ、三角巾、エプロン、ラップ、キッチンペーパー、可燃ゴミ袋、生ゴミ袋、プラゴミ等）、事前にご準備願います。

※2 スパイス類や真空包装資材、アイスクリームのカップなどの加工資材を使用する場合は、施設使用料とは別に加工資材負担金として実費を徴収します。事前に相談願います。

7 使用料の減免について

食品加工センター使用料の減免に該当する事由は次のとおりです。不明な点は、食品加工センターまでお問い合わせ下さい。

- ① 町が主催又は共催する行事は免除
- ② 町が主催又は共催する行事で実行委員会の構成団体が販売を目的に使用する場合は加算使用料を免除
- ③ 町内公立学校がその目的達成のために使用する場合は免除
- ④ 町が後援する行事で使用する場合は加算使用料を免除

8 商品開発や試作品等の製造について

上士幌町食品加工センターは、食品衛生法に基づく営業許可を取得した場合、製造した食品を販売することができます。これにより、商品開発にあたって、市場調査を目的とした販売や無償配布に供する食品が製造できるほか、イベント等で販売する食品を製造することが可能です。本施設を活用して商品開発や食品製造をご希望の方は、まずは、食品加工センターまでご相談ください。

なお、販売にあたっては、食品衛生責任者養成講習会を受講するとともに、保健所から営業許可を取得していただきます。また、PL保険等への加入をお勧めします。

また、食品衛生法の改正により、令和3年6月から全ての食品製造業者がHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務化されます。保健所の指導に従って、衛生管理に取り組んでいただきます。

9 監視カメラの設置について

上士幌町食品加工センターは、食品衛生管理のため、各加工室とホールに監視カメラを設置しています。食品事故が発生した場合や作業員が怪我をした場合等に原因究明や再発防止策を検討するための資料として使用することを目的としています。運用は、常時、職員がモニターで監視しているわけではなく、事故が発生した場合等、必要に応じて録画映像を確認しますのでご理解をお願いします。