「たけのつカー＆パーク」利用ルール

第１条（目的）

本施設は、足立区が実施する「まちづくりプレイヤー発掘・育成事業」の拠点として、地域課題の解決に寄与する意欲を持つ者の活動を支援し、交流を促進することを目的とする。

第２条（利用方法・承認）

１　本施設を利用しようとする者は、本事業の趣旨に賛同し、区と事前面談のうえ、別途定める「活動計画書」を提出し、運営側（以下、「区」とする）の承認を受けなければならない。なお、事前面談の申込は、原則利用希望日 2 か月前までに、足立区オンライン申請フォームより受付ける。

区は、前項の申請があった場合、内容が本事業の目的に合致するか審査を行い、適当と認めた場合に限り利用を承認する。

２　承認後に活動内容が変更した場合や活動目的に合致しなくなった場合は、速やかに区へ報告し、活動計画書を再提出すること。区は再提出した内容を審査し、承認の継続または取り消しの判断を行う

第３条（利用者の義務：プレイヤーとしての活動）

１ 利用者は、単なる実施場所としての利用に留まらず、区が開催する交流事業への参加、または利用者同士の連携に努めるものとする。

２　利用者は、本施設が区の物品であることを認識し、善良な管理者の注意をもってこれを利用しなければならない。

３　利用者は、本施設の現状を変更（修繕、改造、工作物の設置等）しようとするときは、あらかじめ区の承認を受けなければならない。

４　利用者は、物品の保管又は使用中に亡失、損傷その他の事故があったときは、直ちに区に報告しなければならない。

第４条（利用の対価）

本事業の趣旨が「まちづくりプレイヤーの発掘・育成」であることに鑑み、利用料は当面の間無料とする。

利用者は、前項の規定の対価として、次に掲げる義務を負うものとする。

（１）実施後アンケートに必ず回答する

（２）区が実施するまちづくり講座やイベントへの協力

（３）利用者自身のスキルを活かした他の利用者や若者の「やってみたいこと」実現に向けた協力

（４）本事業の成果発信（SNS 等での広報協力）への寄与

（５）自身の活動ノウハウの共有

前項の義務が履行されないと区が判断した場合は、利用承認を取消す、または今後の利用を制限することができる。

第５条（利用期間・キャンセル）

１　1回の利用を1枠とし、1枠あたりの利用期間は最大で連続した5日間とする。

２　同一利用者が保持できる予約は1枠までとし、新たな予約は利用終了後に取得できるものとする。

３　承認後、利用者の都合により利用をキャンセルする場合は、速やかに区まで連絡すること。連絡なしのキャンセル及び無断使用は不適切な利用とみなし、以後の利用制限を行う。

４　天災地変、感染症拡大、施設管理上の都合により区が利用を中止した場合において生じた損害について、区はその責任を一切負わないものとする。

第６条（実費負担の例外）

利用料は無料とするが、特定の事務機器（複合機等）の使用にかかる実費、またはイベント開催時の清掃費等について、区が特に必要と認める場合は、その実費を徴収することができる。

第７条（承認の取消し及び中止）

区は、利用者が次の各号のいずれかに該当すると認める時は、利用承認の取消し及び中止を命じることができる。なお、利用中止により利用者に損害が生じた場合であっても、区は一切保証しない。

(１)本事業の目的（プレイヤー発掘・育成）にそぐわない利用実態がある場合。
(２)他の利用者や地域住民との交流を著しく阻害した場合。
(３)公の秩序又は善良な風俗を乱すおそれがある場合。
(４)施設等を汚損し又は破損するおそれがある場合。
(５)集団的に又は常習的に暴力的な不法行為を行う組織の利益になるおそれがある場合。
(６)その他施設等の管理運営上支障があると認められる場合。
(７)承認を受けた権利の第三者への譲渡やトレーラーハウス等の転貸が認められた場合。
(８)施設管理上の都合、災害、天候その他やむを得ない事由が発生した場合。
(９)行政上の公用により、当該スペースを優先的に使用する必要が生じた場合。
(10)利用規約や注意事項を守らない、またはスタッフからの指示・注意に従わない場合

第８条（利用の制限）

区は、利用者が次の各号のいずれかに該当すると認める時は、利用を制限することができる。

(１)申込時の利用目的内容と実際の利用状況が著しく異なる場合。
(２)申込フォームの記入内容に偽りがあると認められた場合。
(３)公序良俗に反する恐れがある場合。
(４)暴力団、暴力的行為、違法な行為を行う恐れのある団体もしくはその関係者、または事業内

容が明確でない団体が主催、共催、後援もしくは協賛をする催事に使用する場合。
（５）布教活動・宗教活動・政治活動・違法なセールス、企画内容と関係のない勧誘を目的とした利用の場合。
（６）ネットワークビジネス、ねずみ講、マルチ商法などにあたる内容であると判断した場合。
（７）危険物の持込による人身事故、建物・設備・備品等を損傷・滅失するおそれがある場合。
（８） 音を出す行為（楽器使用・歌唱・アンプ・スピーカーの使用）や大声の発声、叫び声を伴う場合。
（９）全面使用の大型イベントを開催する場合の、施設側が求める安全管理のための人員が確保できない場合。
(10)その他、区が不適切と判断した場合。

第９条（利用者の遵守事項）

利用者は、次に掲げる事項を遵守するものとし、規約違反があった場合は区の判断により利用中止または以後の利用の制限ができるものとする

（１）法令、本規約および運営側の指示に従い、施設を適正に利用するものとする。
設備・備品等を丁寧に扱い、破損、汚損、紛失・盗難が発生した場合は、直ちに報告するものとする。
（２）他の利用者または近隣住民に迷惑を及ぼす行為を行ってはならない。火気、危険物または臭気を発する物品の持ち込み、または使用をしてはならないものとする。
（３）喫煙、暴力行為、威圧的言動、物品の窃取行為及び許可のない飲酒、その他公序良俗に反する行為を行ってはならない。
（４）利用終了後は原状回復し、清潔な状態で退出するものとする。
（５）承認を受けた企画以外のチラシ配布や直接の勧誘は原則として禁止するが、やむを得ず希望する場合は、必ず事前にメールで区へ相談すること。ただし、承認しない場合もある。

第 10 条（安全管理及び防災）

（１）災害発生時は、運営側の指示に従い速やかに避難および安全確保に努めるものとする。
（２）急病者、負傷者発生時は、応急措置を行い、直ちに区に報告するものとする。
（３）利用者は、施設内の衛生および安全確保に努め、清潔な環境を維持するものとする。なお、調理等の衛生管理を要する行為に関する具体的な事項は、別途定める「【付則１】キッチントレーラー利用に関する事項」に従うものとする。
（４）安全設備（消火器、火災報知器等）の位置および使用方法を事前に確認し、非常時には区の指示に従うものとする。
（５）火気、電気設備利用時は、指示に従い安全を確保するとともに、使用後は電源および火気を必ず切るものとする。

第 11 条（補足）

この規約に定めるもののほか、本事業の実施に必要な事項及びキッチントレーラー利用に関する事項は、別に定める。

第 12 条（その他）

当施設は利用者の承諾を得ることなく、いつでも本規約の内容を改正することができるものとする。改正した場合は区公式ホームページ等により周知する。

附 則

令和８年４月１４日施行

令和８年６月１８日改正

【付則１】キッチントレーラー利用に関する事項

第１条（目的）

本付則は、たけのつカー＆パーク内に設置されたキッチントレーラー（以下「本キッチン」という）の利用に関し、衛生、安全および管理上必要な事項を定めることにより、利用者が安心して適正に利用できる環境を確保することを目的とする。

第２条（利用対象）

１　本キッチンは飲食店営業許可を得ている。

２　本キッチンは、調理、販売、ワークショップ、その他これに準ずる活動により、地域における食文化の交流等を目的として設置されたものである。利用の際は、利用規約内（第２章　利用対象および利用方法）で定める手続きを経たうえで、事前内覧とヒアリング（用途やメニュー等を確認）を必須とする。

３　利用者のうち１名は「食品衛生責任者」の資格を有しており、一連の食品衛生の法律を遵守して利用することが条件となる。事前に資格を証するものの写しを提出するとともに、当日は原本を持参し、運営側から提示を求められた場合は速やかにこれに応じなければならない。ただし、販売以外のワークショップや交流会で使用する場合の資格の必要の有無については、内容に応じてスタッフが判断する。

４　本キッチン内の営業許可に含まれない「菓子製造の許可」を要する行為は禁止とする。ただし、菓子製造業許可を有する施設において、製造および個別包装された菓子類を本キッチンにおいて販売することは可能とする。この場合、食品表示法に基づいた表示等を適切に行わなければならない。

第３条（利用時間および準備・片付け）

１　利用時間は本キッチンの開館時間内とし、他の利用者の支障にならないように、荷物の搬入・搬出を含め予約時間内で行うこと。

２　利用開始前、利用終了後には運営側立会いのもと、設備、備品、衛生状態の確認を行うものとする。

３　利用者は利用終了時刻までに、使用したすべての調理器具及び設備の洗浄を行い、利用にあたり発生した残菜や生ごみ等の持ち帰りを含む原状回復を行わなければならない。なお、運営側の確認を受けずに入退出した場合は、以後の利用を制限する。

第４条（衛生管理）

１　利用前に必ず別途定める「たけのつカー＆パーク安全衛生マニュアル」を確認すること。

２　本キッチンでは衛生管理の基準として「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を採用する。利用者はこの基準に従って区が用意した様式にて記録を作成し、区に提出すること。

第５条（食品表示）

本キッチンの営業許可は区の名義によるものであるため、利用者は販売する食品に関して、ラベル等に記載する表示内容を事前に区に提示し、内容について承認を受けなければならない。この際、虚偽の申告や誤った表示を行った場合、利用の停止または以後の利用は認めないものとする。なお、区は利用者の表示内容に起因して生じた一切の損害について責任を負わない。

第６条（火気および電気の使用）

設備内の電気調理器具や持ち込みの調理家電を使用する場合は、事前に使用目的および内容を区に申請し、定格容量を超えない範囲で使用するものとする。使用に際しては、区が認めた器具および場所に限るものとし、離席時の安全管理等に十分留意しなければならない。

第７条（備品および設備の管理）

利用者は、備品、什器、調理器具等を丁寧に取り扱い、破損、汚損または紛失があった場合は直ちに区に報告するものとする。故意または重大な過失により損害を与えた場合は、利用者がその損害を賠償するものとする。

第８条（アレルゲンに関する注意）

本キッチンは複数の利用者が共有で使用する設備であるため、器具や設備等にアレルゲンが微量に残留する可能性がある。区は管理に努めるが、これらのアレルゲン物質の完全な除去を保証するものではない。

アレルゲン管理に関する責任は、利用者が負うものとし、重篤なアレルギーを有する者、またはアレルゲンを含む食品を取り扱う者は、自己の責任において十分に注意し、管理を行わなければならない。

第９条（禁止事項）

利用者は、次の各号に掲げる行為を行ってはならないものとする。

（1）施設の許可を得ずに第三者に利用を転貸、または譲渡する行為

（2）大量の油煙、臭気、騒音等を発生させる行為

（3）危険物、可燃物その他安全上支障のある物品の持込み

（4）衛生管理、火災防止、または施設運営に支障をおよぼす行為

（5）営業許可の範囲外の食品の提供

前項に違反した場合は、区は利用を停止し、または以後の利用を認めないことができるものとする。

第 10 条（事故および保険）

利用者は、必要に応じて保険に加入するものとし、調理中または販売中に発生した事故、食中毒、その他のトラブルについて、自己の責任において対応するものとする。区は、利用者又は第

三者に生じた損害について、区の故意または重過失による場合を除き一切の責任を負わない。また、利用者が本付則、安全衛生マニュアル、その他区が定めるルールに違反したことに対して発生した損害についても、区は一切責任を負わず、当該利用者の責任および負担によるものとする。

第 11 条（点検および運営側の立入）

区は、安全確保および衛生管理のため、必要に応じて本キッチンに立ち入り、点検ができるものとする。この場合、利用者はこれに協力するものとする。また、点検の結果により、利用者に対し直ちに是正措置を講じるよう求めることができる。利用者は速やかにこれに従わなければならない。

第 12 条（その他）

本付則に定めのない事項または解釈に疑義が生じた場合は、本施設の利用ルールおよび区の指示に従うものとする。

たけのつカー＆パーク　キッチン　安全衛生マニュアル

本マニュアルは、足立区（以下、「運営側」という。）が運営するキッチントレーラー（以下、「本キッチン」という。）を安全かつ衛生的にご利用いただくために必要な事項を定めるものです。

本マニュアルは、「たけのつカー&パーク　貸出利用ルール」（以下、「利用ルール」という。）に付随するものであり、本キッチンの利用方法について利用附則を補足するために細部について規定するものです。

１　利用前の準備

本キッチンを利用される方（以下、「利用者」という。）は、利用するにあたり、以下の項目を確認してください。また、本キッチンの利用者は、衛生管理チェックリスト①②に従い衛生管理に努めてください。これらは本施設の利用後に、後述の清掃実施記録とともに運営側へ提出していただきます。

（１）健康状態の確認

ア　下痢、嘔吐、発熱、風邪などの症状がある場合は、利用を控えてください。

イ　手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を着用してください。

（２）服装

ア　清潔な服装を着用し、髪の毛は結束、または帽子やバンダナ等でまとめてください。

イ　アクセサリー類は外し、爪は短く切りましょう。

（３）手洗い

利用前、調理前、生肉や生魚を扱った後、トイレ後、ゴミを触った後などは、必ず石鹸と流水で 20 秒以上かけて丁寧に手を洗ってください。

（４）食材の管理

ア　食材は、新鮮で安全なものを使用しましょう。

イ　冷蔵・冷凍が必要な食材は、適切な温度管理を徹底し、速やかに搬入してください。

２　調理中の注意

（１）調理器具の衛生管理

ア　使用前に、調理器具や食器等は洗剤で洗い、熱湯やアルコールで消毒しましょう。

イ　生肉や魚介類に使用した調理器具は、他の食材に使用する前に必ず洗浄、消毒をしてください。

ウ　使い捨て手袋は、用途ごとに交換してください。

（２）食材の加熱

ア　生肉や魚介類は、中心部まで十分に加熱してください。

イ　加熱済みの食品は、適切な温度で保管し、速やかに消費するようにしてください。

（３）交差感染の防止

ア　器具は用途別に使い分けてください。

イ　生の食材と加熱済みの食材は別々の場所で保管、調理してください。
ウ　調理台やシンクは常に清潔な状態を維持してください。

（4）アレルギー対策

アレルゲンを含む食材を使用する場合は、他の利用者に配慮し、調理器具や調理台を分けて使用してください。また、来場者へ食品を提供する際に、アレルギー表示を徹底し、誤食が起きないよう十分に注意してください。

（5）火気、電気の取り扱い

ア　火気や電気器具を使用する際は、取扱説明書をよく読み、安全に注意してください。
イ　本キッチン利用前に、火災報知器や消火器の場所を確認してください。

3　利用後の清掃

使用後の本キッチン内の清掃については、清掃実施記録の内容に従い行ってください。また、清掃後に清掃実施記録へのご記入をお願いいたします。

（1）調理器具、食器の洗浄

ア　使用した調理器具や食器は洗剤で洗ってください。
イ　排水溝に食材のかすなどを残さないようご注意ください。

（2）本施設内の清掃

ア　調理台やシンクなどは、洗剤とスポンジ等で洗い、アルコール消毒をしてください。
イ　カウンターやテーブル等も布巾で拭き掃除を行い、アルコール消毒をしてください。
ウ　床にこぼれた食材や調味料はすぐにふき取るようにしてください。
エ　トイレは、専用のブラシを使用し洗剤で洗い、便座塩素系消毒剤を使用して拭き、床なども布巾で拭き掃除を行ってください。

（3）ごみの持ち帰り

ごみは利用者の責任で全て持ち帰るようにしてください。

（4）忘れ物

利用者は、忘れ物がないよう確認してお帰りください。

（5）実施記録の提出

本施設退出時に衛生管理チェックリスト①②及び清掃実施記録を運営側に提出してください。

4　損害賠償責任保険

利用者は、飲食店向けの損害賠償責任保険に加入することをお勧めします。

5　免責事項

本マニュアルは、本キッチンを利用し安全かつ衛生的に調理を行っていただくための一般的な情報提供を目的とするものです。本マニュアルに記載された内容に基づき、利用者が行った行為によって生じたいかなる損害についても運営側は責任を負いません。

６　その他

（１）食品衛生責任者

食品衛生責任者は、常に衛生管理に注意し、他の利用者に指導、助言を行いましょう。

（２）緊急時の対応

食中毒や火災などの緊急事態が発生した場合は、運営側の指示に従い行動してください。

（３）マニュアルの遵守

本マニュアルの内容をよく理解し、遵守してください。質問や不明点がありましたら、運営者へ遠慮なくお尋ねください。

（４）関連法規の遵守

食品衛生法その他の関連法規を遵守し、食中毒予防及び衛生管理に努めてください。

たけのつカー＆パーク　キッチン　清掃実施記録

キッチンを利用した後は、以下の清掃を行ってから退出してください。
この実施記録は、退出後にスタッフに提出してください。スタッフ立ち合いのもと最終確認を行います。

利用者	
利用日時	**年　　月　　日（　　：　　～　　：　　）**

■清掃

清掃を実施した箇所に〇を記入してください。↓

場所	材質	清掃方法	実施
調理器具・什器類	金属・陶器等	使用した調理器具、什器類は、中性洗剤を用い、スポンジで洗浄した後、水切り台にて水を切るようにしてください。乾燥した調理器具や什器類は、元の棚にもどしてください。	
コールドテーブル・冷蔵庫	ステンレス	中性洗剤を用い、スポンジで洗浄した後、水でよく洗い流してください。乾いた布巾で拭き上げ、乾燥後に消毒用アルコールを塗布してください。冷蔵庫内に食材の置き忘れがないか確認してください。	
シンク	ステンレス	中性洗剤を用い、スポンジで洗浄した後、水でよく洗い流してください。その後、乾いた布巾で拭き上げ、乾燥後に消毒用アルコールを塗布してください。	
排水溝	プラスチック	排水マスを取り外し、中のごみを取り除いてください。水洗い後、ブラシ等で掃除してください。	
IHコンロ	ガラストップ	電源プラグを抜き、完全に冷めてから掃除をしてください。中性洗剤を用いて洗浄し水拭きをしてください。	
オーブンレンジ	ステンレス他	電源プラグを抜きます。中性洗剤を用いて洗浄し水拭きをします。中側も外側も洗浄し、油汚れなどしっかりと落してください。	
炊飯器	ステンレス他	電源プラグを抜きます。内釜を洗い外側を水拭き、乾いた布巾で拭き上げ、内外全面を消毒用アルコールを塗布してください。	
フライヤー	ステンレス他	油を抜き、カスを取り除きます。内部のバスケットや油受け皿は取り外します。中性洗剤を用いてスポンジを使ってフライヤーを洗います。本体外側は固く絞った布巾で拭いてください。	
床	フロアタイル	ごみを取り除き、掃除機をかけてください。汚した箇所がある場合は、中性洗剤に浸した雑巾にて拭き洗いを行うなど清掃し、乾いた雑巾で乾拭きしてください。	
内壁	AEP塗装仕上げ 一部キッチンパネル	汚した箇所がある場合、水で濡らした雑巾で拭き取ってください。	
窓・扉	ガラス他	水拭きし、空拭き後ドアの取っ手などアルコール消毒を行います。	
トイレ	陶器	酸性洗剤を使用してブラシ等でこすり洗いをしてください。便座は塩素系消毒剤を使用して拭き、床なども布巾で拭き掃除を行ってください。	
手洗場	陶器	中性洗剤を用いてスポンジで洗浄した後、乾いた布巾で乾拭きしてください。	
テーブル・椅子	合成樹脂	軽く中性洗剤に浸した布巾にて拭き洗いをした後、乾いた布巾で乾拭きして消毒用アルコールを塗布してください。	

※1　清掃用具（布巾、雑巾、スポンジ等）は本施設内に設置されているものをお使いください。
※2　使用した清掃用具は、元の位置に戻してください。
※3　使用後の布巾等は所定の場所にかけておいてください。
※4　退出時には、下記のスイッチをオフにしたことを必ず確認してください。
　　〇電気瞬間給湯器　　〇換気扇　　〇エアコン　　〇電気（全て確認）

キッチントレーラー利用者用

衛生管理チェックリスト　①

一般衛生管理 / すべての利用者が確認

提出・保管用
内容確認後にチェック

利用日	年　　月　　日	利用者名	
提供メニュー		食品衛生責任者	

※確認内容を読み、右側の「確認」欄にチェックしてください。必要に応じてメモ欄に対応内容を記入してください。

1. 一般衛生管理チェック

管理項目	確認内容	確認
原材料の受入確認	・原材料の購入・納入時に、品質・保存方法等に問題がないことを確認した。 ・問題がある場合は、その原材料を返品又は廃棄した。	☐
キッチン内 電化製品の確認	・利用前・利用後は、スタッフと共に状態を確認した。 ・利用中は、位置や設定温度を許可なく変更しなかった。 ・電化製品を適切に使用した	☐
交差汚染 二次汚染の防止	・生肉・生魚などの生鮮食品を扱った場合は、その都度、器具類を洗浄・消毒した。 ・調理工程によって作業場所を区分した ・冷蔵庫内の区分を確認し、適切に保管した。	☐
器具などの 洗浄・消毒	・使用した器具は都度洗浄し、利用後は洗浄・消毒をした。 ・アレルゲン物質を使用した際は、使用器具だけでなく調理台の拭き掃除をした。	☐
利用者の健康管理 みだしなみ	・キッチン利用前に、健康状態・手の傷等を確認した。 **※傷がある場合→ ビニール手袋を着用した。** ・作業中は清潔な服を着用し、爪を切る、長い髪は束ねるなどした。	☐
衛生的な手洗いの実施	・作業内容の変更時には、必ず衛生的な手洗いを実施した。 例：生鮮食品等の調理前・調理後など ・トイレ後、金銭やゴミなどを触った後、必ず手洗いを実施した。	☐
追加項目	・必要に応じて、施設スタッフから指示された事項を確認した。	☐
メモ 対応など		

キッチントレーラー利用者用

衛生管理チェックリスト　②

重要管理 / 提供する食品のグループを確認

提出・保管用
内容確認後にチェック

※確認内容を読み、右側の「確認」欄にチェックしてください。必要に応じてメモ欄に対応内容を記入してください。

2. 重要管理チェック ※該当するグループを確認　複数該当する場合はすべてチェック

区分・対象	確認内容	確認
グループ 1 **1. 加熱をしない食品** **2. 冷蔵品を冷たいまま提供する食品** 例：刺身、サラダ、他の食品に添える物 （大根おろし・ネギなど）	・材料は十分に洗浄した。 ・冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供した。 ・盛り付け等の作業時には、素手で触らないようにした。	☐
グループ 2 **1. 加熱後ただちに提供する食品** **2. 加熱した後、高温保存をしてから提供する食品** 例：食材を焼く・煮る・揚げる・炒める・蒸す料理	・加熱が十分に行われたことを確認した （外観、肉汁の色など）。 ・高温保存する場合は、保温状態を温度計等で確認した。	☐
グループ 3 **1. 加熱後に冷却し、再加熱してから提供する食品** **2. 加熱後に冷却して提供する食品** 例：カレー、スープ類、ソース、たれ、 チャーシュー、ポテトサラダ、和え物など	・加熱が十分に行われたことを確認した （外観、肉汁の色など）。 ・保温・冷却状態を温度計等で確認した。 ・盛り付け等の作業時には、素手で触らないようにした。	☐

メモ 対応など	

キッチン利用 確認者		**CB 確認者**	