

# BASE 東京ミッドタウン日比谷 BASE Q QKITCHEN ご利用案内【別紙】

本利用案内は「東京ミッドタウン日比谷 BASE Q HALL」内の「Q KITCHEN」（以下、「当施設」といいます）利用について、別紙にて定めるものです。当施設ご利用の際は、以下の内容および利用規約をご確認頂いた上でお申込みください。

利用案内は予告なく変更される場合がありますので予めご了承ください。

本利用案内・利用規約に順じない項目は、御見積書、申込書または請求書を優先いたします。

## 1. 施設・設備の使用

- ・当施設の設備・厨房機器はご利用者の責任のもと、ご利用頂けます。
- ・当施設は調理行為等以上の行為につきましては、事前に当施設スタッフまでご相談ください。（2.調理行為等を参照）
- ・ご利用者は当施設が定める、別紙「衛生管理チェック表」を事前に確認し、これを遵守してください。
- ・厨房以外での裸火・ガスコンロの使用は禁止とさせていただきます。
- ・排水溝が詰まるおそれのある物は流さないでください。
- ・多量の油を使用する場合は溶剤を使用し処分してください。
- ・加熱調理中は必ず換気を行ってください。
- ・当施設側でご用意可能な備品は「無料付帯備品」をご覧ください。不足分はお持ち込みください。
- ・ゴミ箱はお持ち込みください。
- ・冷蔵庫・冷凍庫等の機材お持ち込みにより仮設電源が入り用の場合は、事前に当施設スタッフにご相談ください。
- ・ご利用終了後の当キッチン内での忘れ物は廃棄処分(有料)となりますのでお気を付けてください。

## 2. 調理行為等

- ・調理行為を行う場合は法令に定められた許可申請および関係機関への届出等は、ご利用者の責任と負担において行ってください。
- ・調理行為可能範囲には制限があります。
- ・食品衛生責任者証及び営業許可証については複写を提出してください。
- ・保健所の立ち入り検査を受ける場合は、事前に施設へご連絡ください。

## 3. 安全管理

- ・当施設内での事故・けが等は、当施設は一切の責任を負いません。熱機器・刃物等の取扱いには十分ご注意ください。
- ・「避難障害」「自動火災報知機設備の感知障害」「スプリンクラーの散水障害」「誘導灯の視認障害」等が発生しないよう、使用計画を立案・実施してください。

## 4. 清掃

- ・ご利用後の原状回復にご協力ください。
- ・ご利用後は「作業台」「食器洗浄器」「流し台」のアルコール消毒を徹底してください。なお、グリーストラップはバスケット内のごみ処理までお願いいたします。
- ・当施設内で発生したごみ（ビン・カン含む）は全てお持ち帰りください。
- ・当施設スタッフ立ち合いにて原状回復確認をさせて頂き、それをもって完了とします。（ご予約時間内に搬入/撤収/清掃/原状回復）
- ・別途特別清掃料金が発生いたします。

## 5. 禁止事項

次の項目は禁止事項となっております。

- ・調理時に異臭や強い匂いを発する物、残臭の強い調理行為。
- ・室内に汚れが飛散及び付着する行為。
- ・当施設外及びQHALL以外での飲食行為。
- ・当施設の使用権の全部もしくは一部を譲渡または転貸する行為。
- ・ご利用規約への違反、目的外のご利用、会場側に許可されていない調理行為等が確認された場合は、ご利用を中止して頂く場合がございます。

## 6. 就業の制限

ご利用者は当施設を利用するにあたり、催事に関係するすべての就業者の保健衛生の留意するものとします。また、感染症及び感染症が疑われる従業員、嘔吐・発熱・下痢などの症状がある者を食品に関わる業務に就業させてはなりません。

以上