

## 保健所・消防 事前相談 持ち物リスト

プロジェクト名 : \_\_\_\_\_

所在地 : \_\_\_\_\_

調査日 : \_\_\_\_\_ 天候 : \_\_\_\_\_

調査メンバー : \_\_\_\_\_

連絡先 : \_\_\_\_\_ 備考 : \_\_\_\_\_

このチェックリストは、20FTコンテナ2台で作る小型カフェ（客席あり・1~2人才ペ）を想定した実務用です。地域や規模により要件が変わるため、最終判断は必ず所管窓口で確認してください。

**A. 事前相談に持っていく共通資料（最短で話を進める）**

- 計画概要メモ（所在地、用途:カフェ、客席数、営業時間、オペ人数、テイクアウト比率）
- 敷地図/配置図（入口位置、行列想定、搬入・ゴミ置場の想定）
- 平面図（客席、厨房、バックヤード、トイレ、手洗い、出入口、窓位置）
- 立面図・断面図（天井高、換気ダクト、排気位置、外部デッキ屋根等）
- 設備概要（電気容量、給排水系統、グリストラップ、給気・排気の方針）
- 機器リスト（エスプレッソマシン、グラインダー、製氷、冷蔵、食洗、IH/ガス等）
- 写真やイメージ（仕上げ、カウンターサービス、受け渡し棚の運用）

**B. 保健所向け（飲食店営業許可の確認ポイント）**

- 手洗い（スタッフ用）の位置、動線、必要設備（石けん、ペーパー等）
- シンクの数と用途（食材用、器具用等）、作業区画の考え方
- 床・壁・天井の仕上げ（清掃性、耐水性）を説明できる資料
- 換気計画（厨房の排気、給気、臭気の流れ）を説明できる図
- 給排水の接続先（下水/浄化槽）と、グリストラップの仕様
- ゴミ保管場所と回収頻度（害虫対策を含む）
- 提供するメニューの概要（加熱の有無、生ものの有無、製造行為の範囲）
- 質問メモ: 必要な図面尺度、審査の流れ、申請のタイミングと必要日数

**C. 消防向け（届出と設備の確認ポイント）**

- 用途・面積・客席数の整理（消防の扱いが変わる境界を確認するため）
- 出入口と避難経路（有効幅、段差、誘導の考え方）を示した平面図
- 火気設備の有無（ガス、IH、焙煎機等）と配置、離隔の考え方
- 消火器の種類と本数の想定、設置位置
- 警報設備・誘導灯等の要否を確認するための資料
- 防火区画・内装制限の当たり（地域区分や規模で変わる点を質問）
- 質問メモ: 事前協議で見られるポイント、必要な届出、完了検査の流れ

## 保健所・消防 事前相談 持ち物リスト

## D. 当日に聞くべき質問テンプレ(この場で宿題を減らす)

- この計画規模で、必要な申請・届出は何か（提出先と順番）
- 図面で最低限必要なものは何か（尺度、記載事項）
- 設備で先に決めるべきものは何か（換気、排水、火気、電気容量）
- 工期と審査の標準期間はどの程度か（繁忙期の注意点）
- 現場写真やイメージ資料は有効か（判断が早くなる資料は何か）

追加メモ（現場で気づいたこと、写真番号、ToDo）