

店舗内装工事設計指針

平成29年4月

新長田まちづくり株式会社

設計基準

(1) 設計原則

法規制を遵守する目的をもって設計基準を定めます。

1-1 申請条件に従って設計を行って下さい。

1-2 各種規制は必ず遵守して設計を行って下さい。

法的規制の遵守

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| (1) 建築基準法・同施行令並びに同施工細則 | (5) 薬事法・環境衛生法・ビル管理法 |
| (2) 消防法・同施行令並びに同施工規則 | (6) 電気設備技術基準・内線規程 |
| (3) 火災予防条例及び行政指導事項（神戸市） | (7) 上下水道法及び神戸市上下水道条例 |
| (4) 食品衛生法及び食品衛生管理規制（神戸市） | (8) その他 関連法規及び行政指導 |

1-3 上記の法規は総てに優先しますので、所轄行政庁により指導があった場合は、申請者負担でこれに従って下さい。

1-4 消防法における注意事項は下記の通りです。

1. 天井・壁面仕上げ材は、下地、仕上げ共準不燃以上とします。（火気使用室は下地、仕上げ共不燃）
2. カーテン類は、防災処理加工されたものを使用して下さい。（カーテン1枚毎）
3. 床カーペット、ジュータン等は、防災処理の材料を使用して下さい。（尚、施工後、店舗の通路側に防災処理証明プレートを縫い付けること）
4. 店舗内には、法定必要数の消火器を設置して下さい。（保守メンテナンスは申請者側にて行ってください）

1-5 食品衛生法及び食品衛生管理規則における注意事項は下記の通りです。

扱う商品・業種により指導内容は多少異なる事がありますが、下記事項は必ず満足させて下さい。

1. 調理室の床、壁、天井は耐水性材を使用して下さい。又、床コーナーはR面をとってください。
2. 調理室の壁、天井は清掃しやすい状態の材質として下さい。

3. フード形状はボックス型として下さい。(上記法令及び規則による) *二重フードも可
4. 手洗い設備・・・厨房内に設けて下さい。(消毒液入付)(L 5以上) (飲食店は客室にも設置)
5. 客席と厨房は原則として区画して下さい。
6. 冷蔵庫、冷凍庫は温度計つきのものにして下さい。(外部表示式温度計)
7. 調理用流しは2槽以上を設置して下さい。
8. 食器棚は戸がある保管戸棚として下さい。

保健所の申請は各申請者で行って下さい。

(2) 基本条件

2-1 ビル内店舗については、「法規制の遵守」のほか、ビルごとに定められた規則に従い設計して下さい。

2-2 建築内装について

- ・床の設計積載荷重を超えるのは原則として出来ません。
- ・飲食店舗については、客席と厨房は原則として防火区画して下さい。
- ・天井点検口は、2ヶ所以上設置して下さい。
- ・特殊内装設備(音、振動、臭気、煙を発生するもの)については、必ず事前に協議の上、その指示に従って下さい。

2-3 店舗設計にあたっては、各規制事項に基づいて計画して下さい。

(3) 仕様規制

3-1 一般規制

1. 下記設備機能を妨げないように注意して下さい。

- ・火災報知機 ・排煙設備 ・排煙手動BOX ・天井点検口 ・非常照明 ・防火防煙シャッター
- ・会所マス ・誘導灯 ・点検口 ・非常放送スピーカー ・ガス漏れ警報器等 ・その他天井内建物本体用設備

2. 吹出口、リターンガラリ、温度調整用サーモスタットの前に空気の流れを妨げるようなものは置かないで下さい。

3-2 電気器具及び工事に関する規制

1. 器具

すべて技術基準に基づく設計施工として下さい。使用する機器材料は、電気取締規制による認定品（通産省工作物規格品）として下さい。

2. 配線

配線は末端までV Aケーブルにて配線して下さい。

供給電源は、電灯（単相100・200V）・動力（三相200V）とし各専用分電盤より分岐します。単相負荷は平均配分として下さい。

コンクリート、モルタル等で埋設される部分（主に厨房）は、配管にて保護して下さい。

厨房内に設けるコンセントは防水型とし、床より500mm以上に設置して全てアース付として下さい。

1つの分岐ブレーカーから取得できる安全容量として80%以下とします。

動力用の電源は、必ず手元スイッチ取付の上接続して下さい。

3. 弱電及び強電用端子ボックス

店舗天井に設けられている両ボックスは、点検する為の点検口を設けて下さい。

4. 電灯・動力の主幹

電灯及び動力の分電盤の主幹サイズは、指定サイズ以下のものを使用して下さい。（回路図及び容量計算書を提出の事）

5. ケース照明等

ケース相互の接続は、ゴムキャブタイヤーを使用して下さい。

安定器は、ケース仕器から10mm以上離して、堅固に取付け、かつ容易に点検出来るように施工して下さい。

屋内放電等（スリムライン）の二次側電源は、1000V耐圧の絶縁電線を使用し、3極器具コンセントをケースの両端に取付けて下さい。

動力にはすべてメインスイッチ以降に漏電遮断ブレーカーを取付けて下さい。

水廻りに使用する電灯回路についても、分岐ブレーカーに漏電遮断ブレーカーを取り付けて下さい。

3-3 給排水、衛生ガス設備工事に関する規制

ガス器具は認定品を使用し、配管は必ずガス用の鋼管で配管して下さい。

ガス工事につきましては、大阪ガスの所轄支社認定業者で施工する様お願いします。

給水管は耐衝撃性塩ビ管(HIP)以上を使用して下さい。尚、排水はVP以上とします。

給水工事は、神戸市水道局施工基準による。

水栓類は、日水協(JWWA)又は、JIS規格その他神戸市水道局の個別認定を受けたもの。

排水工事は、下水道法及び神戸市下水道条例等に準拠する。(床面積 420 m²以上の飲食店舗及び写真現像業等は申請要)

厨房機器類は、配管接続後に検査を行って下さい。

ガスメーターは、厨房器具又は内装等でカバーする場合もメンテナンスが行えるようにして下さい。

3-4 厨房排気設備に関する規制

排気量は定めた容量に基づいて設計して下さい。

油脂類の発生する厨房機器のフードにはグリスフィルター及び区画貫通部には防火ダンパーを必ずつけて下さい。

ダクト・フード消火設備の設置要。

3-5 悪臭防止に関する規制

神戸市では悪臭防止法に基づき、生活環境を保全する為、悪臭を防止する必要性があります。

その為、下記の規制基準が設定されておりますので、特に強い臭気が発生する店舗においては、規制基準内の数値となる様、対策を講じて下さい。

- ・敷地境界線における規制基準・・・10以下(臭気濃度)
- ・排出口の出口における規制基準・・・1000以下(臭気濃度)