

使用開始届・工事計画届の添付書類（飲食店入居編）

※届出書類は2部（正、副）ご用意ください。

添付書類	注意事項
鑑（表紙）	<ul style="list-style-type: none"> ・届出者は管理権原者です。設計者や施工業者ではありません。 ・テナント入居の場合は、事業所の欄も記載してください。
防火対象物の概要表	
案内図	<ul style="list-style-type: none"> ・入居する建物の場所がわかるような図面としてください。
室内仕上表	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ材の不燃性能がわかる資料としてください。
階全体平面図	<ul style="list-style-type: none"> ・テナントが占有する場所がわかるように記載してください。 ・防火区画（防火設備等）にはラインを引いてください。
テナント部分平面図	<ul style="list-style-type: none"> ・建具（戸、ふすま等）や什器（家具等）のレイアウトを記載してください。 ・収容人員算定のため、各部屋の面積を記載してください。
厨房配置図	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備の設置位置を明記した図面としてください。
厨房周り詳細図（展開図） 建具表	<ul style="list-style-type: none"> ・離隔距離が取れているか、確認してください。特に、天蓋⇄吊戸棚の間、ガスコンロ⇄背面壁、側方の棚や冷蔵庫の間の距離に注意してください
厨房機器リスト	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房機器のうち、火気設備の入力の合計が120kw以上の場合、「火を使用する設備等の設置届出書」の提出が必要となります。
単品図（厨房設備の仕様書）	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房機器リストの記載と相違がないか注意してください。
換気計算書	<ul style="list-style-type: none"> ・不完全燃焼防止のため、燃焼に必要な空気を十分得ることができなくてはなりません。 ・排気ダクトは、排気が十分に行える能力を有する必要があります。
ダクト図	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房の排気ダクトは、専用としてください。また、固形燃料を使用する場合は、専用の排気ダクトとする必要があります。 ・排気ダクトは、内面を滑らかに仕上げる必要があります。フレキシブルダクトは使用できません。
給湯器を平面図にプロット	<ul style="list-style-type: none"> ・給湯器の離隔距離を確保してください。 ・給湯器のダクトと厨房ダクトは接続できません。（給湯器により、接続可能なタイプもあります。）
排煙表示計算書	

使用開始届・工事計画届の添付書類（テナント入居編）

※届出書類は2部（正、副）ずつご用意ください。

添付書類	注意事項
鑑（表紙）	・届出者は 管理権原者 です。設計者や施工業者ではありません。 ・事業所の欄も忘れずに記載してください。
防火対象物の概要表	
案内図	・入居する建物の場所がわかるような図面としてください。
内装仕上表	・仕上げ材の不燃性能がわかる資料としてください。
階全体平面図	・フロアのどの部分をテナントが占有するかわかるように記載してください。
テナント部分平面図	・建具（戸、ふすま等）や什器（家具等）のレイアウトを記載してください。 ・収容人員算定のため、各部屋の面積を記載してください。
建具表	・欄間オープン建具を使用する場合は、開口部の寸法がわかるような資料としてください。
排煙設備計算書（告示を含む）	・建築基準法の排煙計画を平面図に記載してください。

※その他、不明な点は予防係にお問い合わせください。