

# 営業許可を受ける 飲食店のみなさまへ

## ～排水設備の申請をお忘れなく！～

### ■ 下水道が整備されている区域では

飲食店の営業にあたり、排水設備を新設・改築・変更する場合は、  
下水道排水設備計画確認の申請が必要です。

営業許可の申請前に、排水設備の確認をお願いします。

下水道の整備状況は、下水道施設課、または「地図情報ひがしひろしまっぷ」で確認できます。

次の URL からアクセスし、「下水道供用開始区域」をご覧ください。

<https://www.sonicweb-asp.jp/higashihiroshima/>

※ 地図上で区域外に見える場合でも、下水道を使用しているケースがあります。

判断に迷う場合は、事前に下水道施設課へお問い合わせください。

### ■ 「居抜き店舗」でもご注意ください

こんなとき	排水設備の確認申請が必要です
厨房機器の配置を変える	排水管のつなぎ替えが生じる
グリーストラップを新設・入替	排水経路が改築される
トイレ・流しを増設または移設	排水系統の改築になる
床排水・排水ますを追加する	排水設備の変更扱いになる
食種(喫茶から中華料理等)の変更	グリーストラップの再選定が必要になる

※工事の規模に関わらず、内容により申請対象となります。

#### 居抜き店舗の排水設備に関する注意事項

「居抜き＝手続不要」ではありません。

居抜き店舗は初期費用を抑えられる一方、

排水設備の内容によっては確認申請が必要となる場合があります。

「前の店舗も飲食店だったから問題ない」という判断は避けてください。

業態・食種・厨房計画の変更により、求められる排水設備の基準は変わります。

#### 事前に確認すべきポイント

① グリーストラップ(油脂分離阻集器)

設置の有無

容量・構造が現在の業態・厨房機器に適合しているか

清掃・維持管理が可能な状態か

食種や調理内容によっては、既存設備が基準を満たさない場合があります。

## ② 配管の状態

老朽化、詰まり、漏水、異臭の有無

過去の改修履歴が不明な場合は特に注意

不具合がある場合、営業開始後のトラブルや追加工事につながります。

## ③ 排水能力

厨房規模・使用水量に対し十分な能力があるか

食器洗浄機等、大量排水機器の有無

能力不足は逆流・詰まりの原因となります。

## ④ 維持管理性

グリーストラップや排水管の清掃が容易か

定期清掃が確実に実施できる構造か

維持管理不良は、悪臭・詰まり・指導対象となるおそれがあります。

## 重要なお願い

下水道へ接続される場合は、排水設備工事に着手する前に、必ず事前確認を行ってください。

事前確認により、手戻り工事や営業開始の遅延を防ぐことができます。

## ■ 排水設備とは

建物内外の排水管や排水ますなど、

厨房・トイレなどの汚水を下水道に流すための設備です。

## ■ 申請手続きの流れ

①市指定の排水設備指定工事店に相談

②排水設備計画確認申請

③工事完了後に市の検査

※無届工事は条例違反です！

排水設備の工事を申請せずにを行うことは、東広島市公共下水道条例違反にあたります。

悪質な場合は、同条例により、過料5万円が科せられることがあります。

必ず、東広島市指定の排水設備指定工事店を通じて申請・検査を受けてください。



指定工事店名簿 QR コード

## ■ お問い合わせ先

東広島市下水道部下水道施設課 担当:普及係(本館7階)

東広島市西条栄町8番29号

電話 082-420-0403

電子メール hgh200403@city.higashihiroshima.lg.jp