

飲食店の開業準備と消防手続きのご案内

飲食店を開業するには、保健所の許可に加え、消防法令への適合が法律で義務づけられています。

●なぜ消防への届出が必要なのか？

万が一の火災の際、お客様と従業員の命を守るためです。火を使用する設備や内装材、消火器の設置など、消防法に基づく基準を満たしていないと、営業許可が取れない、または営業後に改善命令を受けおそれがあります。

●居抜き物件・テナントをご利用の方へ

「以前も飲食店だったから大丈夫」は非常に危険です！

- ・レイアウト変更や厨房設備の入れ替えがある場合、届出が必要です。
- ・消防用設備等（消火器・自動火災報知設備等）が古くなっていたり、未整備のケースが多いです。
- ・**必ず契約前・工事前に管轄消防署へ図面を持って相談してください。**

●開業までの4ステップ

1. 事前相談：図面（平面図等）を持参し、徳島中央広域連合消防本部 消防課（予防係）へ来庁してください。
2. 届出提出：必要な書類を作成し、管轄の消防署へ提出してください。
（飲食店を開業する場合、規模が小さいお店でも使用開始届は消防署へ提出が必要です！！）
3. 消防検査：お店が一定規模以上の場合、消防検査が必要です。
消防検査が必要である場合、設置が必要な消防用設備等について設置届が必要であり、その書類をもとに消防職員が検査を実施します。
4. 検査済証交付：適切に消防用設備等が設置されているのを確認した後、交付します。

●必要な届出の種類

店舗の規模や構造、厨房設備の内容によって、以下の届出が必要になります。

届出の名称	対象となる主なケース
防火対象物使用開始届出	規模に関係なく、全ての飲食店で提出必要。 オープンの7日前までに管轄消防署へ提出。
火を使用する設備等の設置届出	一定規模以上の炉や厨房設備を設置する場合。 ボイラー、変電設備等を設置する場合等。
消防用設備等設置届出	消火器、自動火災報知設備、誘導灯等を新設・増設した場合。
その他必要な届出	少量危険物届出。 防火管理者選任届出、消防計画等。

★その他 防災物品の使用（じゅうたん、カーテン等）

★消防法令に適合しない場合、営業許可が受けられない、あるいは営業開始後に改善命令を受ける可能性があります。

★ビルなどの共有部分を含む場合は、ビル管理者とも調整が必要です。

★オープン後に消防用設備等の追加設置指導する事案が後を絶ちません。

事業の計画段階で、必ず消防の指導を受けるようにしてください。

膨大な追加投資が必要になる場合があります。

お問い合わせ：徳島中央広域連合消防本部

消防課 0883-26-1191

東消防署 0883-26-1196

中消防署 088-695-2149

西消防署 0883-42-2029