

パビリオン レストラン厨房を設計する際の指針・注意事項

青文字:今回の改訂箇所

本格的なレストラン仕様

軽食程度までを提供する飲食スペースの仕様

スナックとドリンク類程度を提供する飲食スペースの仕様

2023年10月

GL 5-4-2

Pavilion Handbook and considerations for designing a restaurant kitchen

Blue letters are the revised parts

Full-fledged restaurant specification

Specifications of eating and drinking areas serving only light meals

Specifications for the space where serving snacks and beverages only

Oct 2023

GL 5-4-2

Le manuel et points essentiels à retenir lors de la conception de la cuisine de restaurant aménagée dans le Pavillon

Les lettres bleues sont les parties révisées

Spécifications d'un restaurant à part entière

Spécifications d'un espace de restauration servant uniquement des repas légers

Spécifications d'un espace de restauration servant uniquement des boissons et des en-cas

Octobre 2023

当資料は協会で定めるガイドラインではなく 過去の博覧会における記録を参考にした 指針・注意事項です。

当記載事項を参考にいただき、此花消防署、指定確認機関への事前協議、設計指導を受け、計画を進めてください。

■飲食レストランおよび厨房を設置する際、食品衛生法上の許認可、および建築基準法、消防法の協議を諸官庁と行い、施工実施すること。

■厨房熱源にLPGを使用する場合は、防火区画、火気換気設備などの追加、火元からの離隔距離やガス使用計画に係る消防法令の協議が必要となる。

食品衛生法関連の許認可

1, 営業の許可

会場内で食品衛生法で規定する営業許可業種の営業を営もうとする者は、大阪市長の許可を受けなければならない。

2, 営業施設の基準

会場内の営業許可施設は大阪府食品衛生法施行条例で定められた施設の基準に適合しなければならない。

3, 営業施設の衛生保持

営業活動従事者は、食品衛生法施行規則で定められた基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

なお、多数の来場者が博覧会会場を訪れることから、食品による危害の発生を未然に防止することを考慮し、開催者及び当該許認可機関で通常より詳細な遵守事項を設ける予定である。

法律:食品衛生法（厚生労働省）

条例:食品衛生に係る営業の基準に関する条例（大阪市食品衛生法施行条例）

First of all,

This document is not a guideline set by Association official, but rather a handbook and precautions based on records of past expositions in Japan. Please refer to this document, consult with the Konohana Fire Department and the designated verification agency in advance, and receive design guidance before proceeding with the planning.

- When setting up food and beverage restaurants and kitchens, permits and approvals under the Food Sanitation Act, as well as consultations with government offices on the Building Standards Act and Act on Fire Service, shall be carried out before construction.
- The kitchen heat source should be based on electricity. If LPG is used as the kitchen heat source, additional fire-rated compartments and fire ventilation equipment, etc., and consultation on fire service related laws and regulations regarding separation distances from fire sources and gas use plans are required.

Permits and approvals regarding Food Sanitation act

1, License for restaurant

Anyone who plans to conduct in the Expo site commercial activities stipulated under the Food Sanitation Act as the categories which require business license shall obtain license from the Osaka City mayor.

2, Standards for commercial facilities

Licensed commercial facilities at the site shall meet standards of facilities specified in Osaka Prefectural Ordinance on the Enforcement of the Food Sanitation Act.

3, Sanitation requirements for commercial facilities

The entities who engage on site in commercial activity shall establish and comply with the necessary measures for public health in accordance with the standards set out in the regulations for enforcement of the Food Sanitation Act.

The Organizer and authorities concerned of license will establish rules and requirements in more detail, taking into consideration a large number of visitors who come to the Expo site and the necessity to prevent occurrence of any harm caused by food.

Law: Food Sanitation Act

Ordinance: Ordinance on Standards for Business related with food sanitation (Osaka Municipal Ordinance on the Enforcement of the Food Sanitation Act).

Ce document n'est pas une ligne directrice établie par l'Association : il s'agit de manuel et des points essentiels à retenir définis sur la base des archives des expositions précédentes.

Veuillez vous référer au présent document, consulter au préalable la caserne de Konohana des sapeurs-pompiers et l'organisme agréé de contrôle et recevoir des conseils en matière de conception avant de procéder à l'exécution de votre plan.

■ Lors de l'installation d'un restaurant ou d'une cuisine, il est nécessaire de consulter les administrations compétentes avant de procéder aux travaux de construction afin d'obtenir les permis et autorisations en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire et de vérifier les points essentiels de la Loi sur les normes de construction et de la Loi sur la prévention et la protection contre l'incendie.

■ Si le gaz GPL est utilisé comme source de chaleur dans la cuisine, il est nécessaire de prévoir de manière supplémentaire des séparations coupe-feu et un système de ventilation anti-incendie et de consulter les administrations compétentes sur les éléments visés par les lois et règlements relatifs à la prévention d'incendie, notamment en ce qui concerne la distance de séparation des sources de chaleur et le plan d'utilisation du gaz.

Permis et autorisations en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire

1. Autorisation d'exploitation

Toute personne qui souhaite mener sur le Site des activités de restauration faisant l'objet de l'autorisation d'exploitation visée par la Loi sur l'hygiène alimentaire doit obtenir une autorisation du maire d'Osaka.

2. Normes pour les installations de restauration

Toute installation de restauration sur le Site faisant l'objet de l'autorisation d'exploitation doit être conforme aux normes pour les installations de restauration définies par l'Arrêté préfectoral d'exécution d'Osaka relatif à la Loi sur l'hygiène alimentaire.

3. Maintien de l'hygiène dans l'installation de restauration

Toute personne exerçant des activités de restauration doit prévoir et prendre des mesures nécessaires en matière de santé publique conformément aux normes définies par le règlement d'exécution de la Loi sur l'hygiène alimentaire.

Compte tenu d'un nombre important de visiteurs présents sur le Site de l'Expo, l'Organisateur et les autorités compétentes en matière d'autorisation établiront des prescriptions plus détaillées en vue de prévenir tout risque alimentaire.

Loi : Loi sur l'hygiène alimentaire (Ministère de la santé publique et du travail)

Arrêté : Arrêté sur les normes relatives à l'exploitation liées à l'hygiène alimentaire (Arrêté municipal d'exécution d'Osaka relatif à la Loi sur l'hygiène alimentaire)

1. 本格的なレストラン仕様

○内装仕上げ

- ・**原則として**防火区画を構成するために、火気使用室（ガスコンロ等を使用する室）とその他の部分を準耐火構造（1時間準耐火基準）の床、壁により区画し、壁・天井を準不燃材料で仕上げてください。
- ・出入口扉等の開口部は特定防火設備（常時閉鎖又は煙感知器連動で遮煙性能を有するもの）としてください。
- ・床は防水（ウレタン防水等簡易防水）とし防水立上りは300mm以上確保してください。
- ・側溝・グリストラップを設置した排水処理としてください。

※火気使用室とその他の部分を区画できない場合は、一体となる部分全ての壁・天井を準不燃材料で仕上げてください。

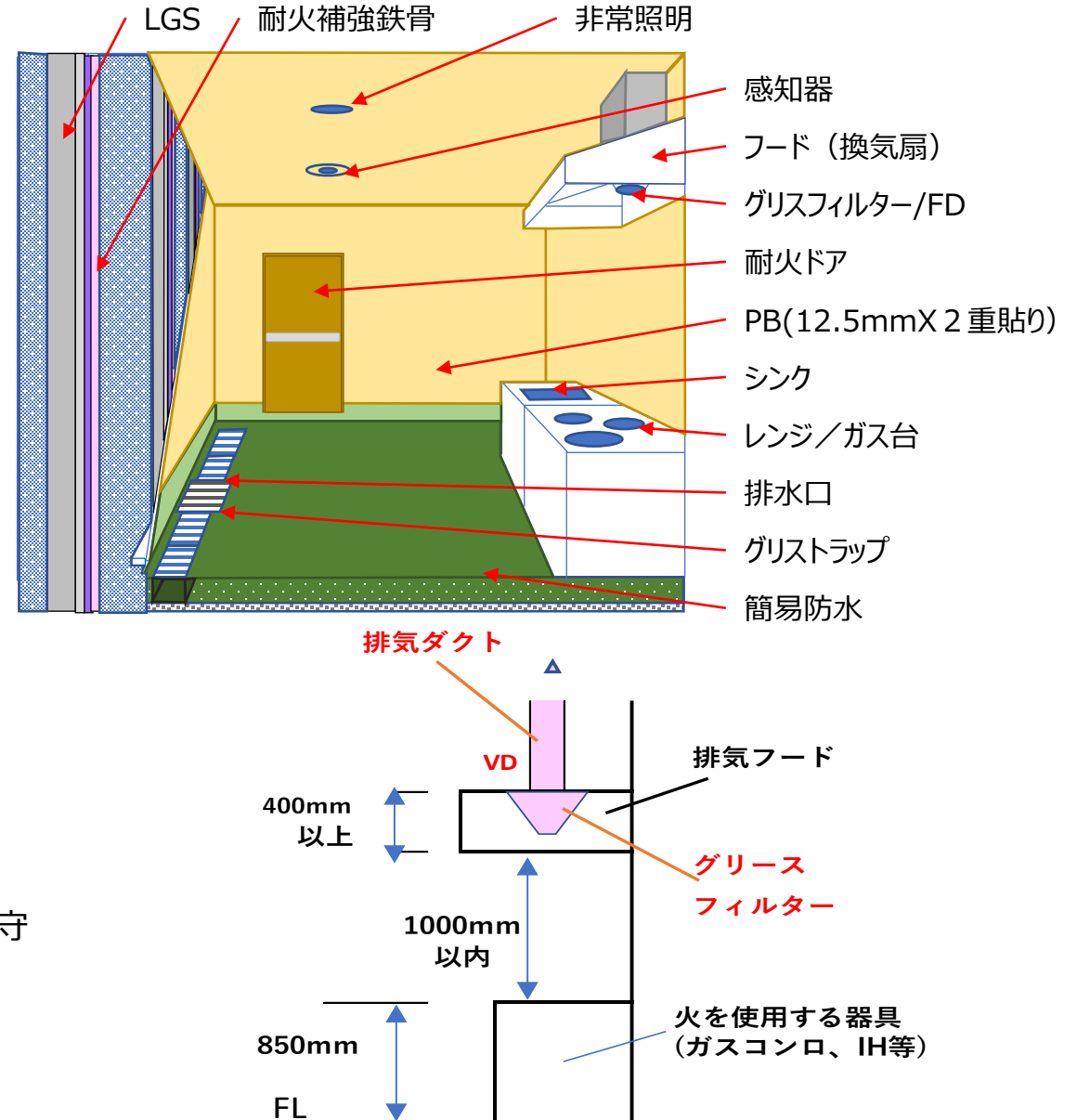
○設備

LPGガス使用量が350kW以上、IH使用に於いても30万キロカロリーを超える調理を超える場合は下記仕様として下さい

- ・排気フード（油脂成分、蒸気が発生する調理器具等）及びフード・ダクト内消火設備FD又は火災伝送防火装置設置を
設置してください。
- ・フード内には排煙中の油脂分を除去するグリスフィルターを設置してください。

○届出及び指導・法律確認

- ・防火区画等の仕様については建築基準法及び大阪市の仮設許可基準を遵守してください。（ご相談窓口：大阪市建築指導部建築確認課）
- ・食品衛生法に基づく保健所の申請（飲食店営業許可）をしてください。



1. Full-fledged restaurant specification

○Interior finishes

In principal, to constitute a fireproof compartment, fire-rated rooms (rooms where gas stoves, etc. are used) and other areas should be separated by floors and walls of quasi-fireproof construction (1-hour quasi-fireproof standard), and walls and ceilings should be finished with quasi-noncombustible materials.

Openings such as entrance and exit doors should be made of specified fireproofing equipment (always closed or interlocked with smoke detectors and with smoke shielding performance).

Floors should be waterproof (simple waterproofing such as urethane waterproofing) with a waterproof rise of 300 mm or more.

Please install gutters and grease traps for wastewater treatment.

*** If the fire-rated rooms and other areas cannot be separated, all walls and ceilings in the combined area should be finished with quasi-noncombustible materials.**

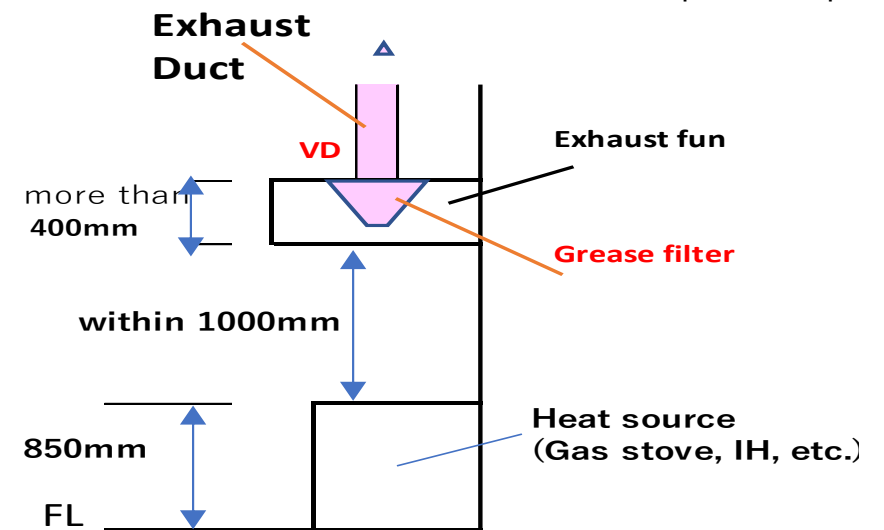
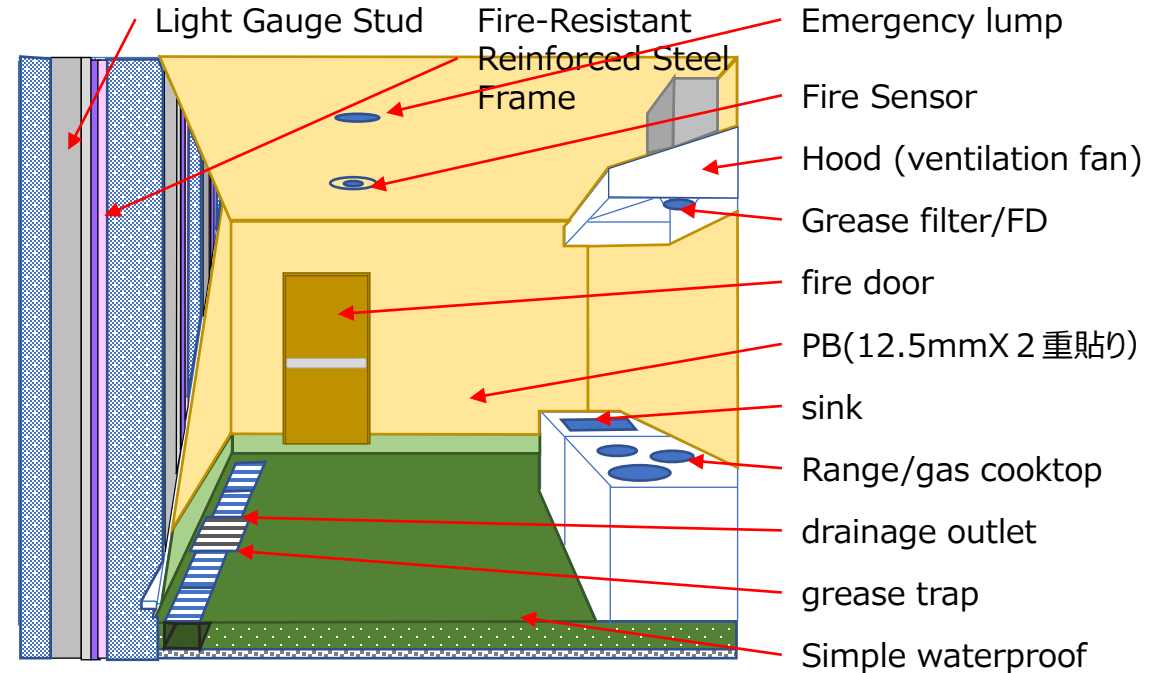
○Equipment

If LPG gas consumption exceeds 350 kW or IH cooking exceeds 300,000 kCals., the following specifications should be used.

- Please install exhaust hoods (cooking utensils, etc. that generate grease components and steam) and fire extinguishing equipment FD(Fire Dumper) in hoods and ducts or fire transmission and fire prevention equipment installation.
- Install a grease filter inside the hood to remove oil and grease in the exhaust smoke.

○Notification and Guidance/Legal Confirmation

- Please comply with the Building Standard Law and Osaka City's temporary construction permit standards for specifications of fire zones, etc. (Contact: Building Inspection Division, Building Guidance Department, Osaka City)
- Please apply to the public health center based on the Food Sanitation Law (restaurant business permit).



Le manuel et points essentiels à retenir lors de la conception de la cuisine de restaurant aménagée dans le Pavillon (point 1)

1. Spécifications d'un restaurant à part entière

○Finition intérieure

- En principe, afin de séparer un local exposé au feu (local où sont utilisées les cuisinières à gaz, etc.) du reste du bâtiment, délimitez ce local avec le plancher et les murs semi-résistants au feu (norme de résistance au feu d'une heure) et recouvrez les murs et les plafonds de matériaux semi-incombustibles.
 - Les ouvertures notamment les portes d'entrée/sortie doivent être des équipements désignés de protection contre l'incendie (fermés en permanence ou ayant une fonction de protection contre les fumées en combinaison avec des détecteurs de fumée).
 - Le plancher doit être imperméable (imperméabilisation simple comme celle à l'uréthane) avec une hauteur d'étanchéité du bas du mur de 300 mm ou plus.
 - Le système d'évacuation des eaux usées doit être muni des caniveaux et des bacs à graisse.
- * Si un local exposé au feu ne peut être séparé du reste du bâtiment, tous les murs et plafonds de la zone combinée doivent être recouverts de matériaux semi-incombustibles.

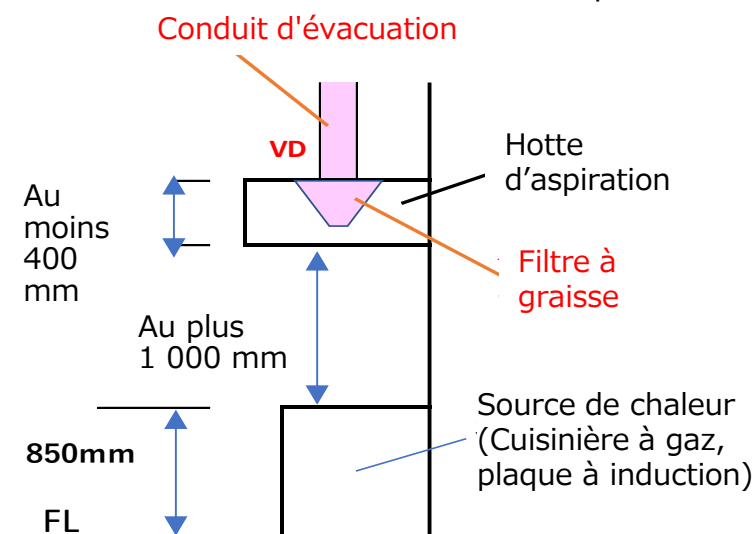
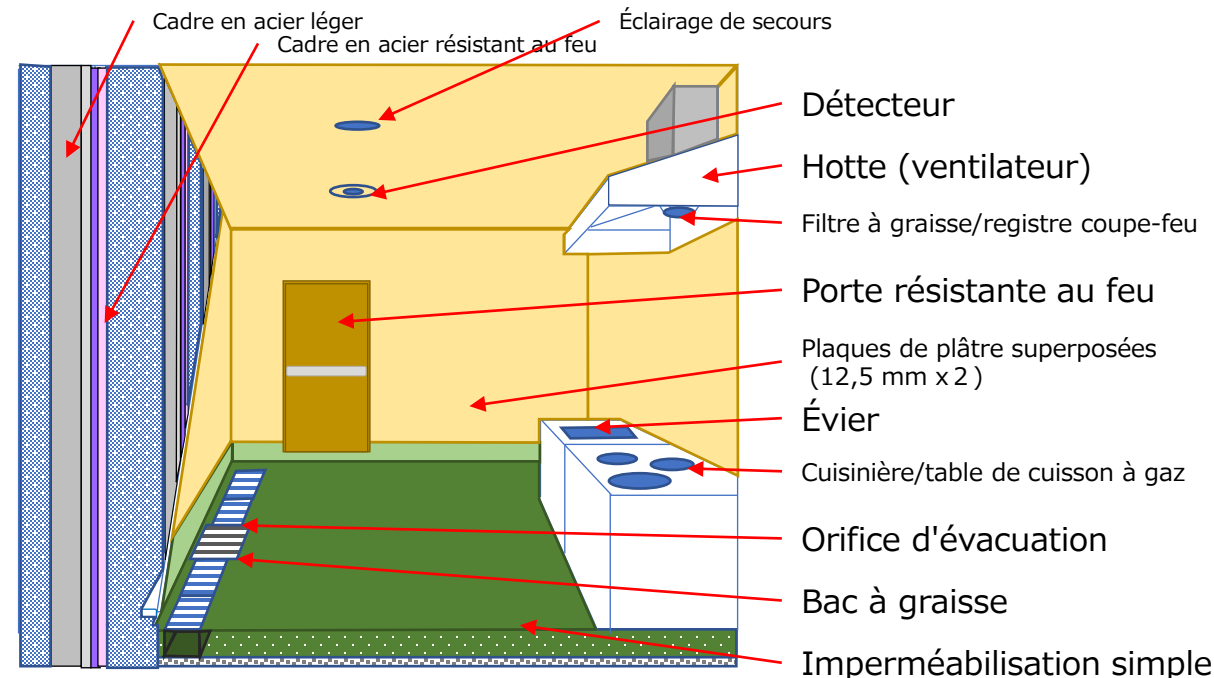
○Équipement

En cas de consommation de gaz GPL dépassant 350 kW ou de puissance de la plaque à induction dépassant 300 000 kcal, les spécifications suivantes sont requises :

- Installez des hottes d'aspiration (notamment pour les ustensiles de cuisine qui génèrent des résidus graisseux et de la vapeur) et des dispositifs d'extinction d'incendie à l'intérieur des hottes et des conduits (registre coupe-feu), ou des équipements contre la transmission du feu.
- Installez des filtres à graisse à l'intérieur des hottes pour éliminer les résidus graisseux dans les fumées d'échappement.

○Déclaration et conseils/respect des lois et règlements

- Toute séparation coupe-feu doit être conforme à la Loi sur les normes de construction et aux normes municipales d'Osaka pour l'autorisation des installations temporaires (Contact : Service de vérification architecturale, Département de contrôle architectural, Mairie d'Osaka).
- La déclaration en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire (pour obtenir l'autorisation d'exploitation d'un restaurant) doit être déposée au centre de santé publique.



1. 軽食程度までを提供する飲食スペースの仕様

□IHのみでLPGガス使用は禁止

【やむを得ずLPGガスを使用する場合は「厨房を設計する際の指針・注意事項（その1）」を参照してください。

< カウンターバック厨房設計 >

○内装仕上げ

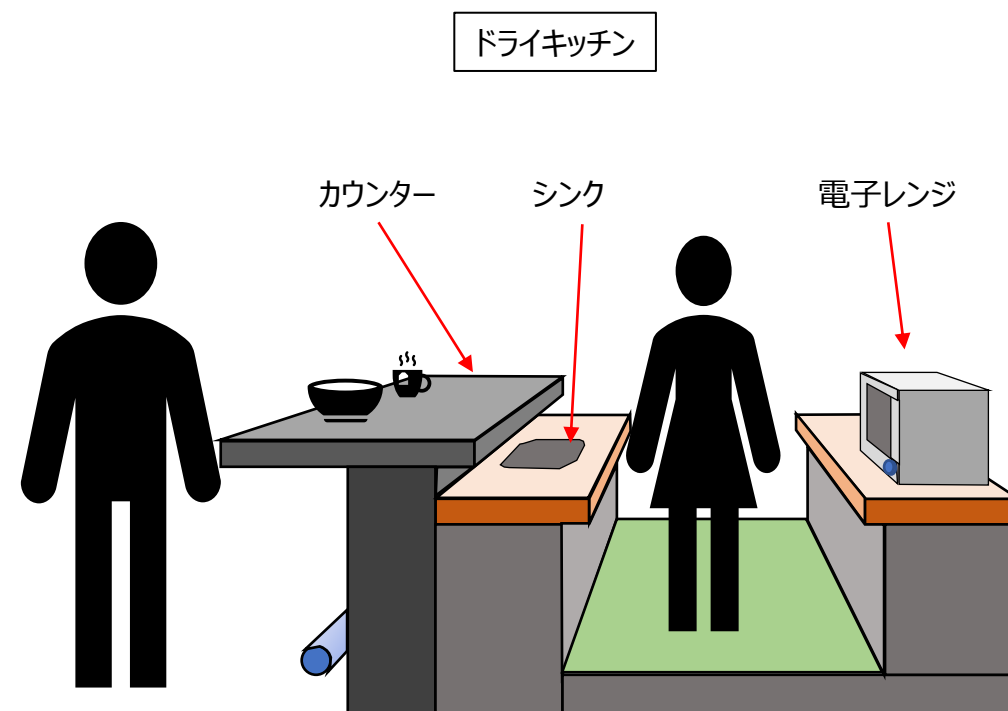
- ・IHの周りの造作は仮設許可基準の難燃材料以とする。
- ・床はドライキッチンとし、清掃時に床を水浸しにして洗わず、常に乾燥した状態で使用。側溝も排水桝も無いため床の傾斜も必要無し。
グリストラップは置き型仕様
- ・床は防水の必要無し。簡易なモルタル防水又はウレタン防水等は任意とする。

○設備

- ・油脂成分、蒸気を発生させないIH調理器具を設定するため排気フードは必要としない。

○届出及び指導・法律確認

- ・IH等の電化製品を使用する場合は消防に相談の上指導を受ける事。
- ・食品衛生法に基づく保健所の許可(喫茶店営業許可)



1. Specifications of eating and drinking areas serving only light meals

☐ Only IH can be used, LPG gas is not allowed.

[If LPG gas is unavoidably used, please refer to "Pavilion Guidelines and considerations for designing a restaurant kitchens. (Part 1)".

< kitchen design behind the counter. >

○fitout

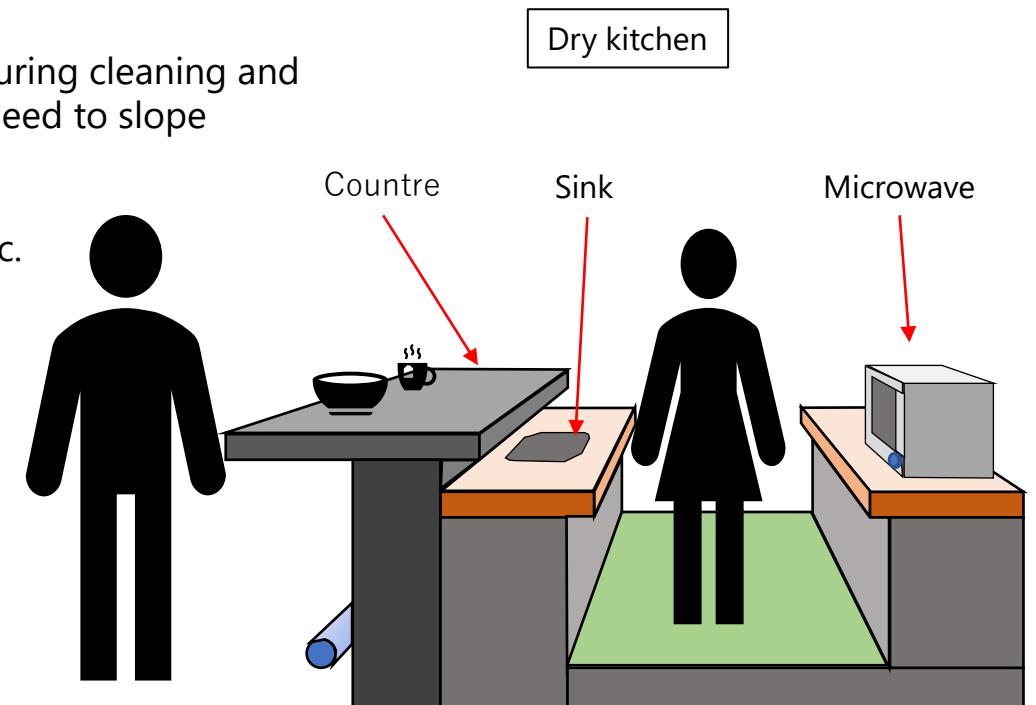
- The construction around IH shall be made of fire-retardant materials or higher than the standards for temporary construction permits
- The floor is a dry kitchen, which means that the floor is not soaked or washed during cleaning and is always dry. There are no gutters or drainage basins required, so there is no need to slope the floor.
Grease traps should be placed on the floor type.
- Floors need not be waterproofed. Simple mortar or urethane water proofing, etc. shall be at the discretion of the participant.

○Equipment

- If the IH cooker has a heat value that does not generate oil components or vapour, an exhaust hood is not required.

○Notification, guidance and legal confirmation

- When using electrical appliances such as IH, etc., consult with the fire department for guidance
- Public health centre permit under the Food Sanitation Act
(coffee shop business permit)



1. Spécifications d'un espace de restauration servant uniquement des repas légers

☐ Uniquement la plaque à induction est autorisée et l'utilisation du gaz GPL est interdite.

En cas d'utilisation inévitable du gaz GPL, voir les « Les lignes directrices et points essentiels à retenir lors de la conception de la cuisine de restaurant aménagée dans le Pavillon (point 1) ».

< Conception de la cuisine derrière le comptoir >

○ Finition intérieure

- L'aménagement autour de la plaque à induction doit être réalisé avec des matériaux difficilement combustibles conformes aux normes pour l'autorisation des installations temporaires ou ceux ayant une qualité supérieure aux normes.

- La cuisine doit être de type sec et le plancher doit être sec en permanence et ne doit pas être nettoyé avec de l'eau abondante. Elle n'est équipée ni de caniveau ni de trappe de puisard et il n'est donc pas nécessaire d'incliner le sol.

- Les bacs à graisse sont de type placé sur le sol.

- L'imperméabilisation du plancher n'est pas nécessaire. Le cas échéant, l'imperméabilisation simple au mortier ou à l'uréthane peut être appliquée.

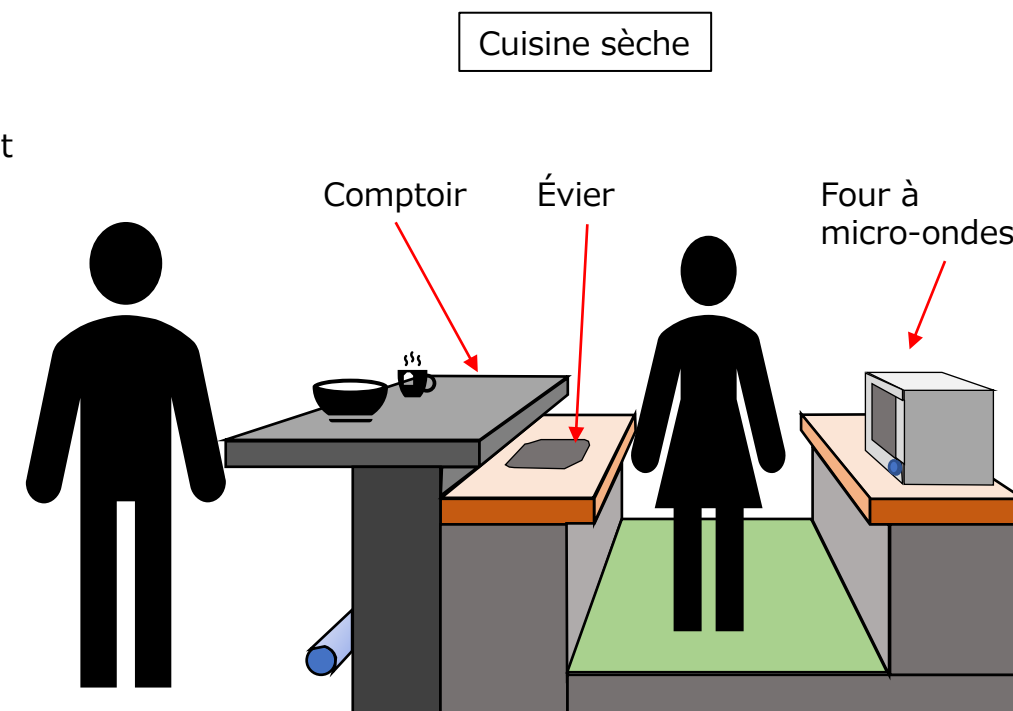
○ Équipement

- Il est envisagé d'utiliser une plaque à induction qui ne génère pas de résidus graisseux et de vapeur, il n'est donc pas nécessaire de mettre en place des hottes d'aspiration.

○ Déclaration et conseils/respect des lois et règlements

- En cas d'utilisation des appareils électriques tels que la plaque à induction, consultez le service d'incendie pour obtenir des conseils.

- L'autorisation du centre de santé publique conforme à la Loi sur l'hygiène alimentaire (autorisation d'exploitation d'un café).



1. スナック及びドリンク類程度を提供する飲食スペースの仕様

営業出展エリアでの飲食サービスは「営業出展許可」の範囲となります。

酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業のことを指します。基本的に飲物を提供することがメインで、食事は簡単なものの提供に限定されます。簡単な食事とは、トースト程度で、オムライスやパスタなどの軽食を提供することはできません。

□熱源が露出していないトースター・電気式オーブン、IH調理器は熱量を低く設定

厨房施設

< カウンター下にIH等の置台。必要に応じシンク、手洗器 >

○内装仕上げ

- ・IHの周りの造作は仮設許可基準の難燃材料以とする。
- ・床防水の必要無し

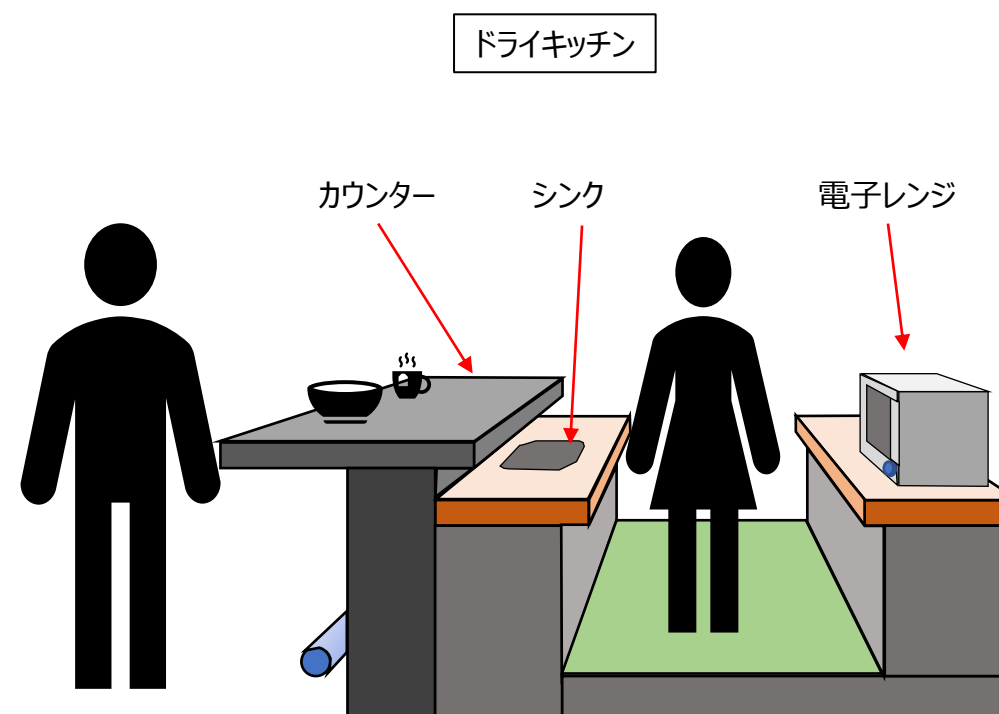
○設備

防火関係の設備必要無し

○届出及び指導・法律確認

< 消防予防課への確認 >

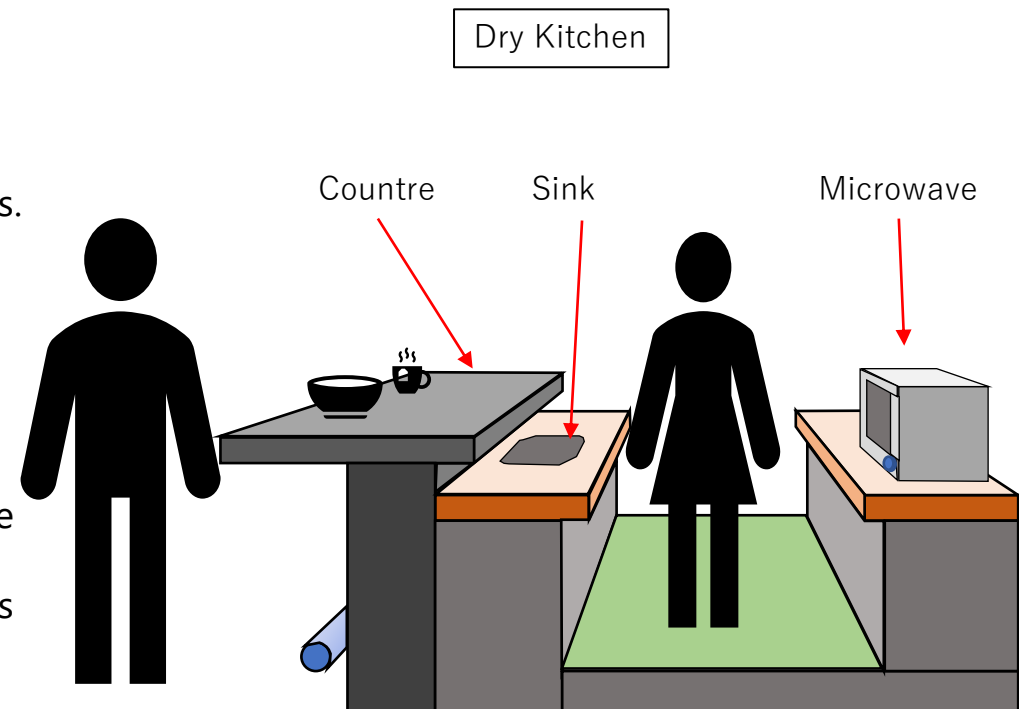
- ・IH等の電化製品を使用する場合は消防に相談の上指導を受ける事。
- ・食品衛生法に基づく保健所の許可(喫茶店営業許可)必要



1. Specifications for the space where serving snacks and beverages only

Food and beverage service in the commercial activities area must be covered by the "Business Permit". This refers to the business of serving beverages other than alcoholic beverages or tea and snacks to visitors. Basically, the main focus is serving beverages and snacks. "A light meal" such as omelet or pasta cannot be served.

- ☐ Toasters, electric ovens, and induction ovens with no heat source outside are set to a lower heat level
- kitchen equipments
 - <IH and other storage units located under counter. Sink and hand wash basin as required. >
 - Fit Out
 - The construction around the IH shall be made of fire retardant materials or higher than the standards for temporary construction permits.
 - No need to waterproof the floor.
 - Equipments
 - No fire protection equipment required
 - Notification and guidance and legal confirmation
- < Advanced consultation with Fire Prevention Division is necessary >
 - When using electrical appliances such as IH, etc., consult with the fire department for guidance.
 - Permission from the public health center (coffee shop business license) based on the Food Sanitation Law is required.



1. Spécifications d'un espace de restauration servant uniquement des boissons et des en-cas

Le service de restauration fourni dans l'espace d'exploitation commerciale fait l'objet d'une « autorisation d'exposition commerciale ».

Ce type de service consiste à servir aux visiteurs des boissons autres que des boissons alcoolisées ou du thé et des en-cas. Il s'agit principalement de servir des boissons et seulement des en-cas simples (des toasts, par exemple). Des repas légers comme une omelette garnie de riz ou des pâtes ne peuvent pas être servis.

- La puissance du Grille-pain, du four électrique et de la plaque à induction sans source de chaleur extérieure doit être réglé à un niveau relativement bas.

Équipements de cuisine

< La plaque à induction doit être placée sous le comptoir. Le cas échéant, un évier ou un lave-vaisselle peut être aménagé. >

○ Finition intérieure

- L'aménagement autour de la plaque à induction doit être réalisé avec des matériaux difficilement combustibles conformes aux normes pour l'autorisation des installations temporaires ou ceux ayant une qualité supérieure aux normes.
- L'imperméabilisation du plancher n'est pas nécessaire.

○ Équipement

La mise en place des équipements de protection contre l'incendie n'est pas nécessaire

○ Déclaration et conseils/respect des lois et règlements

< Consultation au service de prévention d'incendie >

- En cas d'utilisation des appareils électriques tels que la plaque à induction, consultez le service d'incendie pour obtenir des conseils.
- L'autorisation du centre de santé publique conforme à la Loi sur l'hygiène alimentaire (autorisation d'exploitation d'un café) doit être obtenue.

