

機器名称	機器取付高さ (器具芯)	機器寸法
SW	FL+1.330	120 x 124 x 60.5
コンセント	FL+1.330	74.5 x 124 x 60.5
コンセント (機室用)	FL+1.330	74.5 x 124 x 60.5
スピーカー	FL+5.910	φ110 x φ170 x 266
転脚機	FL+1.330	103 x 247 x 62
ZLM-1	FL+1.680	800 x 2.080 x 200
ZLM-2	FL+1.680	800 x 2.080 x 200
ZLM-3	FL+1.680	800 x 2.080 x 200
ZLM-4	FL+1.680	800 x 2.080 x 200
監視機	FL+1.235	φ100 x 1.080 x 200
ZT-1	FL+1.235	400 x 800 x 180
ファン	FL+1.585	430 x 700 x 130
監視機	FL+1.495	340 x 430 x 90
監視機	FL+2.310	218 x 241 x 48
消火栓	FL+1.725	800 x 1.450 x 230

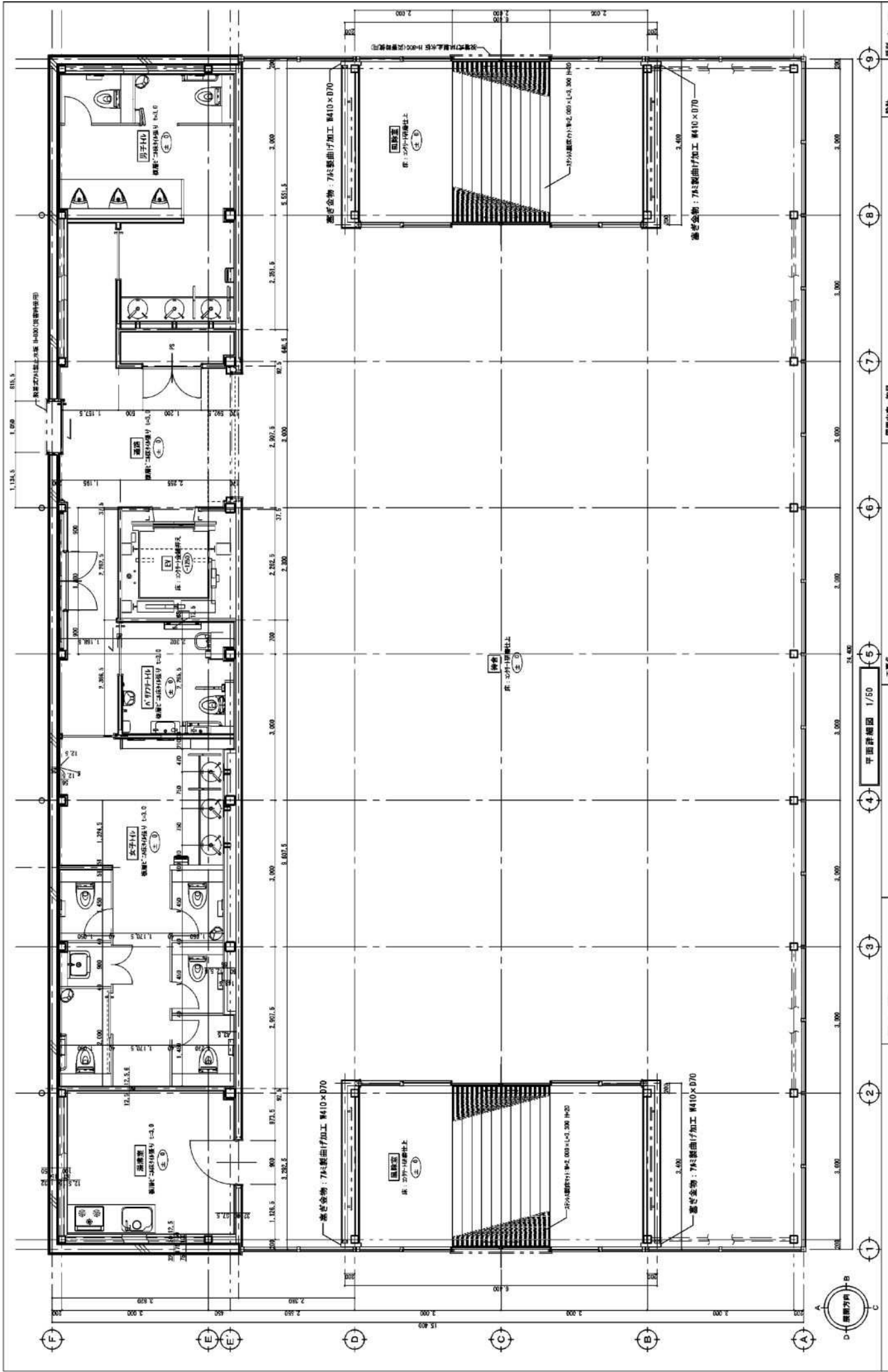
26mm

平面詳細図 1:100

主任 監 督 員  
 監 査 員 建築 電気 機械  
 承 諾  
 平成 年 月 日  
 広島県 営業 課  
 広島県 営 繕 課

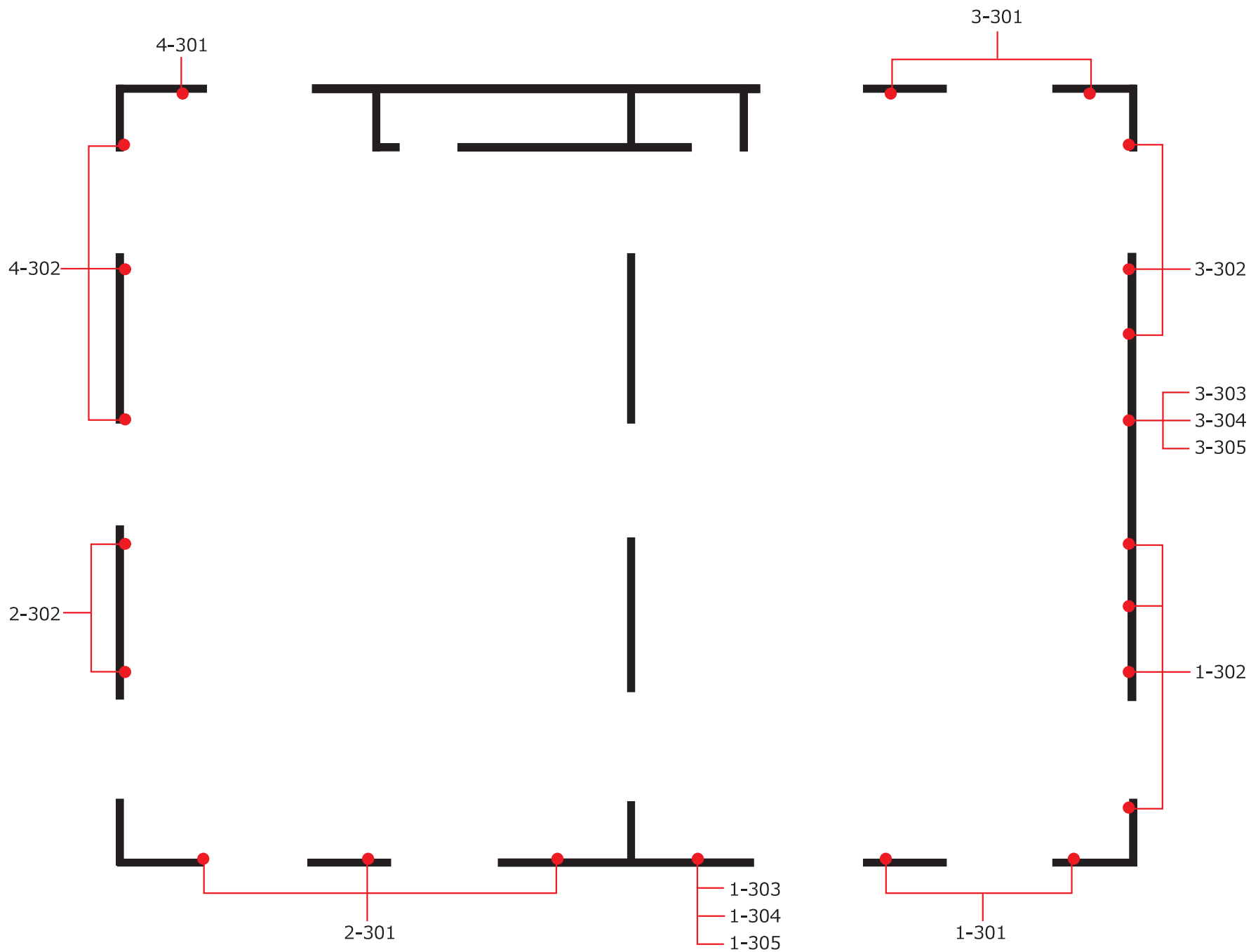
日 月 日 設備位置変更しているのですが、どうでしょうか?  
 日 月 日

工事名 広島港五日市地区五日市2号埠営上屋新築工事 No  
 現場代理人 中島 博明 印 図面名 平面詳細図

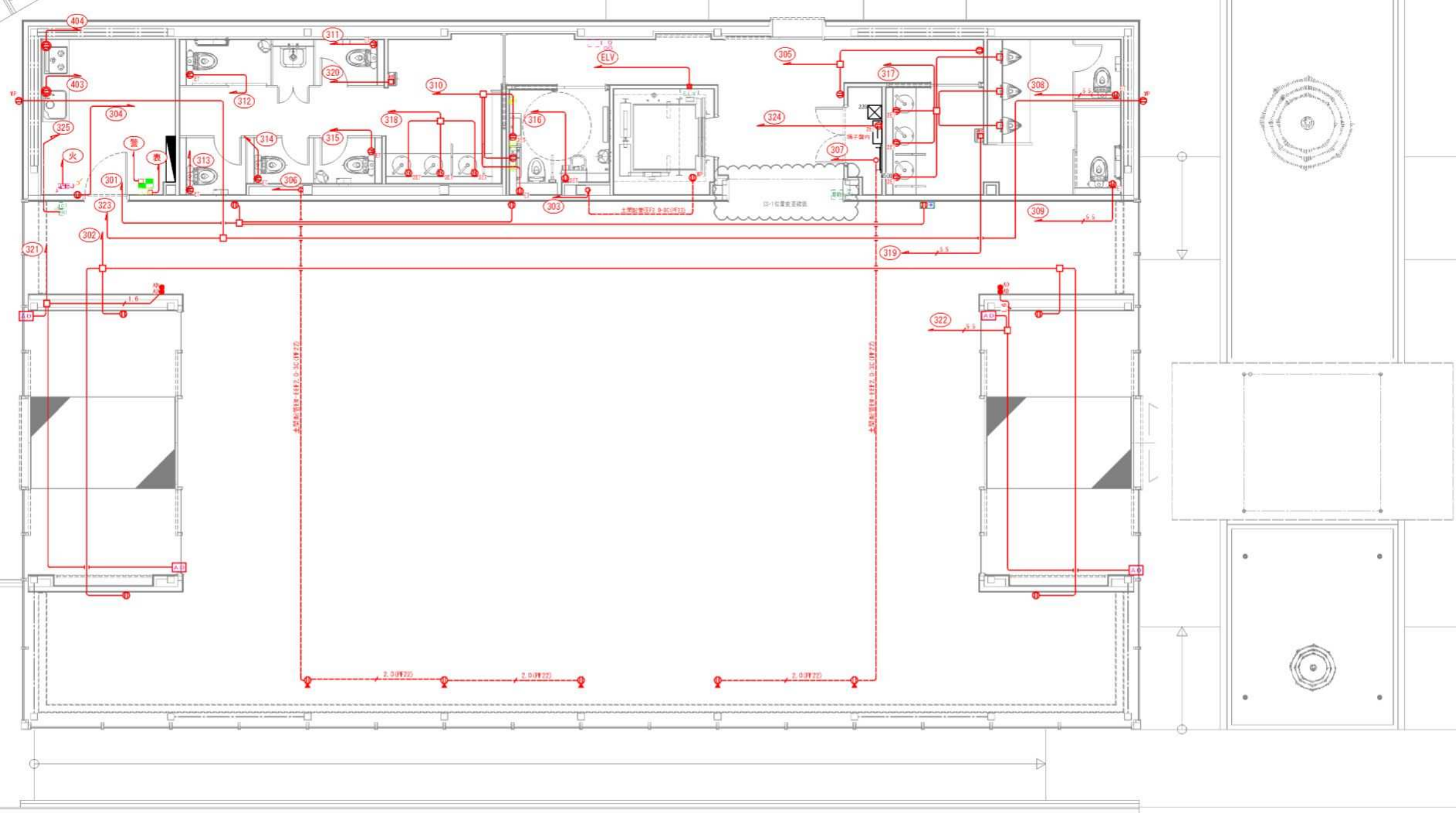


設計者・設計事務所名 株式会社 廣島建設 1101 廣島建設 広島県広島市東区 本町 1-1-1 廣島建設 一級建築士事務所 第13585号 構造士 廣島建設 一級建築士事務所 第13585号 構造士 廣島建設	工事名 平田洋行ビル 1/50 平面詳細図	図面内容・単位 平面詳細図・2 (特約)	設計 令和 4 年 1/30	種別 建築 図面番号 A-32

( A 2 = 100%、A 3 = 71% 出力表示 )



IL-B  
IF-B  
K-1



**注 記**  
 1. 特記なき配管記号は、下記の通りとする。  
 但し、二重天井内はケーブルがし配管とする。  
 1.5 EM-EEF1 6-3C (PF22)  
 EM-EEF2 0-3C (PF22)  
 EM-EEF2 0-3C (PF22) 土間配管  
 EM-EEF2 0-3C (PF22) x2土間配管  
 1.5 EM-OES 5-3C (PF22)  
 1.5 EM-OES 5-3C (PF22) x2土間配管  
 2. 防火区画を貫通する配管は、国土交通大臣認定工法による防火区画貫通処理を行うこと。


記号	品名	仕様	数量	単位	備 考
301	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
302	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
303	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
304	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
305	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
306	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
307	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
308	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
309	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
310	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
311	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
312	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
313	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
314	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
315	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
316	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
317	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
318	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
319	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
320	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
321	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
322	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
323	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
324	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
325	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
403	感煙探知器	感煙探知器	1	個	
404	感煙探知器	感煙探知器	1	個	



## 臨時店舗での営業、地域活動等での食品の提供について

ページ番号：0000008174 更新日：2023年11月15日更新

広島市内で、3日以内のイベントやお祭り等で食品を調理または販売する場合は、保健所への**届出が必要となります**。  
なお、届出後に食中毒の予防方法等についてご連絡させていただくことがありますので、開催日の10日前までには提出してください。

-  [イベントやお祭り等での食品の提供に関する手続きフローチャート \[PDFファイル/455KB\]](#)
-  [イベント・臨時営業での衛生管理チェックポイントとよくある質問 \[PDFファイル/3.19MB\]](#)

### 「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の届出が必要な場合

#### 届出対象者

- 食品等事業者

※学校や公民館、町内会等が、自ら行う食品の取り扱い（学園祭、バザー、地域祭りなどの非営利目的の行事での行為）は、食品等事業者の扱いに準じて届出をお願いします。

※届出は、原則としてイベント等の主催者または出店団体の代表者がとりまとめて、一括して提出してください。

#### 届出行事（例示）

- 観光イベント、物産展、祭り、縁日、フリーマーケットなどに出席する場合
- 食品等事業者以外の営業者が主催する販売促進のためのイベントに伴い食品を調理又は販売する場合
- 自治会、公民館等が実施する地域住民により催される祭り等で、食品を調理又は販売する場合
- 保育園、学校等が行う運動会や学園祭等の行事で、食品を調理又は販売する場合

#### 届出条件

次の(1)から(3)のすべてを満たしていること。

- 同一場所で通算して年間3日以内の営業であること。
- 調理を行う場合は、調理を行う場合の取扱条件及び取扱品目を満たしていること。
- 販売を行う場合は、販売を行う場合の取扱条件及び取扱品目を満たしていること。

※取扱条件、取扱品目について、詳しくは「 [臨時店舗や地域活動等での食品の提供について \[PDFファイル/271KB\]](#)」をご覧ください。

#### 届出様式

臨時店舗の出店に伴う食品取扱届

 [\[Wordファイル/54KB\]](#)  [\[PDFファイル/131KB\]](#)

## 注意事項

- 届出者名、連絡先、臨時店舗の住所、出店期間、臨時店舗施設見取図〔設備の配置図(個別ブース内設備,会場全体)〕、取扱品目、調理の有無、仕入先または製造者等の記入が必要です。
- 実施期間が3日を越えたり、取扱いを認めていない品目の取扱いがある場合は「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の提出では出店できませんので、営業許可の取得をご検討ください。

※ご不明な点等がありましたら、事前に[保健所](#)に相談してください。

## 「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の届出先

- 届出は広島市保健所または保健所分室（各区役所内（中区を除く））に提出してください。  
（開催場所以外の区でも受付可能です）  
※電子申請ができます。  
電子申請はこちらのページから⇒[電子申請運用手続【健康・福祉の分野】](#) <外部リンク>  
目次→「6 食品衛生に関する手続」をクリックしてください。
- 届出後に食中毒の防止方法等についてご連絡させていただくことがありますので、開催日の10日前までに届出をお願いします。
- 控えが必要な場合は2部作成し、提出してください。控えに受付印を押してお返しします。

保健所及び分室の所在地についてはこちらから [「保健所の所在地と連絡先」](#)

## 届出条件または取扱条件等に関するお問い合わせ先

広島市保健所 食品指導課

電話：082-241-7404

ファクス：082-241-2567

## 消火器の設置について

露店・屋台等で火気器具を使用する場合の消火器の設置や届出については、  
こちら「[お祭りに出店する露店等には消火器が必要です\(消防局予防部予防課予防係\)](#)」をご確認ください。

## 食中毒予防

- [イベント・臨時営業での衛生管理チェックポイントとよくある質問 \[PDFファイル/3.19MB\]](#)
- [イベント・臨時店舗等で発生した食中毒事件 \[PDFファイル/1.55MB\]](#)
- [餅つき大会でのノロウイルス食中毒の予防について\(185KB\)\(PDF文書\)](#)
- [バザーなどで食品を取り扱う場合の食中毒予防](#)

## このページに関するお問い合わせ先

広島市保健所 食品指導課、食品保健課

電話:(食品指導課)082-241-7404、(食品保健課)082-241-7434/Fax:082-241-2567

## 臨時店舗や地域活動等での食品の提供について

イベントやお祭り等で食品を調理又は販売する場合は、保健所への届出が必要となりますので、「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の提出をお願いします。

### 【届出対象者】

- ・食品等事業者

※ 学校や公民館、町内会等が、自ら行う食品の取り扱い（学園祭、バザー、地域祭りなど非営利目的の行事での行為）は、食品等事業者の扱いに準じて届出をお願いします。  
※ 届出は、原則としてイベント等の主催者又は出店団体の代表者がとりまとめて、一括して提出してください。

### 【届出行事(例示)】

- ・観光イベント、物産展、祭り、縁日、フリーマーケットなどに出店する場合
- ・食品等事業者以外の営業者が主催する販売促進のためのイベントに伴い食品を調理又は販売する場合
- ・自治会、公民館等が実施する地域住民により催される祭り等で、食品を調理又は販売する場合
- ・保育園、学校等が行う運動会や学園祭等の行事で、食品を調理又は販売する場合

### 【届出条件】

次のすべてを満たしていること。

- ① 同一場所で通算して年間3日以内の出店であること。
- ② 調理を行う場合は、取扱条件（別紙1）及び取扱品目（別紙2）を満たしていること。
- ③ 販売を行う場合は、取扱条件及び取扱品目（別紙3）を満たしていること。

### 【留意事項】

- ・届出者名、連絡先、臨時店舗の住所、出店期間、臨時店舗見取図〔設備の配置図（個別ブース内設備、会場全体）〕、取扱品目、調理の有無、仕入先又は製造者等の記入が必要です。
- ・実施期間が3日を越える場合や取扱いを認めていない品目（別紙2の3）の取扱いがある場合は、「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の提出では出店できませんので、営業許可の取得をご検討ください。

#### [問合せ先]

広島市保健所食品指導課（広島市中区富士見町11-27）

電話：（082）241-7404

FAX：（082）241-2567

**【調理を行う場合の取扱条件】**

- 1 提供は加熱調理品に限り（アイス類、ドリンク類を除く）、生ものの提供や、加熱後の加工成型は行わないこと。アイス類、ドリンク類を取扱う場合は、器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。
- 2 原材料のカット、串刺し等の仕込み行為は行わず、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 取扱いを認める品目又は条件付きで取扱いを認める品目であること。（別紙2参照）
- 4 次の設備を満たすこと。
  - (1) 施設は、屋根を設置して、三方を隔壁等により区画すること。
  - (2) 食品を調理し、又は加工する箇所は、地面又は床面から70cm以上の高さがあること。
  - (3) 給水設備（場所）があること。
  - (4) 食器、器具類の洗浄設備（場所）及び殺菌設備があること。
  - (5) 手指の洗浄設備（場所）及び消毒設備があること。
  - (6) 衛生上支障がない構造の排水設備があること。
  - (7) 衛生的に処理ができる廃棄物処理設備があること。
  - (8) 食品又は器具を保管する衛生的な設備があること。
  - (9) 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備があること。
- 5 次の注意事項を遵守すること。
  - (1) 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと。
  - (2) 調理は、全て施設内で行うこと。
  - (3) 調理は、原則として提供直前に行うこと。
  - (4) 原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること。
  - (5) 原材料を解凍する場合は衛生的に行い、当日使い切りとすること。
  - (6) 食品、器具及び容器包装は、衛生的に取扱うこと。
  - (7) 従事者は、食品を取扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
  - (8) 従事者は下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと。
  - (9) 施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないように清潔に保つこと。
  - (10) 食器類は原則として使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること。



## 【調理の品目例】

## 1 取扱いを認める品目例

分類	取扱条件	品目例
煮物類	事前に仕込んだ具材を、その場で煮込む。	おでん、豚汁
焼き物	事前に仕込んだ具材を、その場で焼く。	焼き鳥、いか焼、焼かき
お好み焼類	事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く。	お好み焼、たこ焼、ピザ
めん類	事前に仕込んだ具材と、その場で加熱調理したものを調製する。	うどん、そば等の最終加熱がある麺類
揚げ物	事前に仕込んだ具材を、その場で調製した生地等をつけて揚げる。	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ
アイス類	事前に調製された材料を、その場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷
焼菓子類	事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を焼く。	たい焼き、ベビーカステラ、焼餅、クレープ (生クリームをサンドするものを除く)
蒸し物類	事前に仕込んだ具材を、その場で蒸す。	蒸し饅頭、ちまき、シュウマイ
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材を、その場で揚げる。	ドーナツ、フライケーキ
餅・団子類	その場で蒸す、焼く。又は、これに簡易な加工を行う。	平餅、みたらし団子、いが餅
あめ菓子類	事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。	綿菓子、べっこう飴、果実飴
ドリンク類	既製品については、コップに小分けする。生ジュース、スムージーについては、事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	清涼飲料水、酒類、生ジュース、スムージー
レトルト食品 冷凍食品	加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。	各種食品
米飯類	その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。	カレーライス、焼飯、炊き込み御飯
ドッグ類	その場で焼く、又は揚げる。	アメリカンドッグ、フレンチドッグ
その他	事前に仕込んだ具材に、その場で簡易な加工を行う。	果実チョコ

## 2 条件付きで取扱いを認める品目例

分類	品目例	取扱いを認める条件
米飯類	肉巻きおにぎり	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 冷凍食品の再加熱に限る</li> <li>(2) 1回当たりの解凍については最小限の個数とし、再凍結はしないこと。加熱後の長時間の保存や翌日に再使用する等の行為は行わないこと。</li> <li>(3) トッピングの調理は、トッピング後に加熱調理するものに限ることとし、生ものや挟む行為は不可とする。</li> <li>(4) 販売に当たって使用する包装については、おにぎりを簡易に包む形態に限り、持ち帰りができないものにする事。</li> <li>(5) 届出の際に冷凍食品に関する資料（表示の切りぬき、写し等）を添付すること。</li> </ul>
めん類	つけ麺 冷麺 ざるそば	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 専用の冷却設備（シンク）があること。</li> <li>(2) 麺の冷却のために、上水道に直結する等、飲用適の水が十分に確保できること。</li> <li>(3) 専用の手指の洗浄・殺菌設備があること。</li> <li>(4) 冷却後の食品を衛生的に保管できる設備があること。</li> </ul>
その他	浅漬け類 (冷やしきゅうり等)	<p><b>【原材料等の取扱いについて】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 原材料の洗浄は、飲用適の水を用いて流水で十分に洗浄すること。</li> <li>(2) 原材料は、次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/l で 10 分間又は 200mg/l で 5 分間）等の消毒液で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いすること。</li> <li>② 75℃ 1 分間の加熱、又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌すること。</li> </ul> </li> <li>(3) 半製品の保管及び漬込み並びに製品が販売されるまでの間は、低温（10℃ 以下）で管理すること。</li> <li>(4) 漬込み液は、その都度交換すること。また、漬込みに用いる器具・容器は、十分に洗浄、消毒を行うこと。</li> </ul> <p><b>【食品取扱者等の衛生管理について】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 次の場合には、必ず流水・石けんによる手洗いを行うこと。 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 作業開始前及び用便後</li> <li>② 食品に直接触れる作業にあたる直前</li> </ul> </li> <li>(2) 下痢や腹痛等の症状を呈する者は、食品取扱作業に従事しないこと。</li> </ul>

## 3 取扱いを認めない品目例

分類	品目例	取扱いを認めない食品の基準
米飯類	おむすび、巻寿司、にぎり寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 未加熱のまま提供するもの。</li> <li>(2) 加熱後に、成型及び具材をはさむ、トッピング等の処理があり、簡易な調理とは認められないもの。</li> <li>(3) 冷却に多量の水を使用するもの。</li> <li>(4) その他、衛生上の危害が認められるもの。</li> </ul>
めん類	冷やし中華	
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ（焼成後に生クリーム等をサンドするもの）	
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ	
その他	生卵を使用するミルクセーキ、粉末ミックスを使用するソフトクリーム、刺身、生クリーム（既製品除く）	

**【販売を行う場合の取扱条件】**

- 1 加工済食品は、許可施設で製造又は加工された製品を仕入れて販売すること。
- 2 食品のカット、スライス等の加工及び小分けは行わないこと。
- 3 販売品目例及び販売に係る注意事項は次のとおりとする。

品 目 例	注 意 事 項
牛乳、乳製品、清涼飲料水、弁当、調理パン、食肉製品、魚介加工品、レトルト食品、鮮魚介類、食肉、菓子類、びん詰食品、缶詰、果物、野菜	(1) 果物、野菜及び未処理の魚以外は、容器包装に入れられたものであること。 (2) 適正に表示されていることを確認して販売すること。 (3) 保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。 (4) その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売すること。

# 火気使用計画

## ●プロパンガス ●

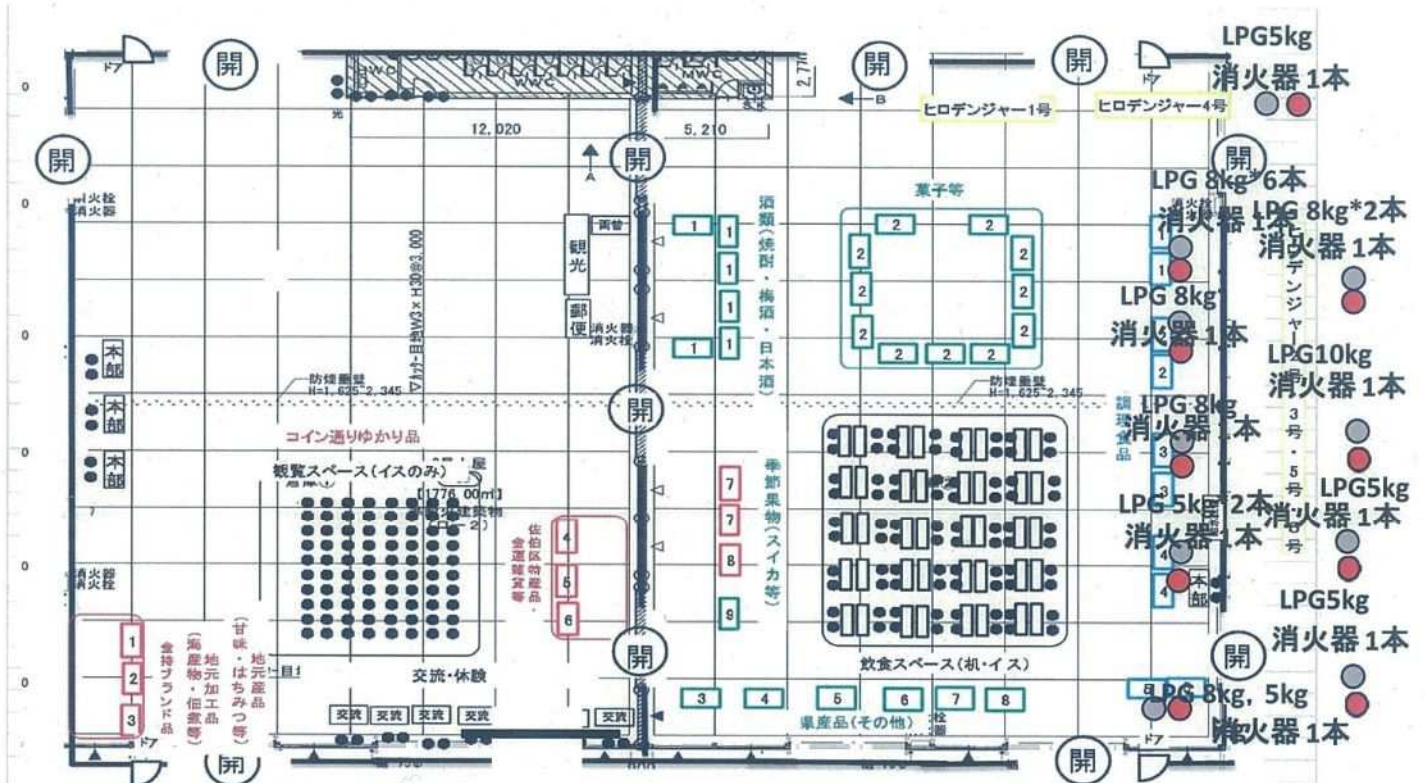
出入口及び裸火から6m以内並びに避難の通行に支障となる位置に置かない。

屋内で使用できるプロパンガスの重量は、**10kg未満※**です。

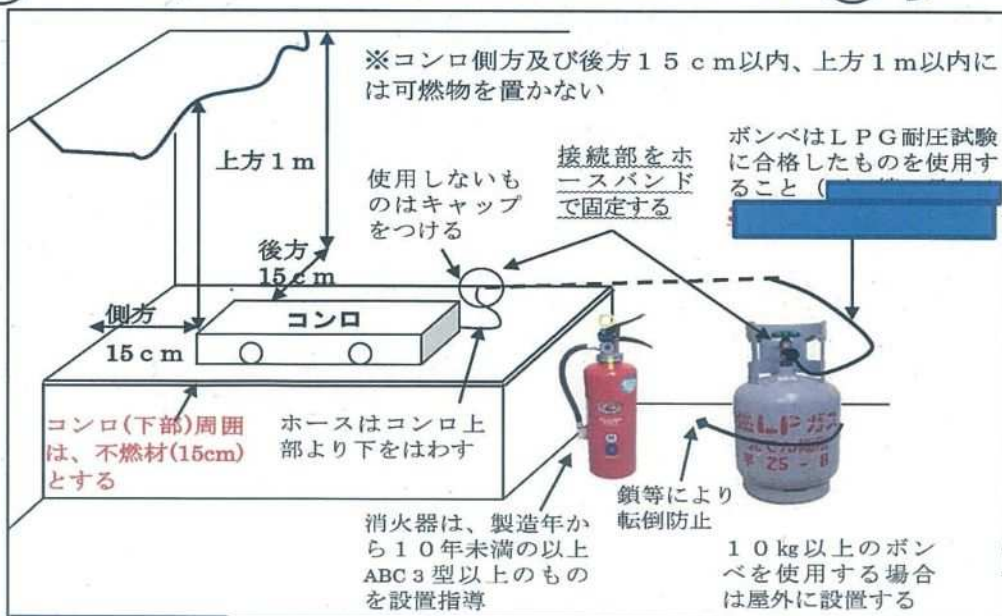
**※10kg使用不可(最大で8kg)**。なお、持ち込む本数に制限はありません。

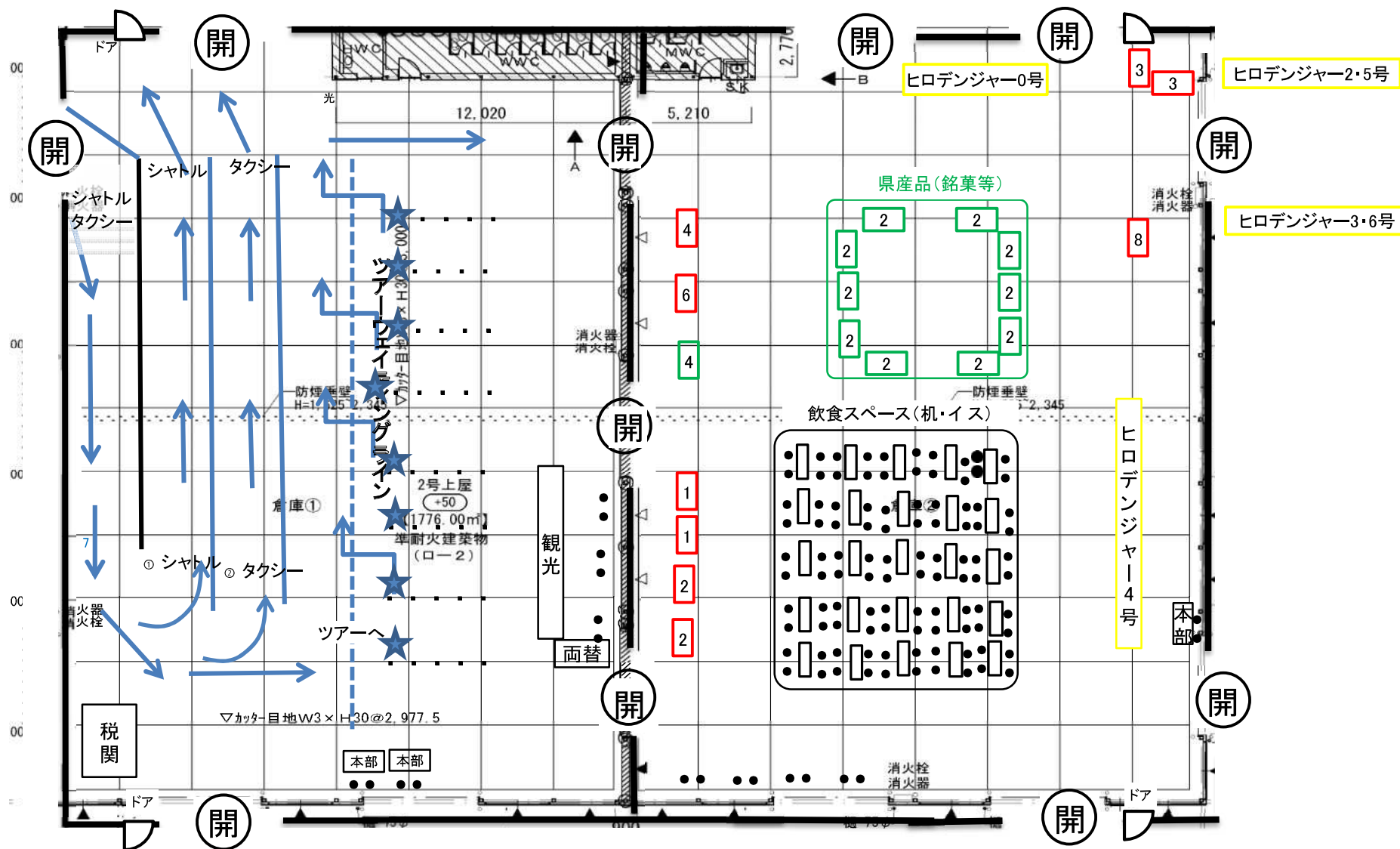
## ●消火器 ●

出店者ごとに、製造から10年未満のABC3型消火器を1本設置してください。



## ●コンロ等火気周辺の遵守事項 (広島市消防局作成チラシ抜粋)





クアンタム・オブ・ザ・シーズ級客船・上海からの入国の際の例  
(ツアー中心) の導線



# 広島港 五日市ふ頭

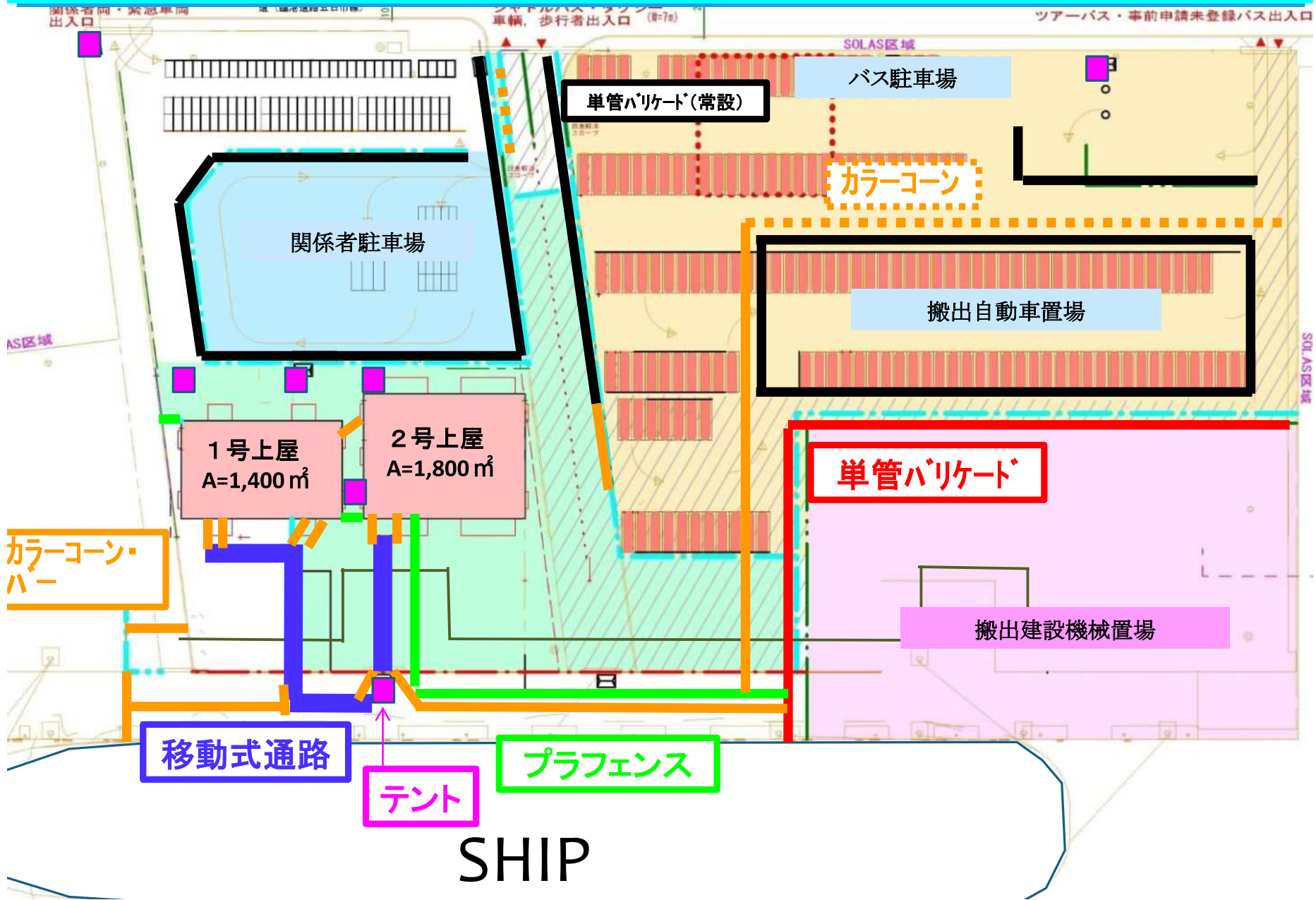


臨港道路 廿日市草津線

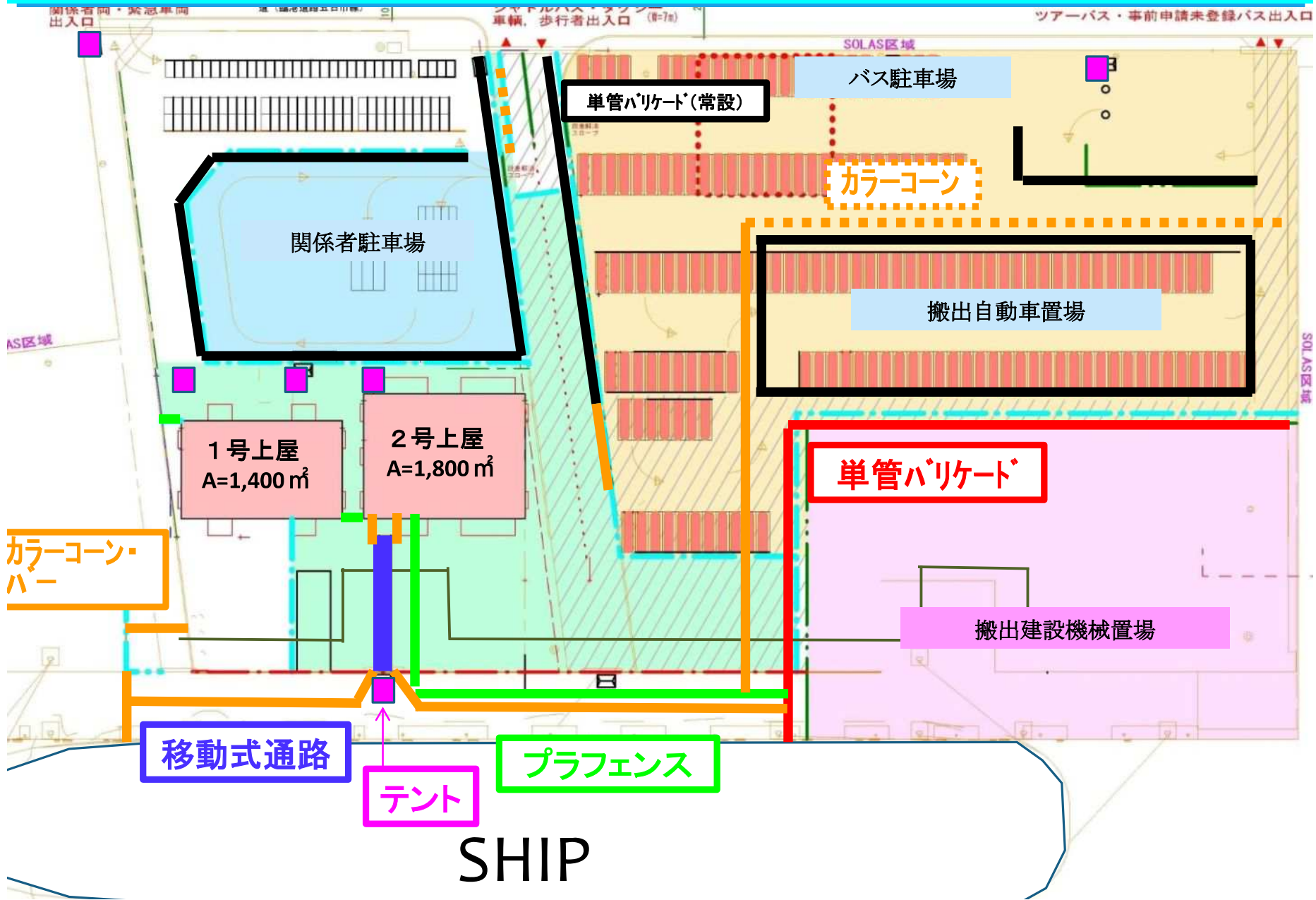
広島港五日市ふ頭（該当部分）



# ふ頭内レイアウト（該当部分） A 出入国審査あり



# ふ頭内レイアウト (該当部分) B 出入国審査なし



# 広島港五日市ふ頭，臨港道路看板・表示位置

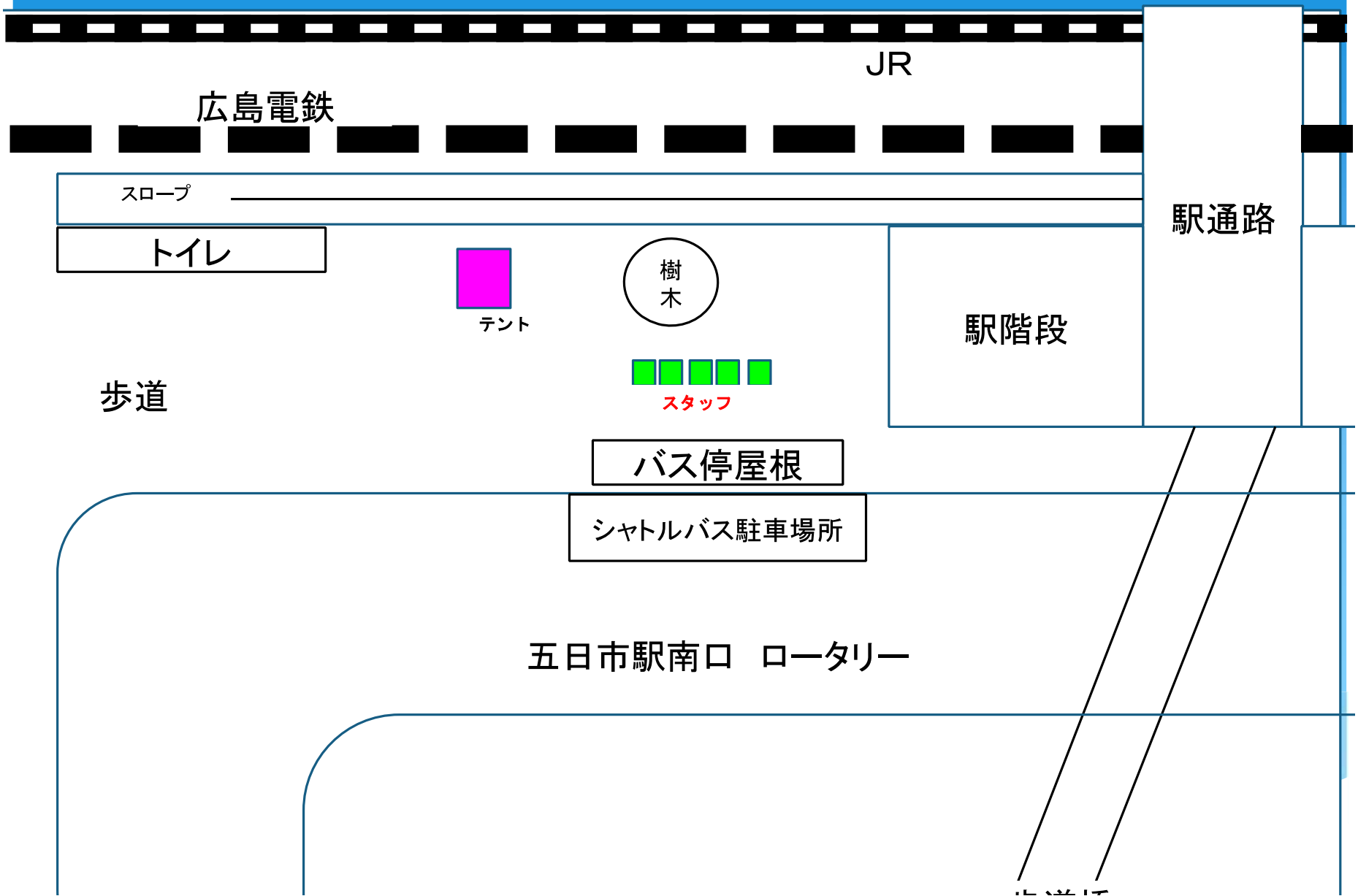




# 広島港五日市ふ頭スタッフ配置図(ふ頭一般開放なし)



# JR, 広島電鉄五日市駅前設営, スタッフ配置図



# (参考) 港湾上屋の概要



上屋外部



1号上屋

- 主な用途: CIQ審査
- 構造: 鉄鋼造
- 延床面積: 1,392.0㎡

2号上屋

- 主な用途: 観光案内, 両替, 物販, 飲食等の賑わい
- 構造: 鉄鋼造
- 延床面積: 1,822.2㎡



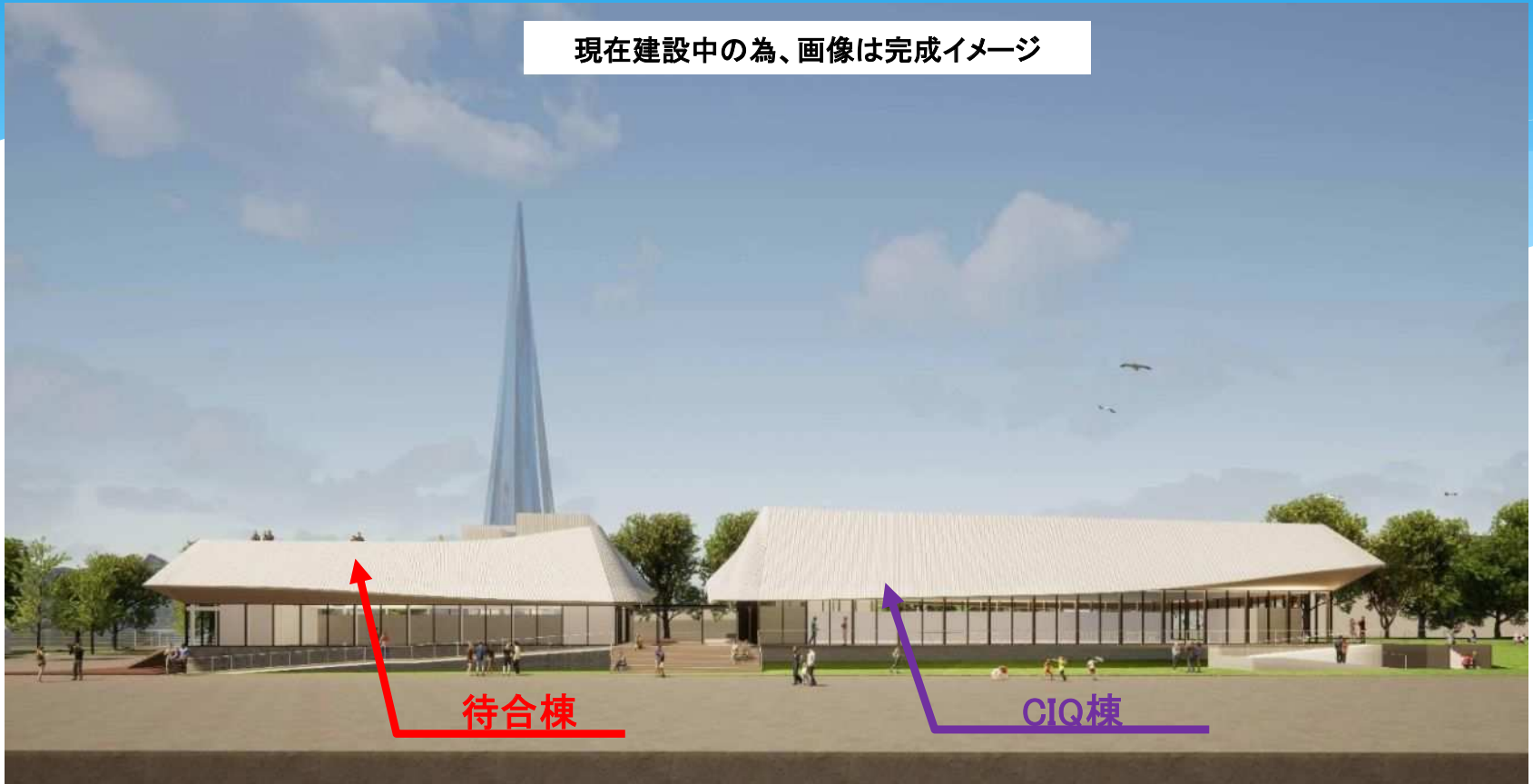
# 広島港 宇品外貿ふ頭



広島港宇品外貿ふ頭（該当部分）

# (参考) 宇品クルーズターミナルの概要

現在建設中の為、画像は完成イメージ



## 待合棟

- 主な用途: 観光案内, 両替, 物販等
- 構造: 鉄骨造
- 延床面積: 387.36㎡

## CIQ棟

- 主な用途: CIQ審査
- 構造: 鉄骨造
- 延床面積: 953.08㎡

# ふ頭一般開放スタッフ配置図



凡例

- 対面通行
- 東行き
- 西行き
- 横断歩道
- ゲート(閉)
- ゲート(開) 常時開放
- ゲート(開) 特定車両のみ可
- スタッフ



# ふ頭一般開放スタッフ配置図

ポスト	配置場所	備考
1	見学者迂回路(工事現場北)	
2	見学者迂回路(工事現場南)	
3	見学者迂回路南口	
4	西通り北端	
5	見学者迂回路北口	
6	東詰交差点(北)横断歩道	
7	東詰交差点南(左折進入路)	
8	臨港道路(左折進入路分岐)	
9	五日市渚ガーデン(北)交差点	
10	五日市渚ガーデン(南)交差点	
11		
12		
13	東1交差点	
14	中1交差点	
15	西通り(TUロジネット西)	
16	西2交差点	
17		
18	中2交差点	
19	東2交差点	
20	西3交差点	
21		
22	西通り西3～南通り	
23	西ゲート付近	
24	中央ゲート付近	
25	中央ゲート付近	
26	南通り	
	△口才入口 ※ 配置転換	
27	東ゲート内	
28	南通り(前田道路)	
29	未供用道路南ゲート	