

1 生活環境影響事業の事前協議について

事業規模によっては、市条例※に規定される“生活環境影響事業”に該当する可能性がありますので、必要な手続を実施いただくようお願いいたします。

※市条例：大津市生活環境の保全と増進に関する条例

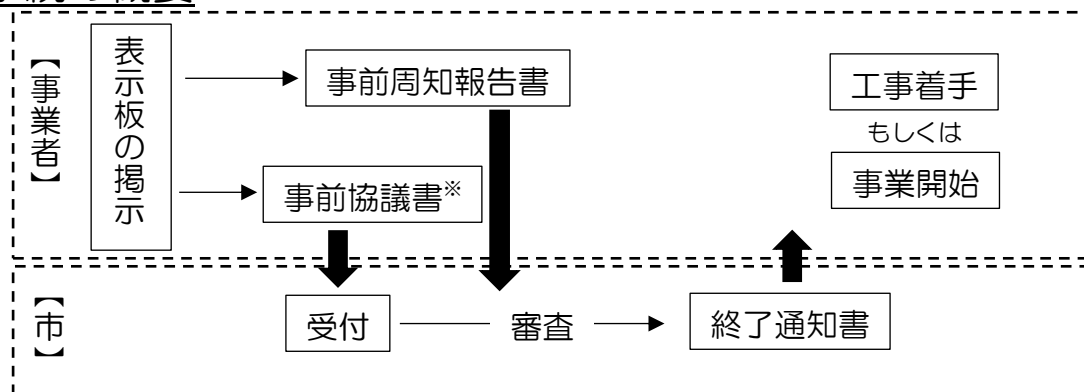
事業者の皆さまに、環境への配慮に努めてもらうことを目的として、工事着手前に市と協議する制度です。

➤ 対象となる事業規模

	新規事業※ (総床面積)	増築の事業
飲食店	100m ² 以上	床面積 50m ² 以上 又は 敷地面積 150m ² 以上

※既存施設を使用して事業を行う場合も含まれます

➤ 手続の概要



※環境保全に係る事前配慮チェックシート、事前配慮計画書等の資料が必要です

手続の詳細については、大津市のホームページに掲載の手引きをご確認いただくか、大津市環境政策課までお問合せください。

【大津市ホームページ】

<https://www.city.otsu.lg.jp/shinsei/machi/eco/23058.html>

【問合せ先】

大津市環境政策課

電話：077-528-2735

Mail：otsu1121@city.otsu.lg.jp



2 臭気対策について

店舗から出る“におい”によって、悪臭苦情につながる場合がありますので、事業開始前に臭気対策の検討に努めてください。

飲食店等での調理臭は、一般的には美味しそうなにおいですが、近隣でいつも同じにおいを嗅いでいる住民にとっては我慢できない場合があります。

状況によっては、紛争に発展する場合もあり、追加の対策となれば、費用や時間を要することにつながります。事業開始前に周辺環境の把握に努め、必要な対策の検討をお願いします。

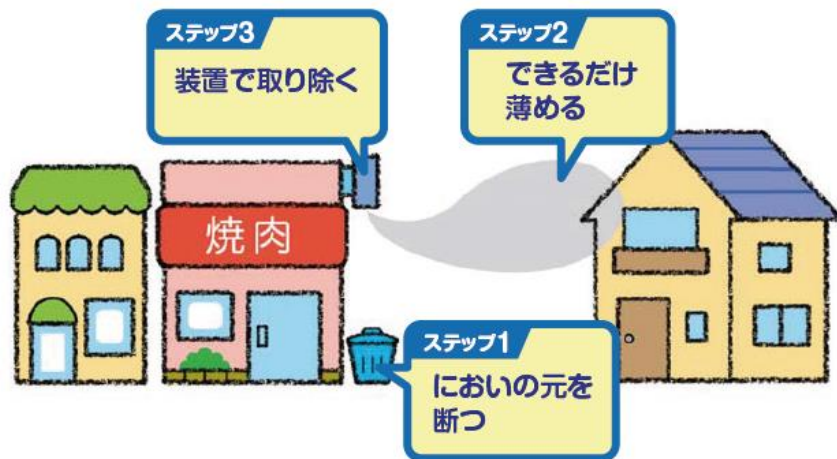
データでみる臭気対策 飲食業の悪臭苦情ランキング

(平成22年度地方公共団体アンケート調査結果より)

1位	(12.0%) 焼肉・ホルモン店 ～ 肉を焼くときのにおいや油煙 ～	
2位	(10.7%) 惣菜・弁当屋 (スーパー含む) ～ 製造工程からでる排水のにおい ～	
3位	(10.3%) ラーメン店 ～ スープを煮込むにおい ～	
4位	(7.7%) 焼き鳥店 ～ 焼き鳥を焼くにおいや油煙 ～	
5位	(7.0%) 居酒屋 ～ 色々な調理のにおい ～	
6位	(6.7%) 中華料理 ～ ニンニクや油のにおい ～	

➤ 臭気対策の進め方

- ・ステップ1：においを元から断つ工夫をしましょう。
- ・ステップ2：においをできるだけ薄める工夫をしましょう。
- ・ステップ3：脱臭装置でにおいを取り除きましょう。



飲食業の方のための『臭気対策マニュアル』より抜粋

具体的な臭気対策については、“飲食業の方のための『臭気対策マニュアル』”をご確認ください。

【飲食業の方のための『臭気対策マニュアル』】

https://www.env.go.jp/air/akushu/manual/manual_01.pdf

【悪臭防止法の規制内容などの問合せ先】

大津市環境政策課

電話：077-528-2735

Mail：otsu1121@city.otsu.lg.jp