

御坊市消防本部からのお知らせ

消防法令の改正に伴い 全ての飲食店に消火器の設置が義務付けられます

平成28年12月22日に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災を受け、消防法施行令等が改正され、延べ面積が150㎡未満の飲食店にも令和元年10月1日から消火器の設置が義務付けられます。

新たに消火器が必要となる飲食店

延べ面積が150㎡未満の飲食店でコンロなどの火を使用する設備又は器具を設けている場合に消火器の設置が必要となります。

ただし、火を使用する設備又は器具に防火上有効な措置が講じられている場合は、消火器の設置がありません。

※延べ面積150㎡以上の場合は、従前から設置が必要です。

防火上有効な措置とは

- ・調理油加熱防止装置

鍋等の温度の過度な上昇を感知して自動的にガスの供給を停止して火を消す装置

- ・自動消火装置

火を使用する設備又は器具の火災を自動的に感知し、消火薬剤を放出して火を消す装置

- ・圧力感知安全装置

過熱等によるカセットボンベ内の圧力の上昇を感知し、自動的にガスの供給を停止して火を消す装置

※鍋等からの吹きこぼれにより火が消えた場合に、ガスの供給を停止する「立ち消え安全装置」は、防火上有効な措置には該当しません。

設置した消火器の点検・報告について

設置が義務付けられた消火器は、消防法第17条の3の3に基づき、6か月ごとに点検し、1年に1回消防本部に報告することが義務となります。

※総務省消防庁の「消火器点検アプリ」が活用できます。

「Google Play」や「App Store」でダウンロードが可能です。

厨房における火災予防のチェックポイント

- ☐ 火をつけたまま、その場を離れない。
 - ・長時間調理の間、その場を離れたりしていませんか？
- ☐ コンロは、壁から離しましょう。
 - ・コンロと比べて大きすぎる鍋を使っていませんか？
 - ・壁に炎が当たっていたら確実に危険です。
- ☐ グリスフィルターやダクトはきちんと清掃をしましょう。
 - ・グリスフィルターはきちんと取り付けましょう。
 - ・ダクト・グリスフィルターは、定期的にきちんと清掃しましょう。
- ☐ 機器を定期的に点検しましょう。
 - ・定期的に点検又は機器がおかしいと思ったら専門業者に点検してもらいましょう。
- ☐ コンロ周りに可燃物を放置しない。
 - ・使いやすから、面倒だからと可燃物を放置せず、整理整頓を心がけましょう。
- ☐ 火事が起きたら消火器で消しましょう。
 - ・火事が起きたら、まず消火器で消しましょう。
 - ・消火後はガスの元栓を閉めてください。



お問い合わせ先

御坊市消防本部 予防課 ☎0738-22-4899（平日8時30分～17時15分まで）