



お店の火災予防対策、できていますか？

飲食店における火災は、毎年多く発生しています。火災を絶対に発生させないために、次の確認項目をすぐに点検し、皆様の生命と財産を守りましょう。



チェック 1 排気ダクトや排気フード、グリスフィルターの日常的な点検や清掃をしていますか？

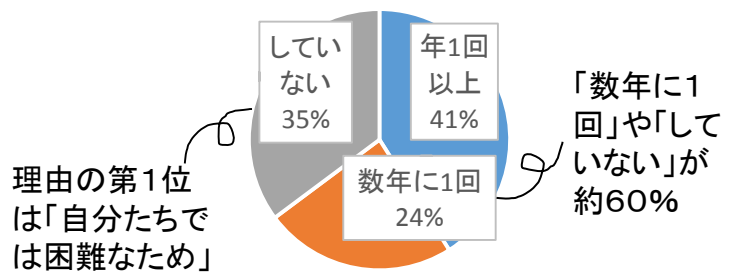


図1 排気ダクトの清掃頻度

油脂の固着により火災につながります。点検と清掃を実施しましょう。

★油污れのつきやすい排気フードや排気ダクト入口・・・日常的に(毎日)実施

★外から見えない排気ダクト内部・・・数か月(1年以内)ごとに実施。専門的な知識と技術を持つ資格者等に依頼する方法も有効です。

※点検の頻度は目安です。店舗の規模や機器の使用状況に応じた頻度としてください。

チェック 2 今ある消火器はいつ設置しましたか？

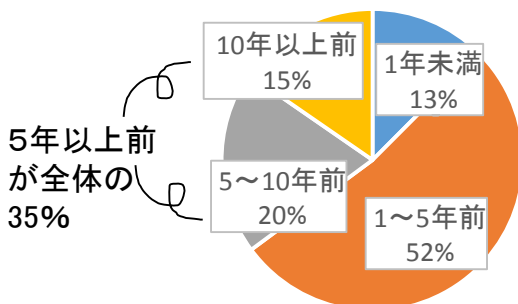


図2 消火器の設置時期の状況

容器が腐食した古い消火器を使用した際の事故も発生しています。定期的な点検や交換が必要です。

※消火器のラベルに交換の目安が表示されています。

チェック 3 火気使用中はその場から絶対に離れないようにしていますか？

飲食店における出火原因第1位は「燃焼器具(コンロ等)を使用し、放置する・離れる」です。

「知っている」と88%の方が回答

知っている方が多いのですが、毎年、火災が多く発生しています。「少しの間だから大丈夫」ではなく、常に監視人を置くことが必要です。



この内容も
チェック✓

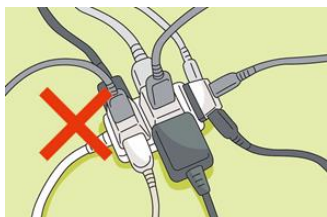
火災予防チェックシート



吸い殻をごみ箱や灰皿にためない。捨てる時は水をかける。



たこ足配線はしない。

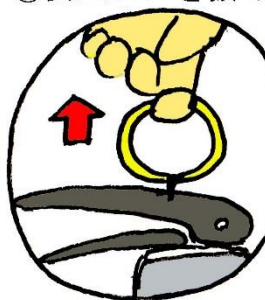


建物周囲を整理整頓し、施錠管理を徹底する。



消火器の設置場所を確認し、使用できるように訓練する。

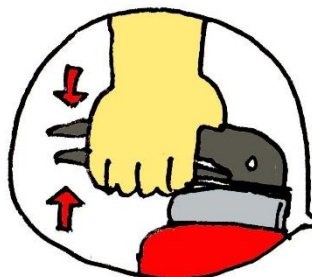
②安全ピンを抜く



逃げ道よし



①火元の近くに運ぶ



③ノズルを火元に向ける



④レバーを握る

⑤放射

知っていますか？

消火器リサイクルシステムがあります。

このシステムは、古くなった消火器を回収してリサイクルする取組みで、平成22年から運用されています。

⇒次の方法で回収します。

- ①特定窓口へ引き取りを依頼する。
- ②特定窓口又は指定引取場所へ直接持ち込む。

※詳しくは消火器リサイクル推進センター（電話 03-5829-6773 受付は平日のみ）へお問い合わせください。

役立つ情報満載！

東京消防庁ホームページを是非ご覧ください。

「どんな火災が発生したの?」、「火災を起こさないように注意することは?」等、皆様の**火災予防に役立つ情報を発信**しています。

※トップページ→安全・安心情報

東京消防

検索

<http://www.tfd.metro.tokyo.jp>

東京消防庁公式アプリ(無料)のダウンロード→



なくそう! 工事中の火災

工事中の火災も発生していますので、改装工事等の際はご注意ください。



問合せ先

- 東京消防庁予防部防火管理課
電話 03-3212-2111(代)
- 管轄消防署
東京消防庁ホームページをご覧ください。