



店铺的火灾预防对策是否到位？

餐饮店的火灾年年多发。为了杜绝火灾的发生，请立即检查下述确认项目，保护大家的生命和财产安全！



确认

1

是否有进行排气管和排气罩，油脂过滤器的日常检查和清洁？

理由中排在第1位的是“因为自己难以做到”

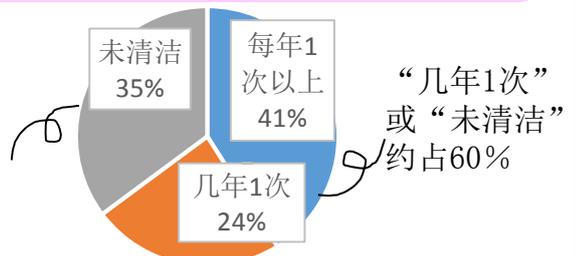


图1 排气管的清洁频率

油脂的粘附可能引发火灾。请实施检查和清洁。

- ★容易粘附油污的排气罩和排气管入口……日常（每日）实施
- ★无法从外部看见的排气管内部……每几个月（1年以内）实施1次。也可委托具备专业知识和技术的专业人士进行。

※检查的频率为参考值。请根据店铺的规模和设备的使用状况设置相应的频率。

确认

2

现有灭火器是何时设置的？

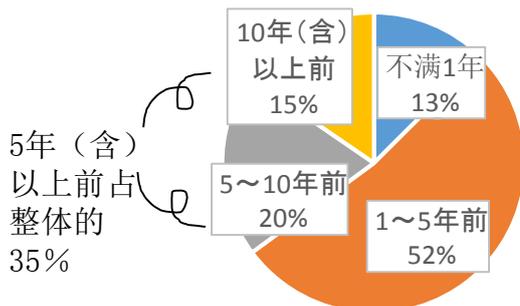


图2 灭火器设置时期的状况

也出现过使用容器腐蚀的旧灭火器时发生的事故。有必要进行定期的检查和更换。

※灭火器标签上标注了更换的参考日期。

确认

3

是否确保使用明火时不离开现场？

餐饮店着火的原因中，排第1位的是“使用燃烧器具（炉灶等）时放置不管·离开”。

有88%的人回答“知道”

虽然知道的人不少，每年依然多发火灾。不能认为“只是一会儿所以没关系”，需要时刻安排看管人。



以下内容也应
确认 ✓

火灾预防确认表



烟头不堆积在垃圾箱和烟灰缸中。扔烟头时请浇水。



确认灭火器的设置场所，并训练使用方法。

② 拔安全销

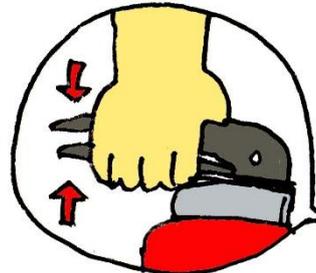
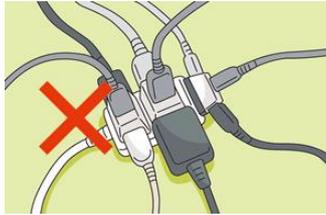
逃生通道没问题！



① 搬到火源附近



不连接多个插头。



③ 喷嘴朝向火源



整理整顿建筑物周围，
务必上锁管理。



④ 紧握把手



⑤ 喷射

你知道
吗？

存在废弃灭火器回收利用
系统。

此系统成立于2010年，是一个回收旧
灭火器并再利用的组织。

⇒按照下述方法回收。

- ①委托特定窗口接收。
- ②直接携带至特定窗口或指定场所。

※具体请咨询灭火器回收利用推进中心
(电话 03-5829-6773 仅在工作日受理)。

满载有用
信息！

请务必浏览东京消防厅
官网。

发布“发生过什么样的火灾？”
“预防火灾需要注意什么？”等，
对大家预防火灾有用的信息。

※主页→安全·安心信息

東京消防

搜索

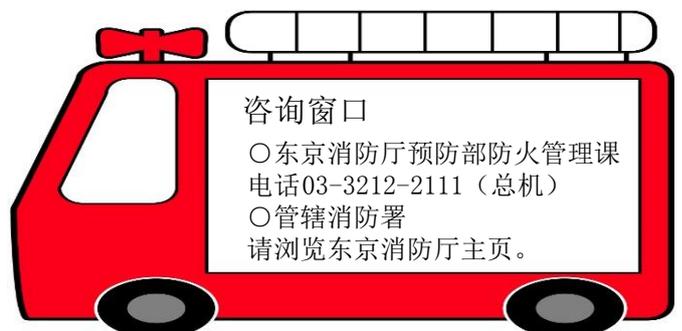
<http://www.tfd.metro.tokyo.jp>

东京消防厅APP(免费)下载→



杜绝施工过程中的火灾

施工过程中也可能会发生火灾，在改装
施工时请务必注意。



咨询窗口

○东京消防厅预防部防火管理课
电话03-3212-2111(总机)
○管辖消防署
请浏览东京消防厅主页。