

32 延焼拡大・避難状況

【関連章第9章】

事例 「防火管理者が初期消火及び避難誘導に従事した火災」

出火時分 7月 15時ごろ

用途等 複合用途（事業所、飲食店、共同住宅） 耐火造 49/3 延 90,000 m²

防火管理 該当選任あり 消防計画あり

被害状況 建物ぼや1棟 植物油若干、食器洗浄機若干等焼損

概要

この火災は、複合用途建物の2階飲食店の厨房から出火したものです。

出火原因は、従業員が大型ガスこんろ上に植物油の入った中華鍋を置き、火を消し忘れた状態でその場を離れたため、植物油が過熱され出火したものです。

飲食店の従業員が「ボン」という音を聞き、防火管理者である店長が厨房内を確認すると、大型ガスこんろ上の中華鍋から炎が立ち上がっているのを発見しました。厨房内は煙が充満していたため、排煙装置により排煙を実施するとともに、従業員に粉末消火器による初期消火を指示しています。また、防災センター勤務員が現場を確認した際には、スプリンクラー設備が作動していたため、火災と断定し、自動火災報知設備及び放送設備等を活用して、在館者に火災を知らせ、建物内にいた約1,000名が避難しています。

教訓等

この建物には各事業所に防火管理者が選任されており、建物全体の統括防火管理者が選任されています。

出火時も飲食店内には防火管理者がおり、初期消火及び店内からの避難誘導が迅速に行われています。また、防災センター勤務員と連携を図り、消防用設備等を活用することで、在館者を適正に避難誘導し、一人の負傷者も出ませんでした。

複数の事業所が入り多数の利用者が訪れる建物では、発見が遅れたり、延焼拡大した場合、被害が甚大となる可能性があります。利用者が建物を安全に利用するためにも、建物関係者は防火管理体制に万全を期し、万が一の際には、被害を最小限に止めるべく、効果的な初期消火、避難誘導が行えるよう知識や技術を身につけましょう。

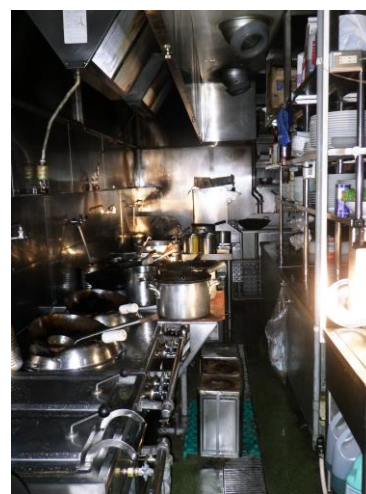


写真 32-1 厨房の状況



写真 32-2 中華鍋の状況