

## 31 消防用設備等の活用状況

【関連章第8章】

### 事例2 「飲食店の厨房から出火し、自動火災報知設備の感知器に目張りがされていたため有効に作動しなかった火災」

**出火時分** 5月 23時ごろ  
**用途等** 複合用途（飲食店・共同住宅） 耐火造 8/1 延 400㎡  
**防火管理** 該当選任あり 消防計画あり 統括防火管理者選任あり  
**被害状況** 建物ぼや1棟 寸胴鍋1、食材若干等焼損  
**概要**

この火災は、複合用途1階飲食店の厨房から出火したものです。

出火原因は、店長がスープの仕込みをするために寸胴鍋に火をかけ、店を離れる際器具栓つまみを閉鎖したつもりが完全に閉まっておらず、火が消えていなかったことにより時間の経過とともに寸胴鍋と内部の食材が過熱され出火したものです。

地下1階の飲食店従業員は店内で片付けをしていたところ焦げ臭いにおいを感じ、さらに白煙が店内入ってきたため煙をたどり1階の店舗内を確認すると白煙が充満しているのを発見しました。すぐに地下1階の店舗に戻り、固定電話から119番通報しています。客席部分の煙感知器には目張りがされており、店舗全体に白煙が充満していたにもかかわらず感知器は発報されませんでした。初期消火はされませんでした。他階の店舗等はいずれも営業時間外であったこともあり避難もなくけが人も発生しませんでした。

#### 教訓等

自動火災報知設備は火災による熱や煙を感知し、火災が発生したことを建物の関係者に伝え、早期に消火行動や避難行動を促すことで、火災による被害を軽減するきっかけとなる設備です。火災を感知する感知器に目張りなどしていれば火災が発生した際に早期に感知されず、避難が遅れ被害が拡大することになりかねません。消防用設備等を法令に基づき適正に設置することはもちろんのこと、万が一の火災の際に正常に作動するために日ごろから保守点検を行い、維持管理を徹底することが必要です。建物関係者等は法令で定められた定期的な設備点検を実施し、不備があれば早急に是正するなど適正な設備維持に努め、建物の安全管理を徹底しましょう。



写真 31-3 覆われた感知器の状況



写真 31-4 大型ガスこんろと寸胴鍋の状況