

19 飲食店

【関連章第7章2】

事例2 「飲食店の厨房から出火し傷者2人が発生した火災」

出火時分 6月 13時ごろ

用途等 複合用途（飲食店・物品販売店舗等） 耐火造 4/2 延 1,100 m²

防火管理 該当选任あり 消防計画あり

被害状況 建物ぼや1棟 内壁若干焼損等 傷者2人

概要

この火災は、複合用途建物の地下1階飲食店内の厨房から出火したものです。

出火原因は、従業員が食用油を入れた両手鍋を大型ガスレンジで火にかけ、揚げ物を作り終えた後に火を消し忘れてしまったため、油が過熱され出火したものです。

従業員は、調理を終えて昼休憩をしていたところ、厨房から煙が出ていることに気づき確認すると、厨房内に黒い煙が充満しているのを発見しました。

火災を発見した後、従業員は同僚に消火を指示し、店長から119番通報を依頼されたため、携帯電話で通報しました。

火災を知らされた同僚は、建物内に設置された粉末消火器を3本使用して消火を実施しましたが、消火には至りませんでした。

教訓等

この火災は、食用油を火にかけたまま放置してしまったことにより出火したものです。

飲食店は、限られた人員で多くの仕事をこなすことが多いため、普段通りの作業内容でも、火を消したという思い込みでその場を離れたり、調理中に用事を思い出し、加熱していることを失念してしまう場合があります。防火管理者や店長は、店員に対して火気の使用状況、その場を離れないよう指導することが出火防止に繋がります。

また、不特定多数の人が出入りする店舗などでは、出火した際に、従業員等により初期消火や避難誘導を適切に実施することで被害の軽減を図ることができます。

普段から自衛消防訓練の実施等、火災に備えておくことも重要です。



写真 19-4 厨房の焼損状況



写真 19-5 出火した鍋の焼損状況