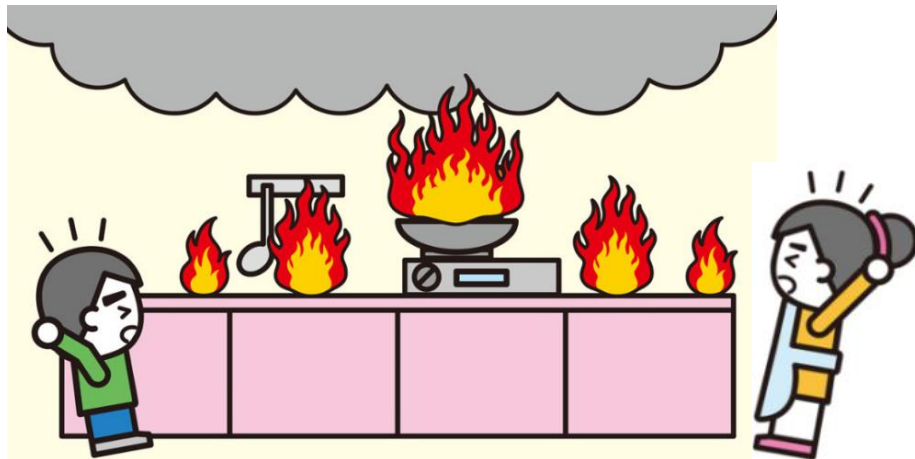


飲食店火災を防止しましょう！

飲食店火災の原因のうち、約6割が調理中に火をかけたままその場を離れ、放置したり忘れるなど、不注意によるものが大変多くなっています。

また、こんろの周りに燃えやすいものが置いてあると、火が燃え移りやすいのでとても危険です。

その他、排気ダクト内にたまった油に、調理時の火が着火して出火することがあるので、いつもきれいに清掃しましょう。



飲食店火災を防ぐためのポイント

- ◆調理中はその場を離れない。
- ◆火気器具の周りに燃えるものを置かない。
- ◆定期的に排気ダクト内、防火ダンパー及び自動消火装置等を点検・清掃する。
- ◆火元責任者が中心となり、火気器具の取り扱いや危険性について、スタッフ全員に周知させると共に、定期的に消火・避難・通報訓練をおこなう。
- ◆消火器は、厨房のすぐに見える場所に設置する。

※2019年10月1日から延べ面積150㎡未満の小規模な飲食店にも消火器の設置が必要になりました。(火を使用する設備又は器具の設置がない場合や調理油過熱防止装置、自動消火装置などの防火上有効な措置がされている場合は対象から除かれます。)



火災からお店を守りましょう！

お問い合わせ

消防局予防課	042-751-9133
相模原消防署査察指導課	042-751-9134
南消防署査察指導課	042-744-0126
北消防署査察指導課	042-774-9949
津久井消防署査察指導班	042-685-2098

