

チェックリストを参考に火災予防上必要な業務が適切に行われているか確認してください。

項 目	チェック
1 露店、屋台その他これらに類するものの開設場所	
避難経路等が確保された配置であるほか、火を使用する器具等や危険物等を客席に近接させないなど火災予防上安全な配置である。	<input type="checkbox"/>
2 消火器の準備	
安全栓の脱落がなく、型式承認が失効していない消火器を準備している。	<input type="checkbox"/>
腐食や変形のない消火器を準備している。	<input type="checkbox"/>
3 火を使用する器具等	
安定した状態で設置している。	<input type="checkbox"/>
近くに可燃物を置かない。	<input type="checkbox"/>
客席を近接させない等火災予防上安全な配置である。	<input type="checkbox"/>
4 カセットこんろ	
2台以上並べて使用しない。	<input type="checkbox"/>
カセットボンベを確実に着装している。	<input type="checkbox"/>
こんろをおおうような大きな調理器具を使用しない。	<input type="checkbox"/>
5 暖房器具	
可燃物との距離を十分に保ち、使用中はその場を離れない。	<input type="checkbox"/>
燃料を補給するときは、火を消してから実施する。	<input type="checkbox"/>
6 携帯発電機	
途中でガソリン等を補給しなくてもいいようにしている。	<input type="checkbox"/>
やむを得ずガソリン等を補給するときは、必ずエンジンを停止し、近くに人や火気のないことを確認している。また、喫煙しながらの補給はしない。	<input type="checkbox"/>
7 ガスボンベ	
ガス用の器具を使い、ひび割れしているガスゴム管は使用しない。	<input type="checkbox"/>
ガスゴム管は容易に外れないよう、抜け防止用のホースバンド等を使用している。	<input type="checkbox"/>
ガスボンベは転倒しないように設置している。	<input type="checkbox"/>
ガスボンベは直接日光の当たらない風通しの良い場所に設置している。	<input type="checkbox"/>
ガスボンベを使用していない時や使用後はバルブを確実に閉めている。	<input type="checkbox"/>
8 危険物容器	
喫煙しながらの取扱いはしない。	<input type="checkbox"/>
圧力調整ネジでガスを抜いてから使用している。	<input type="checkbox"/>
消防法令に適合したものを使用している。	<input type="checkbox"/>
使用していない時や使用後は容器の開口部を確実に閉めている。	<input type="checkbox"/>
火気や高温部から離れた直射日光の当たらない風通しの良い場所で保管している。	<input type="checkbox"/>
直接地面に置くなど静電気の蓄積を防いでいる。	<input type="checkbox"/>
9 まき・炭等	
まき・炭等を使用する場合は、みだりにその場を離れず、残り火の整理を確実にする。	<input type="checkbox"/>
10 放火防止対策等	
ガスボンベ等及び危険物は、催し終了後には持ち帰り、放置しない。	<input type="checkbox"/>
放火されないために、整理整頓を確実に実施する。	<input type="checkbox"/>