



あなたのお店は

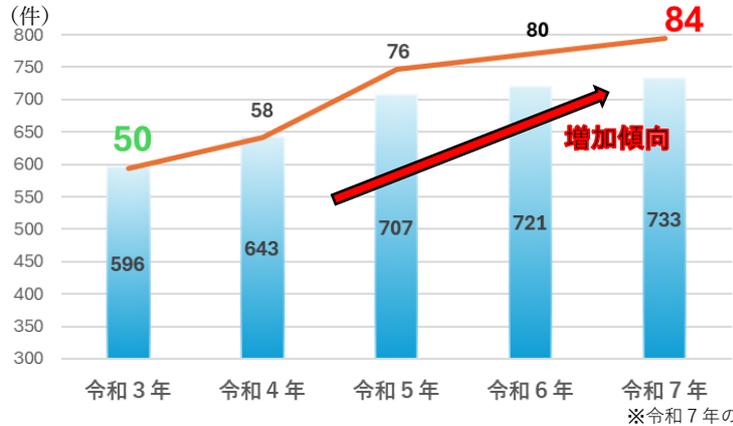
大丈夫？



飲食店の火災が増加しています！！

火災原因のトップは「忘れる・放置する」です

過去5年間の火災件数と飲食店火災件数の関係



大阪市内の火災件数は、令和3年に最小を記録しましたが、その後は増加傾向にあります。なかでも**飲食店で**の火災が大きく増えており、出火原因の約半数は火を使用する厨房からです。

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し、安心して食事を楽しむための場所です。飲食店関係者の皆さまは、このチラシを参考に適正な火災予防対策をお願いします！

飲食店の厨房設備等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るといふケースが目立ちます。

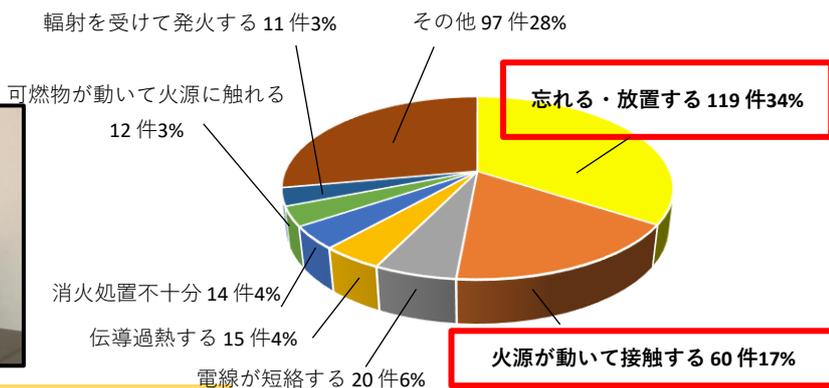
【忘れる・放置する：34%】

特に・・・

天ぷら油を放置することによる火災は後を絶ちません。



令和3年～令和7年まで



こんろ火災を防ぐためには・・・

点火したなら離れるな！

これが一番大切なんです。

【火源が動いて接触する：17%】とは、排気ダクト内にたまっていた油脂等に火がつき火災に至るケースなどを示しています。

その中でも焼肉店などでの**無煙ロースター火災**が多くを占めます。

右の写真は清掃を怠り、油脂が固着した排気ダクトに炎が入ったらどうなるか・・・を再現実験したものです。

QRコード読み取りにより再現実験動画もご覧いただけます。

大阪市消防局 無煙ロースター



大阪市消防局

OSAKA MUNICIPAL FIRE DEPARTMENT

防火チェックポイント



check



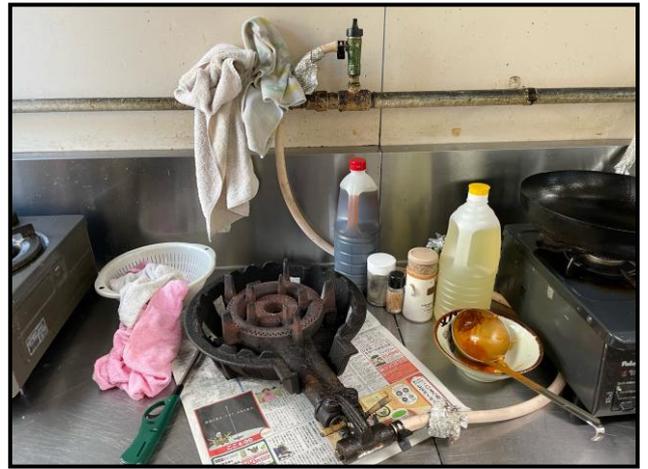
火をつけたまま その場を離れない

- ・長時間の煮込み料理などで、その場を離れていませんか？
- ・揚げ物中などは特に注意が必要！
- ・**絶対に離れてはいけません！**



こんろの周囲に 可燃物を放置しない

- ・こんろの周りに燃えやすいものなどを置きっぱなしにしていませんか？
- ・使いやすいから、片付けるのが面倒だからと、可燃物を放置せず、日頃から整理整頓を心掛けましょう！



排気ダクト等は 清潔に保たれていますか？

- ・排気フード、ダクトはこまめに清掃していますか？
- ・床下に設置した排気ダクト内も定期的に清掃しましょう！
- ・右の写真は油脂が固着した排気ダクトです。このように清掃が不十分だと油脂が固着してダクト内に炎が侵入した場合に延焼してしまいます。



火災が発生したら消火器 で消しましょう！

- ・火災が発生したら、消火器で消火しましょう。
- ・天ぷら油に『水』は**厳禁**です！
- ・消火後はガスの元栓を閉めましょう。



大阪市消防局

OSAKA MUNICIPAL FIRE DEPARTMENT