

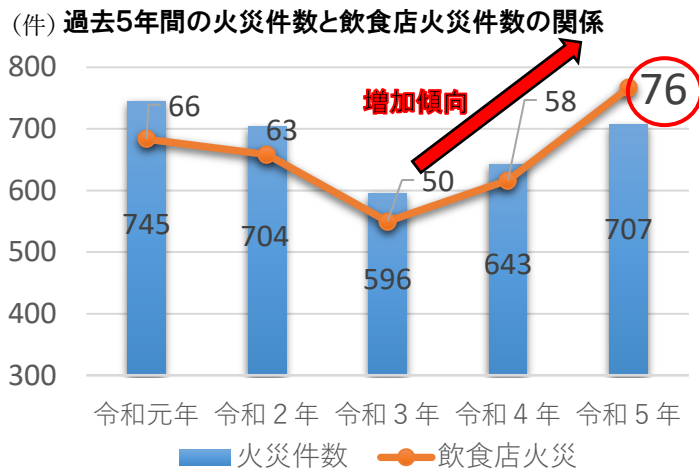


あなたのお店は

大丈夫？



飲食店の火災が増加しています！！

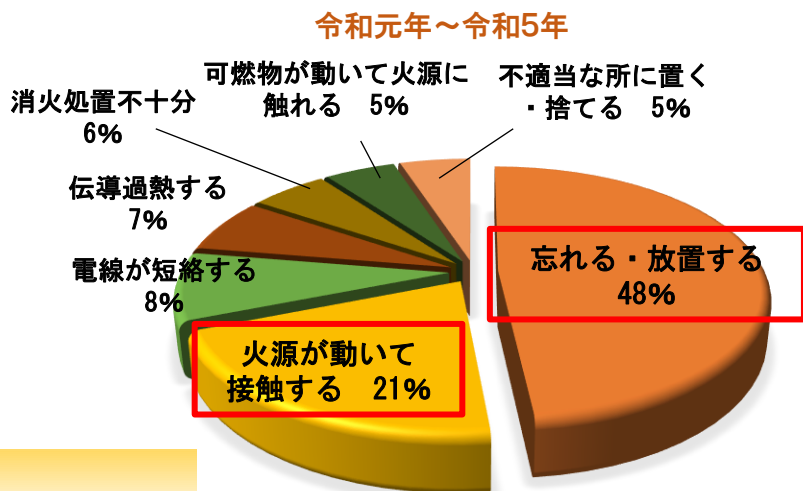


(件)

大阪市内の火災件数は、令和3年に最小件数を記録したものの、以降は増加傾向で、特に**飲食店での火災件数の増加が顕著**であり、火を使用する厨房からの出火が約半数を占めています。

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、このパンフレットを参考に適正な火災予防対策をお願いします！

火災原因のトップは「忘れる・放置する」です



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、火災に至るというケースが目立ちます。

【忘れる・放置する：48%】

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。



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：21%】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



防火チェックポイント

CHECK

check

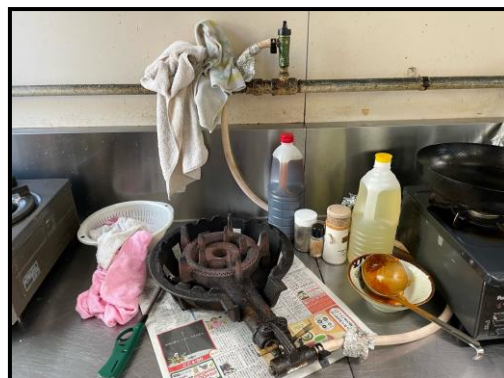
火をつけたまま
その場を離れない

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



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、固着した油脂に炎が着火してダクト内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。



消火器の使用方法



『防火対象物使用開始届出書』を届けていますか？

※新たに飲食店等を始める際には、消火器の設置や管轄消防署への届出が必要な場合があります。詳しくは管轄の消防署へご相談ください。