



川越地区消防局からのお知らせ

飲食店等を経営される皆様へ



2019年10月1日から



火を使用するすべての飲食店に 消火器の設置が必要となりました

【改正の背景】

2016年12月に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災の教訓を踏まえて、小規模な飲食店等における初期消火と火災の拡大の防止を図るため、消火器の設置基準が見直されました。

【改正の概要】

延べ面積150㎡未満の火を使用する設備又は器具を設けた飲食店等についても、消火器の設置が義務付けられました。

※すでに消防法令で消火器の設置義務があり、設置されている場合は除きます。

なお、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、防火上有効な措置が講じられたものである場合は、消火器の設置対象から除かれます。

かんたん 自主確認 フローチャート

150㎡未満の小規模の飲食店等である
(例) 料理店・喫茶店・居酒屋・バー等

はい

いいえ

変更ありません

※法令改正前から面積に応じた消火器の設置が必要です。

火を使用する厨房設備または器具がある
(IHコンロ等は除く)

はい

いいえ

変更ありません

※厨房設備等が一切なければ非該当となります。

当該設備や器具に防火上有効な措置が
されていない(※有効な措置は裏面を参照)

はい

いいえ

変更ありません

※防火上有効な措置があれば非該当となります。

消火器を設置する必要があります

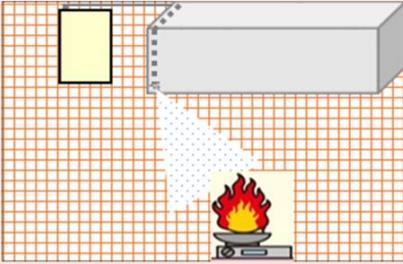


*このフローチャートは、法改正で追加された部分のみを対象としたものです。
その他の基準で既に設置義務がある場合は、含まれていませんのでご注意ください。

※裏面もご確認ください

【防火上有効な措置とは】

調理油加熱防止装置、自動消火装置又はその他の危険な状態の発生を防止および発生時における被害を軽減する安全機能を有する装置を設けるものをいいます。

調理油過熱防止装置	自動消火装置	圧力感知安全装置
		
<p>鍋等の温度の過度な上昇を感知して自動的にガスの供給を停止し、火を消す装置</p> <p>(※立ち消え防止安全装置は、防火上有効な措置に該当しませんのでご注意ください)</p>	<p>火を使用する設備等の火災を自動的に感知し、消火薬剤を放出して火を消す装置</p>	<p>熱等によるカセットボンベ内の圧力の上昇を感知し、自動的にカセットボンベからカセットコンロ本体へのガスの供給を停止することにより、火を消す装置</p>

【消火器を設置した後は】

設置した消火器は、消防法に基づき6カ月ごとに点検し、1年に1回その点検の内容を消防署に報告することが必要となります。

● どなたでもご自分で点検することができます!

蓄圧式消火器

製造年から **5** 年まで
外観のみの点検

加圧式消火器

製造年から **3** 年まで
外観のみの点検



蓄圧式には
指示圧力計が
付いています。

蓄圧式
消火器

点検を にレ っス い又 ては はQ 右R 記コ の！	●消火器点検報告支援パンフレット（総務省消防庁）	
	http://www.fdma.go.jp/neuter/topics/fieldList4_8_h29/pdf/shoukaki_pamphlet.pdf	
	●消火器点検アプリ（総務省消防庁）	
http://www.fdma.go.jp/neuter/topics/fieldList4_8_h29/syokaki_tenken_app.html		
●点検結果報告書・点検票（※ダウンロードしてご利用ください）		
http://www.fdma.go.jp/neuter/topics/fieldList4_8_h29/pdf/tenkenhyou.pdf		

★ 消火器の不適正販売や不適正点検にご注意ください ★

消防職員や消防団員が消火器の訪問販売をすることはありません。消火器の点検を依頼する場合は、見積書を確認し、点検の際には契約した業者かどうか身分証の提示を求めましょう。