

厨房機器を使用して
飲食を提供されている皆様へ



宗像地区消防本部からの大切なお願い

令和6年に入り、北陸地方での地震に伴う火災や北九州市での鳥町食堂街火災などで**大規模な火災**が発生しました。

当消防本部管内にも木造の建物が多く密集する地域があり、このような地域では、一旦火災が発生すると大規模な火災になる危険性があります。

皆様の大切な**命や財産**などを火災から守るため、火災予防にご協力をお願い致します。

飲食店等における火災予防について（火災予防重点事項）

火を使用する設備又は器具の適正な取扱い及び維持管理

- ・ 火の使用中は、その場を離れないことを徹底しましょう。
- ・ 周囲の整理整頓をしましょう。
- ・ 厨房設備の天蓋や換気扇などは定期的に清掃しましょう。
（厨房やダクト火災の多くは調理の排気中に含まれる油脂成分が原因となっています。）

消火器の適正な設置及び維持管理

- ・ 飲食店（火を使用する設備又は器具を設けたものに限る）には、原則として消火器の設置が必要です。
- ・ 消火器は定期的に点検を行い、適切に維持管理しましょう。

裏面の「火の用心チェックシート」、別紙の「あなたのお店、厨房は大丈夫？」をご活用いただき「**火の用心**」をお願い致します。

問合せ先 宗像地区消防本部 予防課
TEL 0940-36-3080（直通）

店内の心がけ



チェック

	火を使用しているときはそばを離れない。
	火の近くに燃えやすいものを置かない。
	コンロまわりの清掃。
	厨房設備や排気ダクトの点検・清掃。
	コンセントまわりの清掃・たこ足配線をしない。
	使用した油などは熱が冷めてから適切な処理を行う

終業時チェック

チェック

	吸殻の処理をする。
	ガスの元栓を閉める。
	使用しないコンセントは抜いておく。
	きちんと戸締りをする。

日頃からの備え

チェック

	消火器を準備して使い方を確認しておく。
	カーテンやのれんなどは、防災品（燃えにくい素材のもの）を使用する。
	店の外に燃えやすいものを放置しない。
	万が一火災が発生した場合の初期消火と119番通報の訓練をする。

あなたのお店、 厨房は大丈夫？

チェック ポイント

✓ 火をつけたまま、 その場を離れない

- ・煮込みや出汁取りなどの長時間調理の間、その場を離れたりしていませんか？
- ・絶対に離れないでください。



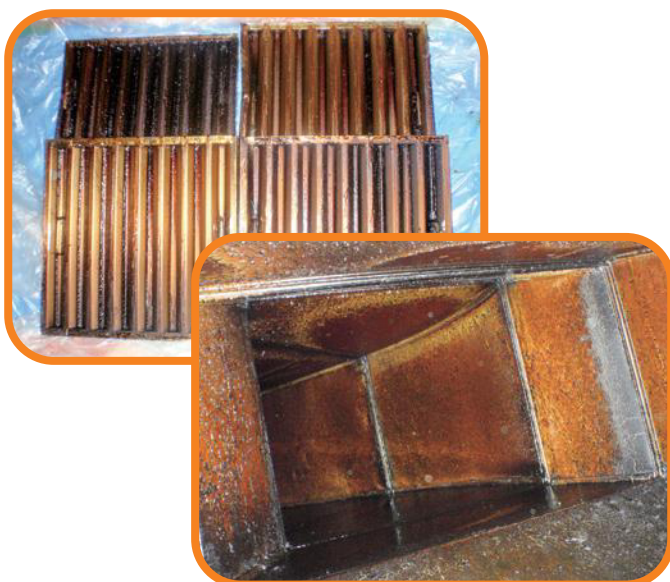
✓ こんろは壁から離しましょう

- ・通るのに邪魔になると、こんろを奥にずらしていませんか？
- ・こんろと比べて大きすぎる鍋を使っていませんか？
- ・壁から距離を十分に離しましょう。
- ・壁に炎が当たっていたら確実に危険です。



✓ グリスフィルターやダクトは きちんと清掃をしましょう

- ・汚れるから、吸い込みが悪いからと、グリスフィルターを外していませんか？
- ・グリスフィルターはきちんと取り付けましょう。
- ・ダクト・グリスフィルターは、定期的にきちんと清掃しましょう。
- ・定期的に専門業者に点検・清掃してもらうことも有効です。



✓ 機器を定期的に点検しましょう

- 火のつきが悪いのに無視して使っていませんか？
- 定期的に点検又は機器がおかしいと思ったら専門業者に点検してもらうことも必要です。



✓ こんろ周りに 可燃物を放置しない

- 周りに物を置きっ放しにいませんか？
- 使いやすいから、面倒だからと可燃物を放置せず、整理整頓を心がけましょう。



✓ 火事が起きたら消火器で消しましょう

- 火事が起きたら、まず消火器で火を消しましょう。
- 確実に消火するには、強化液消火器が有効です。
- 消火後はガスの元栓を閉めてください。

水消火



水で消火すると、周囲に油が飛び散って大変危険です。水分の多い野菜等を入れても同様に危険です。

粉末消火器



窒息効果で消火するので、再発火の可能性があります。消火器に充填された薬剤を最後まで放射してください。

強化液消火器



粉末消火器と比べて冷却効果が見込まれるため、有効に消火できます。事後もふき取るだけです。