

火を使用するすべての飲食店に 消火器の設置が必要になりました

2019年（平成31年）10月1日から



2016年（平成28年）12月の新潟県糸魚川市における大規模火災を受けて、**火を使用する設備又は器具がある飲食店等**には、消火器の設置が義務となりました。

（平成30年3月28日 消防予第246号）



☆ ただし、これらの装置があれば設置を免除できます。

- 調理油加熱防止装置
（立消え防止安全装置は規定の安全装置に含まれません）
- 自動消火装置
自動で火災を感知し、消火薬剤で火を消す装置
- その他危険な状態の発生の防止及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
（圧力感知安全装置など）

◎ 調理油加熱防止装置



× 立消え防止安全装置

消火器を設置するにあたって

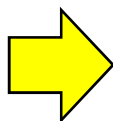
☆ 消火器を設置するときのポイント。



- 消火器は「**業務用**」のものを設置（「家庭用」は設置できません。）
- **標識**も忘れずに

※最寄りの販売店等でご購入できます。

☆ 設置した消火器を点検し、結果を報告しましょう。



消防署



- 消火器を設置後、6か月ごとに点検し、**1年に1回**管轄の消防署に**点検結果報告書を提出**します。

※消火器の外観点検及び点検報告は、飲食店の関係者自ら行うことができます。ただし、内部点検が必要な場合は消防設備士の資格を有する設備業者による点検が必要です。

☆ 外観点検、点検報告はどなたでもできます。

- **蓄圧式の消火器**
製造年から**5年**まで、外観のみの点検
- **加圧式の消火器**
製造年から**3年**まで、外観のみの点検



【参考】点検報告について

様式及び記入方法は、「総務省消防庁ホームページ」(https://www.fdma.go.jp/neuter/topics/fieldList4_8.html) 自ら行う消火器の点検報告」をご参照ください。