

飲食店を経営する皆様へ



—消火器設置義務化について—

※2016年に発生した新潟県糸魚川市の火災を教訓として、2019年10月1日より、小規模飲食店にも消火器を設置するよう消防法令が改正されました。

1 【消防機関の立入検査と書類の提出にご協力ください】

消防機関は、店舗を訪れないと消火器の設置が義務か否か、判断できません。そのため、消防職員が立入検査に伺うことがありますのでご理解とご協力をお願いします。

なお、「**防火対象物使用開始届出書**」の提出をお願いしますので、図面や建物の情報について、ご協力ください。

2 【火を使用する厨房器具・設備がある飲食店は、消火器を設置してください】

- ・2019年10月1日より義務となります。
- ・厨房器具・設備が電磁誘導加熱式調理器（IH）や電子レンジであれば、消火器の設置は必要ありません。
- ・調理油過熱防止装置、自動消火装置、圧力感知安全装置が備えてあれば、消火器の設置は必要ありません。
- ・厨房のある階に設置してください。
- ・床面から1.5メートル以下の高さに設置してください。
- ・「消火器」という標識も合わせて設置してください。
- ・業務用の10型粉末消火器の設置をおすすめします。



3 【消火器を設置したら、点検をして、消防署へ報告をしてください】

- ・半年に一度点検をしてください。
- ・一年に一度、報告書と点検票をそれぞれ2部作成し、近くの消防署へ届け出てください。
- ・延べ面積1000平方メートル未満の建物であれば、消防設備士でなくてもご自身で点検できます。ただし、消火器の状況によっては専門的技術が必要ですので、その際は買い替えるか、消防設備業者に依頼してください。また、手続きや点検に不安がある人は、消防設備業者に依頼することをおすすめします。