

2019年10月1日から小規模飲食店等にも 消火器具の設置が義務化されました！



【飲食店等の消火器具の設置基準が改正されました】

平成28年12月に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災を受けて、火気を使用する飲食店に対する消防法令が改正されました。これにより、小規模な飲食店等にも消火器具の設置が義務となりました！

改正前

延べ面積150㎡以上の飲食店等は消火器具の設置が必要



改正後

- ① 延べ面積 **150㎡未満**の飲食店等にも消火器具の設置が必要 ⇒ **【今回の改正で追加】**
ただし、次のいずれかにあてはまる場合は設置不要
 - ・ 火を使用する設備又は器具（※1）を設けていない場合
 - ・ 火を使用する設備又は器具に防火上有効な措置（※2）が設けられている場合

（※1、※2は裏面参照）
- ② 延べ面積150㎡以上の飲食店等は消火器具の設置が必要 ⇒ **【改正前と同様】**

消火器具 の設置

- ① 消火器の設置は、業務用のものを設置してください。
- ② 火気を使用する部分から20m以内の場所に設置してください。
- ③ 設置場所には「消火器」の標識を見やすい位置に設置してください。

※ 1
火を使用
する設備
器具とは

飲食物を提供するため、調理を目的として、消防法第9条に規定する「火を使用する設備」又は「火を使用する器具」が当てはまります。（IH調理器は除く。）

例：レンジ、フライヤー、かまど、こんろ、ガステーブル等
設備とは、仕様形態上容易に移動できないものをいいます。

※ 2
防火上有
効な措置
とは

【調理油過熱防止装置】

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「Siセンサー」

【自動消火装置】

火を使用する設備又は器具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

【圧力感知安全装置】

過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

設置した消火器は定期的に点検・報告が必要です！

設置した消火器は、6カ月ごとに点検を実施し、その結果を1年に1回、管轄の消防署に報告してください。

参 考

【詳しくは下記のサイトをご参照ください。】

● 自ら行う消火器の点検報告（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



● 桑名市消防本部ホームページ

（小規模な飲食店等にも消火器具の設置の義務が強化されます！）

【点検方法や報告についてご不明な点も、消防本部予防課までお問い合わせください。】



《お問い合わせ先》

桑名市消防本部 予防課 TEL (0594) 24-5279