飲食店を営業されている皆様へ

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。

2016 年 12 月に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災を受け、消防法が改正されました。ガスコンロ等「火を使用する設備又は器具」を設けた飲食店は、2019 年 10 月 1 日から、原則として、消火器の設置が義務付けられます。

※　延べ面積が 150 ㎡以上の飲食店は、従前から消火器の設置が必要です。延べ面積 150 ㎡未満の飲食店で、火を使用する設備又は器具のすべてに、防火上有効な措置が講じられたものは、消火器の設置が不要となる場合があります。

火を使用する設備又は器具とは

例：ガスコンロ、フライヤー、オーブン、かまど等

防火上有効な措置とは

以下のものが該当します。

- 調理油過熱防止装置
  例：Si センサー
- 自動消火装置（火災を感知し、消火薬剤で自動消火するもの）
  例：フード等用簡易自動消火装置

・その他の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
例：カセットコンロ等の圧力感知安全装置

消火器の点検・報告

消火器を設置したら、６ヵ月ごとに点検を行い、１年に１回、消防署に報告する必要があります。

施行日

2019 年 10 月 1 日

お問い合わせ先

鳥栖・三養基地区消防本部
予防課　℡0942-83-7996