

飲食店経営者の皆さまへ

飲食店の厨房から火災が発生しています



小さな不注意からの
大火を防ぐ!

画像提供:京都市消防局

以下の項目をチェックしましょう

☞ **このような状態になっていませんか?**

- 厨房設備と壁や可燃物との距離が近い
- こんろの周りに燃えやすいものを置いている
- 排気フードやダクトに油汚れが固着している

☞ **このような心当たりはありませんか?**

- 火をつけたまま、その場を離れることがある
- 消火器の使い方が分からない・置き場所が分からない
- 定期的に消火器を点検し、その結果を消防署へ報告していない

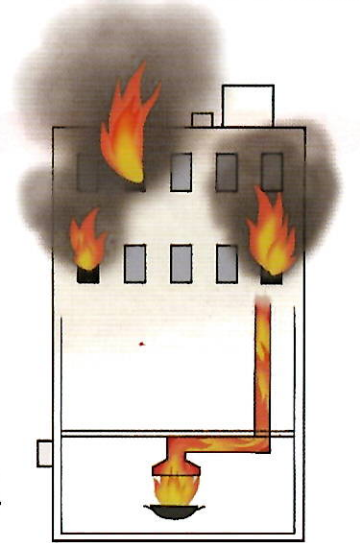
チェックがあるお店、
その状態、
危険
です。

厨房火災が発生すると、、

排気ダクトを通じて 火災は建物全体へ



排気ダクト等に固着した油脂分に
火災が着火します



イラスト提供:セコム株式会社

さらに、木造建物が密集した地域では、
“延焼のリスク”が高くなります

◆平成28年12月、新潟県糸魚川市の飲食店を出火。
強風にあおられて140棟以上に延焼。

◆平成30年5月、京都市東山区の料理店から出火。
出火建物が焼け、付近の7棟に延焼。

厨房からの火災には自動消火装置の設置が有効です

自動消火装置で、24時間いつでも厨房からの火災を防ぐ！

火災発生時には、排気フード及びダクト内、厨房設備へすばやく消火薬剤を放射します。

※自動消火装置は、火災の発生を100%防止することを保証するものではありません。

〈消火シーン〉



画像提供:セコム株式会社

※有効に作動させるために、定期的な点検・メンテナンスが必要です

火災予防についてのお問い合わせ



京都市消防局 予防部指導課
☎ 075-212-6924

自動消火装置についてのお問い合わせ

信頼される安心を、社会へ。セコム株式会社 近畿本部
☎ 075-341-1313
✉ B00001-52995299@secom.co.jp

※このポスターは、セコム株式会社が作成しました。