

小規模飲食店等 消火器具設置フローチャート

消防法施行令別表第1(3)項に掲げる部分が建物内にある
(例) 飲食店、食堂、レストラン
喫茶店、居酒屋、料亭など

いいえ

はい

火を使用する設備又は器具がある
(IHコンロ等は除く)

いいえ

はい

上記の設備又は器具は、提供する飲食物の調理目的で設置されているものである

いいえ

はい

「防火上有効な措置」(※1)
がされていない

いいえ

はい

消火器具設置義務あり

消火器具設置義務なし

(※1)

「防火上有効な措置」とは

- ① 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マーク」、「PSマーク」の表示があります。



- ② 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。
「フード等簡易自動消火装置」等

- ③ その他の危険な状態の発生を防止するとともに発生時における被害を軽減する安全機能を有する装置(過熱等によりカセットボンベ内の圧力上昇を感知し、ガス供給を停止することにより、消火する圧力感知安全装置等)



消火器を設置後、消防法第17条の3の3に基づき6ヶ月ごとに点検し、1年に1回消防署へ点検結果報告書により報告する必要があります。