

飲食店等を営業されている皆様へ

(消防法令改正についてのお知らせ)

平成 28 年 12 月 22 日に、新潟県糸魚川市で小規模飲食店から、
発生し拡大した大規模火災を受け、今まで消防法令で消火器具の設
置義務がなかった延べ面積 150 平方メートル未満の飲食店等に対し



平成 31 年 10 月 1 日から**消火器具の設置が義務**付けられます。

1 新たに消火器具が必要となる飲食店等について

飲食店等で、次のすべてに該当する場合は、消防法施行令第 10 条に基づき、消火器
具の設置が義務付けられます。

- 1 建物の延べ面積が 150 平方メートル未満
- 2 業として飲食物を提供するため、こんろなどの火を使用する設備又は器具を設けている。

※ こんろなどの火を使用する設備又は器具に、防火上有効な措置として「調理油過熱防止装置」「自動消火装置」「カセットコンロ圧力感知安全装置」等の装置が設けられている場合は、消火器具の設置は必要ありません。

2 消防用設備等の点検・結果報告について

今回の消防法改正により、新たに設置した消火器具は、消防法第 17 条の 3 の 3 に基づき 6 か月ごとに点検し、1 年に 1 回消防署に点検結果を報告することが**義務**となります。

- 機器点検：6 か月に 1 回
- 点検報告：1 年に 1 回（最寄りの消防署長あて）



消火器の大きさは？ 何個必要なの

3型（能力単位1）以上のものを1個以上
※消防本部では10型消火器の設置を推奨しています。

飲食店等とは？

食堂、そば屋、すし屋、喫茶店、スナック、料亭などが当てはまります。

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コンロ等の電気熱源を除く）

例：レンジ、フライヤー、オーブン、かまど、カセットこんろなど

(※)設備とは、使用形態上容易に移動できないものをいいます。

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て火を消す装置

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上昇を感知し、自動的にガスの供給を停止して火を消す装置

(注意) 鍋等からの吹きこぼれにより火が消えた場合に、ガスの供給を停止する「立ち消え防止安全装置」は防火上有効な措置には該当しません。

消火器具の設置(施行)はいつから？

平成31年10月1日です。（安全安心のため早めに設置しましょう）

設置した消火器具は定期的に点検・報告が必要です

設置した消火器具は、6ヶ月ごとに点検を実施し、その結果を1年以内ごとに管轄の消防署に報告して下さい。

※詳細等不明な点は各消防署にご相談下さい。

お問い合わせ先

	宗像地区消防本部	予防課	Tel (0940) 36-3080 (直通)
	宗像消防署	本 署	Tel (0940) 36-3080
	宗像消防署	赤間出張所	Tel (0940) 32-6837
	福津消防署	本 署	Tel (0940) 43-0521
	福津消防署	津屋崎・玄海出張所	Tel (0940) 62-3815

飲食店等の消火器具設置フローチャート

