飲食店を経営されている皆様へ　～消火器の義務化について～

消防法令の改正

従来、飲食店においては延べ面積150平方メートル以上のものに消火器具の設置が義務づけられていましたが、平成28年12月22日に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災を契機に消防法令が改正され、**火を使用する設備又は器具を設けた飲食店においては原則として延べ面積に関わらず、消火器具の設置が義務づけられました。**（防火上有効な措置が講じられている場合は除きます。）

施行期日　**令和元年10月1日（2019年10月1日）**から設置が義務になります。

消火器具の設置が免除となる場合（150㎡以上の飲食店等は除く）

１）火を使用する設備又は器具が設置されていない飲食店等

２）熱源が電気のみの場合

３）**「防火上有効な措置」**が講じられた、火を使用する設備又は器具を設置している場合

**｢防火上有効な措置」**とは次のような装置があります。

〇調理油過熱防止装置

鍋等の過度な温度上昇を感知して、自動的にガスの供給を停止し火を消す装置

（※立ち消え防止安全装置は防火上有効な措置に該当しませんのでご注意ください。）

○自動消火装置

厨房設備における温度上昇を感知して自動的に消火薬剤を放射することにより火を消す装置

○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、カセットコンロ本体へのガスの供給が停止されることにより火を消す装置

**消火器具設置後の維持管理について**

設置が義務付けられた消火器具は、消防法17条3の3に基づき6ヶ月ごとに点検を行い、

1年に1回消防署に報告することが義務となっております。

詳しくは下記リンク先をご参照ください。

〇点検報告に必要な書類

（外部サイトへのリンク：[一般財団法人日本消防設備安全センター](http://www.fesc.or.jp/)）

１.消防用設備等点検結果報告書[（Word）](tenkenhoukoku01.doc)　[（PDF）](tenkenhoukoku01.pdf)

２.消火器具点検表[（Word）](bekki1.doc)　[（PDF）](bekki1.pdf)

〇点検報告に関する資料

・消火器具の点検報告支援パンフレット[（PDF）](prevention001_04_shoukaki_pamphlet%EF%BC%92.pdf)

・消火器点検アプリ　　外部リンク[（総務省消防庁）](https://www.fdma.go.jp/mission/prevention/suisin/post23.html)

お問い合わせ先

大館市消防署　防災指導係

TEL：0186-43-4151