

# 新規で営業を開始する飲食店関係者の皆様へ

# 美味しいお料理とともに 安全と安心を



消防法や火災予防条例には、飲食店従業員の皆様と利用者の方を火災から守るための様々なルールが設けられています。美味しいお料理とともに、お客様に安全と安心をご提供いただけるよう、火災予防のためのルールを確認しましょう！

## 1 営業開始前に必要な準備

新たに営業を開始する前に、次の①から④までの準備が必要※です。  
 詳細は、裏面の「事前相談に必要な情報」を確認の上、**消防署にご相談ください。**  
 (※小規模な住宅併用店舗等はこれらの準備が不要な場合があります。消防署にご相談ください。)

### ① 消火器の設置

- 消火器はホームセンター等で購入することができます。  
 ※消火器には業務用と家庭用がありますが、業務用を設置してください。  
 消火器本体に記載されていますので、注意しましょう。
- 厨房付近に設置し、設置場所には「消火器」と書かれた標識を設けてください。



【業務用記載例】



【標識の例】

### ② 消防署に使用開始の届出を提出

- 消防法や火災予防条例のルールに適合しているかどうかを確認するため、営業開始日の7日前までに最寄りの消防署に提出してください。  
 ※届出書の様式は、「四国中央市消防本部 使用開始届」で検索してください。

### ③ 防災物品(燃えにくい素材で造られたカーテン等)の使用

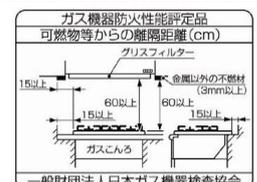
- カーテン・のれん(下げ幅1m未満のものを除く)・じゅうたん等は、防災表示ラベルが貼られた防災物品を使用してください。



【防災表示ラベルの例】

### ④ 調理器具(こんろ等)の設置位置の確認

- 調理器具は周囲の壁や可燃物から安全な距離※を離します。  
 ※安全な距離は、調理器具に貼られたラベルや説明書で確認できます。  
 確認できない場合は、最寄りの消防署や製造メーカーへご相談ください。



【表示ラベルの例】



## 事前相談に必要な情報

- 客席の有無 有・無
- 業態 レストラン・弁当店・旅館・スナック・その他( )
- 店舗部分の床面積(厨房や倉庫を含む) ㎡又は 坪
- 住宅部分の床面積(住宅併用店舗の場合のみ) ㎡又は 坪
- 調理を目的としたこんろ等(厨房設備)の有無 有・無
- こんろ等(厨房設備)の熱源 ガス・電気

## 2 営業開始後の維持管理

火災を予防するためには、定期的に点検や清掃をすることがとても重要です。  
以下を参考にして、火災予防のための維持管理を徹底しましょう。

### ① 消火器の定期点検

●消火器は、定期点検(6か月ごと)と消防署への報告(1年ごと)が必要です。

※点検と報告は、ご自身で実施することができます(業者への依頼も可能です)。  
点検方法や報告様式は右のQRコードを読み取ってください。



点検パンフレット



点検アプリ

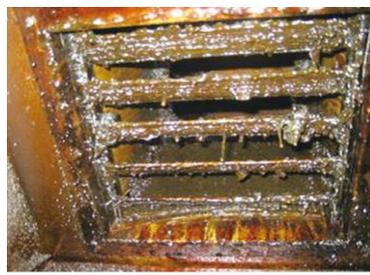
### ② フードやグリスフィルター、防火ダンパーの定期的な清掃

●フードやグリスフィルターに付着した油脂やほこりは、着火しやすくとても危険です。

●フード内の防火ダンパー(火災が発生した際に閉鎖し、延焼を防止するもの)に油脂やほこりが固着すると、火災時に閉鎖しないおそれがあります。



▲油脂が付着したグリスフィルター



▲油脂が付着した防火ダンパー



厨房の火災予防 広報用動画  
(総務省消防庁作成)



3分ver



30秒ver

※店舗の規模や条件(ビルの一部テナントで営業する場合等)により、消火器以外の消防用設備が必要となる場合があります。  
ご相談やご不明な点は、消防本部予防課にご連絡ください。

※調理器具の設置位置や周囲の状況について、火災予防の観点から、食品営業許可に伴う衛生管理等に関する指導と異なる指導がある場合もありますので、あらかじめご了承ください。