



松山市消防局からのお知らせ

平成31年
10月1日
から

小規模な飲食店にも 消火器具が必要になります！

飲食店等の消火器具の設置基準が改正されました

改正前

延べ面積 150m^2 以上の飲食店等は消火器具の設置が必要です。

改正後

①延べ面積 150m^2 未満の飲食店等にも消火器具の設置が必要です。⇒【今回の改正で追加】
ただし、次のいずれかに当てはまる場合は設置不要です。

- 火を使用する設備や器具^(※)を設けていない場合
 - 火を使用する設備や器具に、調理油加熱防止装置、自動消火装置、圧力感知安全装置などの防火上有効な対策^(※)がとられている場合
- (※)火を使用する設備・器具、防火上有効な対策は裏面をご参照ください。

②延べ面積 150m^2 以上の飲食店等は消火器具の設置が必要です。⇒【改正前と同様】

お問い合わせ先



| | |
|----------------------|--------------------|
| 【松山市消防局予防課 消防設備指導担当】 | TEL 089 (926) 9216 |
| 【松山市中央消防署 予防担当】 | TEL 089 (926) 9224 |
| 【松山市東消防署 予防担当】 | TEL 089 (933) 0876 |
| 【松山市南消防署 予防担当】 | TEL 089 (957) 8999 |
| 【松山市西消防署 予防担当】 | TEL 089 (951) 0873 |

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。消防法令上は次のとおりです。

消防法施行令別表第一(3)項に掲げる防火対象物

- イ 待合、料理店その他これらに類するもの
- 飲食店

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調理器は除きます。)

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。

防火上有効な対策とは？

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の上昇を感知し、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」は防火上有効な対策には該当しません。

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、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ください。

参考：総務省消防庁の『消火器点検アプリ』が活用できます。

「App Store」や「Google Play」でダウンロード