

北九州市消防局から  
飲食店の皆様へ

木造の建物が密集した地域から火災が発生すると

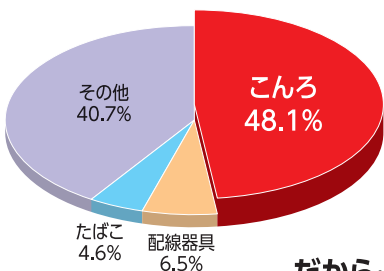
# 大規模に！

- 火災を未然に防ぐことが大切！
- 絶対に自分のお店から  
火を出さないという防火意識を！

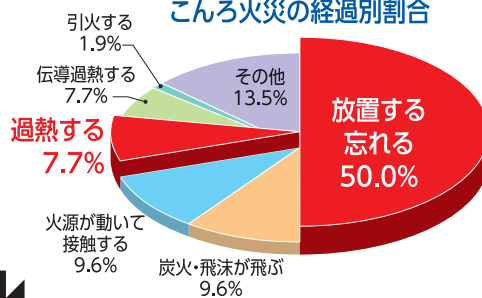
## 飲食店における火災の原因の1位はこんろ！

北九州市の過去10年間(平成26年～令和5年)の火災統計によると、飲食店における火災の出火原因の第1位は**こんろ**であり、**約48%**(52/108件)です。また、飲食店における**こんろ**火災の約58%(30/52件)が「**放置する、忘れる**」「**過熱する**」といった、**ヒューマンエラー**により出火したものです。

出火原因別割合



こんろ火災の経過別割合



だから... ↓

**火をつけたまま、絶対にその場を離れない！**



## 初期消火のポイント

### ① 消火器を備える

もしもの時に備え、指定したところに置いておきましょう。



### ② 天井に燃え移るまでの数分間が勝負

火災が発生しても、天井に燃え移るまでには数分かかります。その間に消火することが大切です。天井に燃え移った場合や手に負えなくなった場合は、無理をせず早めに避難してください。



### ③ 避難路を確保

すぐに避難ができるよう、避難路(逃げ口)を背面にして初期消火を行います。



## てんぷら油火災の消火方法

- 消火器で消す。
- 消火器がない場合は、水に濡らして水滴が垂れない程度に絞った大きめのタオルやシーツを、鍋の手前からかけ、空気を遮断して消火する。



※ 絶対に「水」をかけてはいけません。

※ 消火作業を開始する前(無理であれば消火作業後すぐ)にガスの栓を閉めます。

※ 火が消えても、油の温度が下がらない限り何度でも発火しますので、鍋の蓋などで空気を遮断した状態で、温度が下がるのを待ちましょう。

※ エアゾール式簡易消火具も有効です。

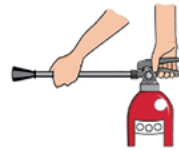
## 消火器の使い方



① 消火器を火元まで運ぶ



② 安全ピンを抜く



③ ホースをはずし火元に向ける



④ レバーを強く握る

## 以下の項目をもう一度チェック

こ ん ろ	火気の使用中は、そばを離れない。	✓
	火気設備の周りには、燃えやすいものを置いていない。	✓
	排気ダクトや換気扇の油汚れは、定期的に清掃している。	✓
配 線 器 具	タコ足配線をしていない。	✓
	コンセントのほこりを、定期的に掃除している。	✓
た ば こ	喫煙は、灰皿のある場所でしている。	✓
	吸い殻は、水につけて捨てている。	✓
放 火	ゴミは決められた時間、決められた場所に出している。	✓
	店の周りは、整理整頓し燃えやすいものを置いていない。	✓

門 司消防署 372-0119  
小倉北消防署 582-0119  
小倉南消防署 951-0119  
若 松消防署 752-0119

八幡東消防署 663-0119  
八幡西消防署 622-0119  
戸 畑消防署 861-0119

北九州市 消防局 予防課  
北九州市小倉北区大手町3番9号  
582-3836

