

知っていますか？

飲食店の火災を

防ぐ方法

名古屋市中消防署から、

どうしても伝えたいこと

大事なことは、次の3つ！

1 原因の多くは、「火のつけ忘れ・その場を離れる」



当たり前の注意を払うだけで、火災の危険は半減します。

営業時間外の、例えば深夜の仕込み中に熟睡が火災につながったケースもあります。

2 フードの中、排気ダクト、換気扇の掃除



厨房のフードや排気ダクト(床下の場合もあり)が、ほこりや油脂で汚れていると、火災拡大の原因となります。

定期的な点検とメンテナンスでお店もきれいに、火災や事故も防げます。

3 それでも火が出てしまったら

消防法改正により2019年10月以降、火気使用のある飲食店には消火器の設置が必要です。

日頃から設置位置と操作方法をご確認ください。
119番もお忘れなく！



素早い消火！



自分のお店で気になる点があれば
お気軽にご連絡を！！
ご要望なら、お店にもお邪魔します。



中消防署予防課 TEL231-0119 (平日のみ)
Mail 06yobo@fd.city.nagoya.lg.jp (24 時間)