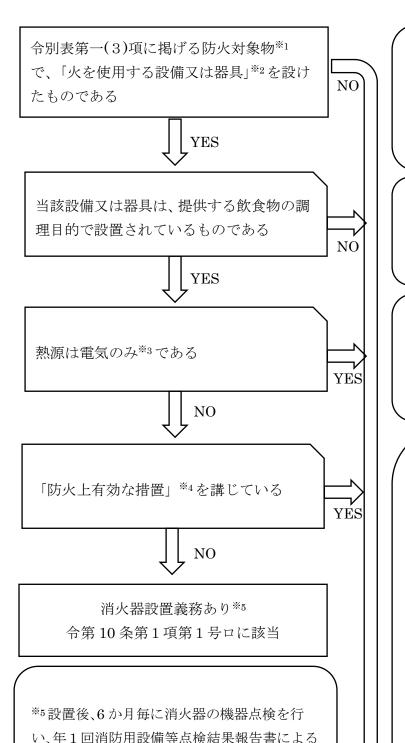
小規模特定飲食店等 消火器具設置 フローチャート



報告を要する

**1 令別表第一(16)項に掲げる複合用途防火対象 物内に存する(3)項部分も含まれることに留意す ること。

(3)項・・・料理店、飲食店、食堂、レストラン、喫茶店、スナック、居酒屋等

※2原則として厨房設備(条例第3条の4)又は調理を目的とした「火を使用する器具」を対象とするものであること。

※3法第9条に規定する「火を使用する設備又は 器具」に対しての設置強化となるため、当該設備 又は器具が直接火を使用しないものを除く

(例:電磁誘導加熱式調理器等)

**4「防火上有効な措置」とは、次に掲げる装置 を設けているものをいう

- 1 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、火を消す装置「いわゆる Si センサー」)
- 2 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「フード等用簡易自動消火装置」等)
- 3 その他の危険な状態の発生を防止するとともに、発生時における被害を軽減する安全機能を有する装置(過熱等によりカセットガスボンベ内の圧力上昇を感知し、ガス供給を停止することにより、消火する圧力感知安全装置等)