

令和5年11月24日

飲食店事業者の皆さま

大阪市消防局長
橋口 博之

飲食店における出火防止対策について（依頼）

時下 ますます御清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は、本市火災予防行政の推進に御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、大阪市内では近年、火災件数は減少傾向にありますが、本年9月末の火災発生状況は昨年同時期と比べ30件の増加となっており、その中でも飲食店における火災の増加が顕著です（別紙参照）。

多くの方が利用される飲食店においてひとたび火災が発生すれば、人的・物的な被害は甚大なものとなる恐れがあり、飲食店事業者の皆様にも多大な損害を生じることにもなります。

つきましては、次の事項について御配慮いただきますよう、よろしく願いいたします。

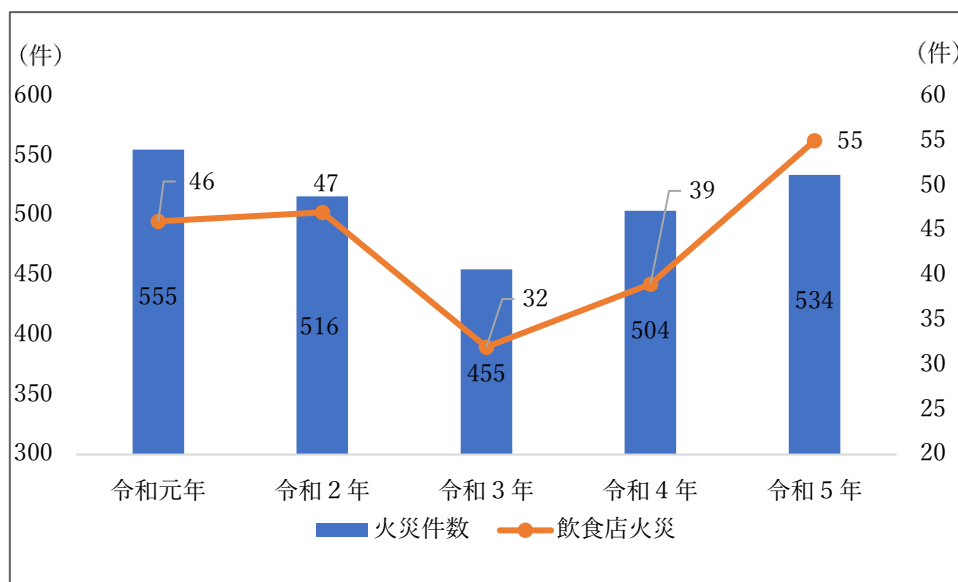
記

- 1 火気使用中はその場から絶対に離れないこと
- 2 こんろの周りは整理整頓すること
- 3 排気ダクトやグリスフィルターの点検や清掃を行うこと
- 4 消火器の位置を確認し、定期的な点検や必要に応じて交換をすること

大阪市消防局 予防部予防課（調査鑑識）
担当：村上・宮原・佐藤
（電話）06-4393-6495 （FAX）06-4393-4580
（メール）pa0003@city.osaka.lg.jp

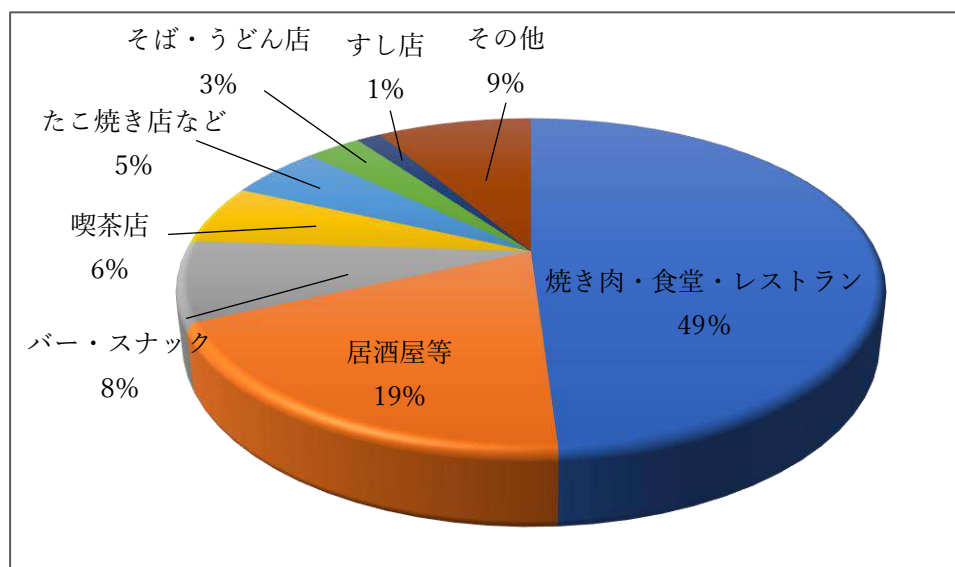
1 過去5年間の火災件数と飲食店火災件数の関係（各年9月末現在）

火災件数は令和3年に向けて減少していましたが、昨年から増加傾向にあり特に飲食店での増加が顕著です。



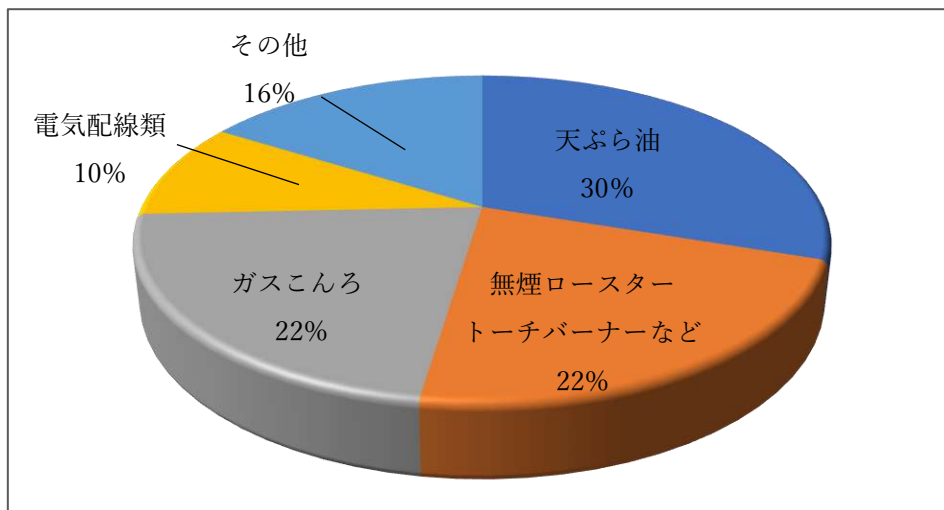
2 飲食店業態別（令和元年～令和5年9月末まで 全292件）

「焼き肉・食堂・レストラン」が48%（143件）、「居酒屋等」が20%（56件）となっており、これら2つの業態で全体の約7割近くを占めています。



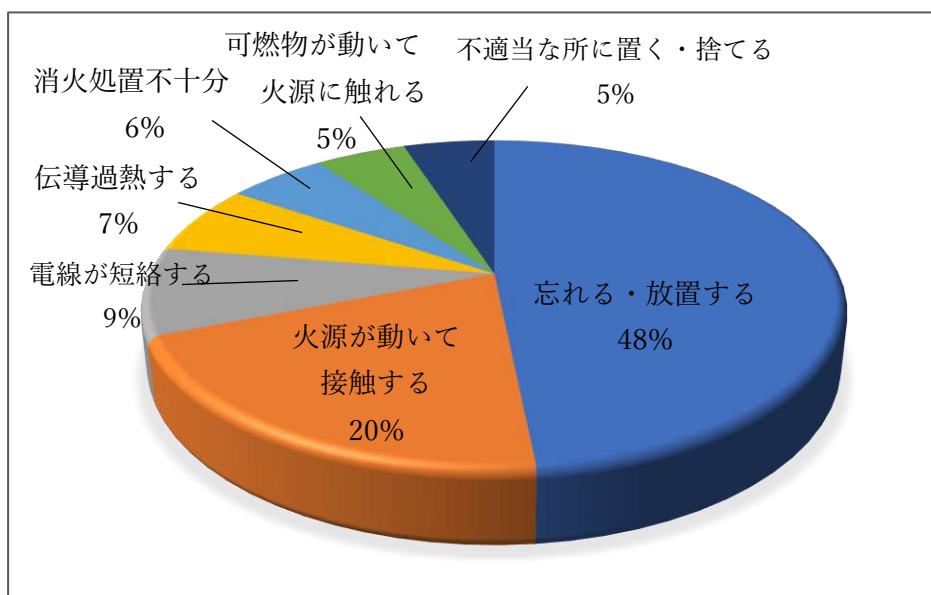
3 主な出火原因（令和元年～令和5年9月末まで 全292件）

出火原因の「天ぷら油」が30%（88件）と一番多く、次いで「無煙ロースター・トーチバーナーなど」が22%（65件）、「ガスこんろ」の22%（64件）となっており、上位3つで全体の7割以上を占め、厨房からの出火が多くを占めています。



4 主な火災に至った経緯（令和元年～令和5年9月末まで 全292件中の主なもの）

火災に至った原因で最も多かったのが「忘れる・放置する」の48%（106件）で、天ぷら油の過熱やこんろ周りに置かれた物品からの出火となっています。次いで「火源が動いて接触する」は20%（45件）となっており、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき火災に至るケースが多く、焼き肉店の無煙ロースター等での事例が多く発生しています。



5 出火防止のためには

- (1) 火気使用中はその場から絶対に離れないこと
- (2) こんろの周りは整理整頓すること
- (3) 排気ダクトやグリスフィルターの点検や清掃を行うこと
- (4) 消火器の位置を確認し、定期的な点検や必要に応じて交換をすること