



【特集：飲食店の店舗火災リスクについて】

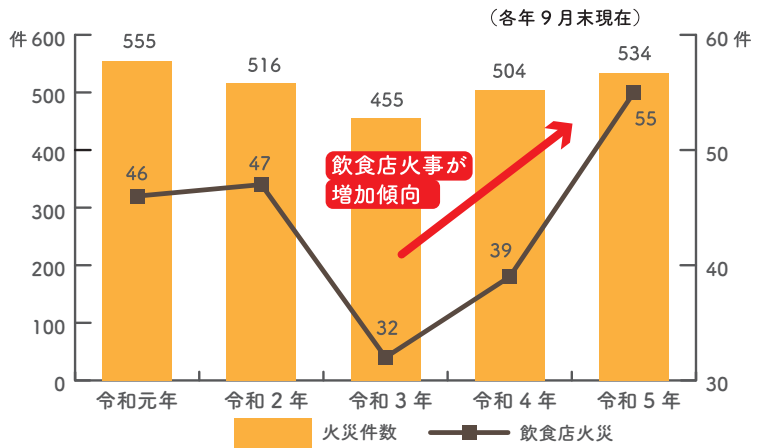
飲食店の基本となる QSC(Q=クオリティ、S=サービス、C=クレンリネス(清潔))。クレンリネスは飲食店にとって、一番重要な要素であり、管理が行き届くと、連動して Q と S に繋がっていくと考えられます。飲食店はお料理、お飲み物以外に「場所」と「空間」を提供しております。お客様が安心してお食事ができる場所と空間づくりにの為に、徹底した管理が必要です。

01 大阪市の火災の実態と統計

◇大阪市内での火災件数

大阪市内の火災件数は令和3年までは減少傾向にありましたが、令和3年に最小値を記録して以降若干増加となっています。
令和5年の火災発生状況は昨年に比べて64件の増加となりました。
中でも、飲食店での火災の増加が顕著であり、火災全体の1割以上を飲食店の火災が占めています。

過去5年間の火災件数と飲食店火災件数の関係

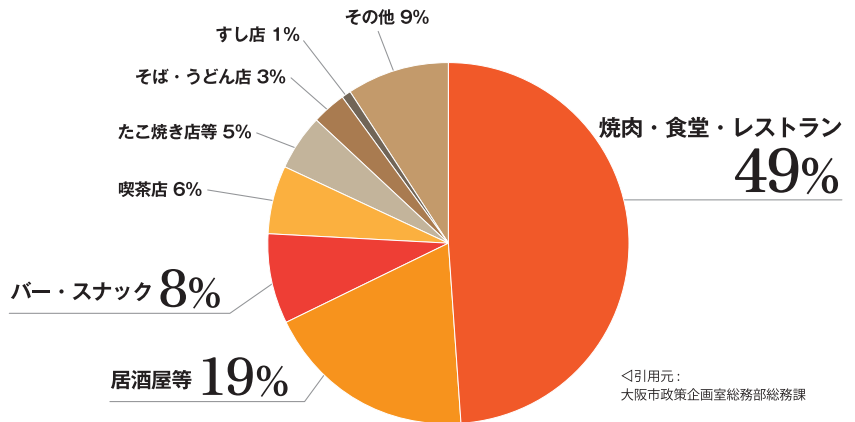


△引用元：大阪市政策企画室総務部総務課

◇飲食店業態別の火災件数の割合 (令和元年～令和5年)

飲食店での火災の内訳として、「焼肉・食堂・レストラン」が49%（156件）、「居酒屋等」が19%（60件）となっており、これら2つの業態で全体の7割近くを占めています。飲食店は不特定多数の方々が利用されます。安心して利用していただく為にも飲食店関係者は事故が起こらないように、日頃からの5S活動が非常に重要となってきます。

火災件数の割合（飲食店事業別）

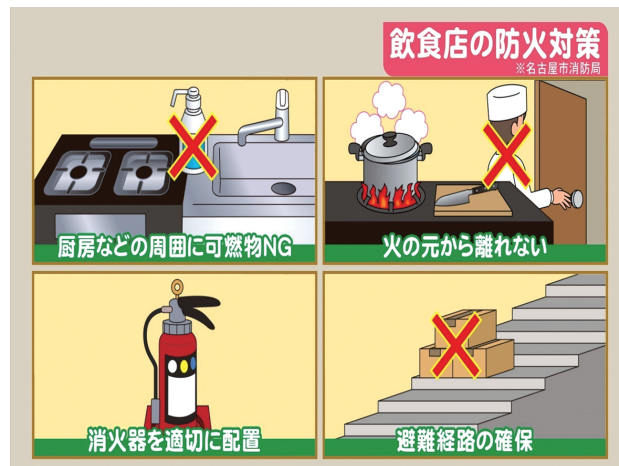


<引用元：大阪市政策企画室総務部総務課

02 店舗火災を防ぐために

店舗火災を防ぐための5箇条

- 調理中はその場を離れない
- 火器器具の周りに燃えるものを置かない
- 劣化した電気機器を使用しない
- 厨房機器の定期点検と清掃の徹底
- 消火器は厨房近くのすぐ使える場所へ



<東海テレビニュース ONEより、「感染対策との両立を…『飲食店の防火対策』飛沫防止シートで感知器やスプリンクラー作動しないケースも」から引用。

03 5S活動の重要性

- 整理** 必要なものと不要なものを区別、不要なものは処分
- 整頓** 決められたものを決められた場所に置く
- 清掃** 身の周りや職場を綺麗に清掃、きれいな状態
- 清潔** 整理・整頓・清掃を維持し、職場の衛生を保つ
- しつけ** 決められルールや手順を守り実行するように習慣づけ



5Sとは... →

五つの視点から職場環境を整備する活動のことです。整理・整頓・清掃・清潔・しつけの五つの頭文字をとって5Sと呼ばれています。製造業・建設業の現場や病院などで取り組みがはじまり、近年ではさまざまな職場で実践されるようになりました。

04 実店舗での取り組み

◇防災管理者の設置

火事を未然に防ぐための管理責任者。万一火災が発生した場合でも、その被害を最小限にとどめるため、必要な対策を立て、実行する役割。

◇火災予防チェックシートの活用

防火管理シートにて各項目を毎日チェック。業務終了後に店長、もしくは社員が責任をもって確認作業。異常や故障があれば、オーナー、各設備業者様にすぐに報告するように徹底している。

◇定期的な清掃

防火ダンパー・ダクト・ロースター・コンロ回りなど火災の出火元になる箇所は清掃スケジュールを立て、汚れが蓄積されないようにしている。営業中も時間をうまく使い、店長を中心にクレンリネスに取り組んでいる。

◇従業員への教育

チェックポイント表をスタッフが確認できるように厨房やバックヤードに貼付。視覚化し全従業員が共通の理解と認識をするように日々、徹底。

(引用元: 総務省消防庁)

上記の取組みを全て連動させ、日々の火災予防に努めましょう。

最後に...



飲食店にとって店舗火災は膨大な被害をもたらします。例えば、①建物・設備の損壊による巨額の費用の発生②商品在庫の消失③休業による営業損失④顧客への影響⑤従業員への影響⑥風評被害⑦精神的苦痛⑧賠償責任などこのように飲食店にとって火災は多方面に大きな影響を与えます。お客様が安心してお食事ができる場所と空間づくりにの為に、今回、ご紹介させていただく情報を活用していただければ幸いです。



〒557-0061
大阪市西成区北津守1丁目8-88
tel:06-6567-1001

関西で肉といえは
Copyright © 株式会社 PFC All Rights Reserved.

発行: 株式会社 PFC
202406