

新开业的餐饮业主请注意

提供美味菜肴的同时,提供
“安全”“放心”的环境

为了保护餐厅从业人员以及顾客免受火灾威胁,根据消防法与预防火灾条例,千叶市消防局制定了以下各种规定。在提供美味菜肴的同时,也请为顾客提供安全放心的环境。请根据本宣传单,确认预防火灾的各种规定。

1 开业前需要做的必要准备

开业前,需要做以下①至④的准备※。

请确认背面的「事先咨询所需的信息」,致电或移步到就近的消防署进行咨询。

(※小规模住宅兼店铺等可能不需要这些准备。)

① 设置灭火器

●灭火器可以在DIY商店购买。

※灭火器分业务用和家庭用,店铺请设置业务用。在灭火器的罐上有表明,请注意。

●请在厨房附近设置。在设置点贴上写有“灭火器”的标识



【标识例】

② 向消防署提出开始使用申报

●为了确认是否符合消防法和火灾预防条例的规定,
请在开业7天前到就近的消防署申报。

※申报表的样式可以扫右边二维码或上网搜索“千葉市消防局 申請書 (千葉市消防局 申请书)” (登載在网站中「5 その他火災予防に関する様式」的4里)



③ 使用阻燃物品 (用不易燃材料做的门帘等)

●窗帘、门帘、地毯等,请使用有阻燃标识的阻燃物品。

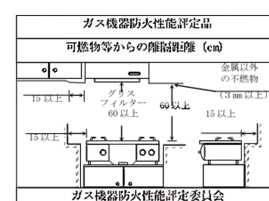


【阻燃标识例】

④ 确认烹调器具 (煤气灶等) 的放置

●烹调器具的放置应与周边墙壁、可燃物保持安全距离

※具体安全距离请确认贴在烹饪器具上的标识。如果没有标识,可向就近的消防署咨询。



【标识例】

☑ 事先咨询所需信息

- | | |
|---|------------------------------|
| ☐ 有无客座 | 有 · 无 |
| ☐ 业态 | 餐厅 · 弁当店 · 旅馆 · 小吃店 · 其他 () |
| ☐ 店铺部分的面积 (包括厨房、仓库) | m ² 或 坪 |
| ☐ 住宅部分的面积 (仅限于住宅兼店铺) | m ² 或 坪 |
| ☐ 有无以烹调为目的的煤气灶等 (厨房设备) | 有 · 无 |
| ☐ 煤气灶等 (厨房设备) 的热源 | 煤气 · 仅用电 |

2 营业开始后的保养管理

定期的检查与清洁对预防火灾非常重要的。

请参考以下内容,请做好日常保养管理工作以预防火灾。

① 定期检查灭火器

● 灭火器需要定期检查 (每半年) 和向消防署报告 (每年)。

※ 可以自行检查和向消防署报告 (也可以请专业公司办理)。检查的方法与报告的样式可以扫右边二维码,或上网搜索「千葉市消防局 設備点検」(千葉市消防局 设备点检)



② 定期清洁油烟机、油烟过滤器、防火阀

● 附着在油烟机、油烟过滤器上的油脂与灰尘,容易起火,非常危险。

● 油烟机内的防火阀 (在发生火灾时,会关闭上,防止火势蔓延) 上有大量油脂和灰尘附着时,当发生火灾时会有关闭不上的可能。敬请注意!



▲ 有油脂附着的油烟过滤器



▲ 有油脂附着的防火阀



预防厨房火灾 宣传视频
(总务省消防厅制作)



3分ver



30秒ver



各种咨询与疑问请致电就近 (店铺所在区) 的消防署。

中央消防署: 202-1617 花见川消防署: 259-2571 稻毛消防署: 284-5144
若叶消防署: 237-8041 绿消防署: 292-6147 美浜消防署: 279-0196

※ 由于店铺的规模、其他条件 (如租借大楼部分区域营业等), 有时需要设置灭火器以外的消防设备。
如是这种情况, 将需要咨询其他部门, 敬请谅解。

※ 烹饪器具的放置位置以及周边的状况, 从防止火灾的观点出发, 有时会与办理食品营业许可的卫生管理等的指导相异, 届时敬请谅解。



千叶市消防局
CHIBA CITY FIRE BUREAU

负责: 预防部预防课
TEL: 043-202-1776