



日本防災設備協同組合 ●東京都文京区本郷一丁目15番6号 電話 03-3813-9650(代)

URL <http://nichibou.main.jp/>

事務連絡 nichiboukyou1@io.ocn.ne.jp

営業連絡 nichiboukyou2@dune.ocn.ne.jp

社内回覧

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

9 月度理事会の概要 1～3

情 報

- ◎ 飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン
東京消防庁予防部予防課 4～11
- ◎ 豆知識：消費税の性格・仕組み 12

事務局だより

- ・ 組合員情報 13
- ・ 組合行事 13
- ・ 共済制度について 13
- ・ 注文は今後も FAX で 13

9 月度理事会概要

開催日時： 平成26年9月18日（木）13時00～15時00分
開催場所： 文京区民センター3階 D会議室
文京区本郷4-15-14

理事総数： 10人
出席理事数： 9人

(1) 理事長挨拶

9月度の理事会を開催致します。本日は理事・正副支部長合同会議及び屋形船の予定もありますので宜しくお願いします。

(2) 業務報告

① 事務局運営・渉外

- ・支部会開催 7月29日（火）埼玉支部
8月7日（木）東京第4支部
8月20日（水）東京第1支部
8月22日（金）東京第5支部
8月28日（木）神奈川支部
9月5日（金）東京第3・千葉支部
- ・団体賠償責任保険・説明会開催 9月10日（水）
参加者 保険関係者：三井住友海上火災保険（株） 上田氏
（株）サンリビング 駄栗毛氏
組合員 11名
組合本部：広江理事長、中島専務理事、松原理事、岡野事務局長

② 広報

防災組合ニュース8月10日号、機関紙「防災設備」、及び組合員名簿（改訂版）発行。

③ 教育

- ・受験準備講習会第6類講習会 9月26日予定。
9月18日現在参加予定者 15名

④ 福利厚生・企画

9月18日(木) 屋形船懇親会 参加予定50名。

⑤ 財務・共同購買

前年度に比べ共同購買事業の売上が好転している。

一般管理費は昨年度並みに堅実に推移している。

黒字決算ができるように、今後共組合員各位のご協力をお願いします。

⑥ 開発

ベンジンを使用しない加熱試験器を視野にアイテムを検討中。

⑦ 研究部会

・団体賠償任意保険の組合特約等の詳細について精査する。

・今後の検討課題：定款の改訂(理事の定員)について。

:組合創立50周年記念行事のあり方について。

⑧ その他の事業：特になし。

(3) 議案の審議

第1号議案 支部会制度について

隣接支部会で合同開催することを正副支部長会議に提案する。

第2号議案 諸行事について

・10月16～17日(木・金) 秋の研修旅行

・12月 忘年ボウリング大会

・1月 新年賀詞交歓会

早め(12月の初め)に案内状を発送する。

(4) その他

・商品仕入について、メーカー等と価格交渉を行う。

・定款改訂(理事定数)準備のため中央会に広江理事長、松原理事、岡野事務局長が出向く。

・防排煙設備実務要領Ⅱの編集は完了し、発売時期につて改めて検討する。

・次回理事会 平成26年10月16日(木)

平成26年8～9月度業務報告

・月 日 (曜)	・内 容 等	・来局理事等
7月29日 (火)	埼玉支部会開催 御旦孤 (さいたま市)	広江理事長、磯部副理事長、松原理事、水落 (事務局) 出席
8月7日 (木)	第40回防排煙検討委員会 文京シビック 3-B会議室	東京第4支部会開催 居酒屋「羽幌」 吉祥寺 広江理事長、岡野事務局長、水落課長 出席
8月13日～17日	夏季休業	
8月19日 (火)	経営診断 小出会計事務所	小出副所長
8月20日 (水)	東京第1支部会開催 五反田「ゆうぽうと」	広江理事長、松原理事、岡野事務局長 出席
8月22日 (金)	業務決裁 広江理事長	会社にて
	東京第5支部会開催 椎名町 「炭の鳥子」	中島専務理事、松原理事、岡野事務局長
8月28日 (木)	神奈川支部会 横浜 崎陽軒	広江理事長、磯部副理事長、松原理事、白木理事 岡野事務局長 出席
9月5日 (金)	東京第3・千葉支部会開催 上野 東天紅	広江理事長、磯部副理事長、古木副理事長 松原理事、岡野事務局長、

飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策 ガイドライン

【目次】

- | | |
|---------------------------------|----|
| ① 飲食店の厨房設備等に係る火災等の現状..... | P1 |
| ② 飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント..... | P3 |
| ③ 火災予防条例（抜粋）..... | P7 |
| ④ おわりに | P7 |

東京消防庁予防部予防課

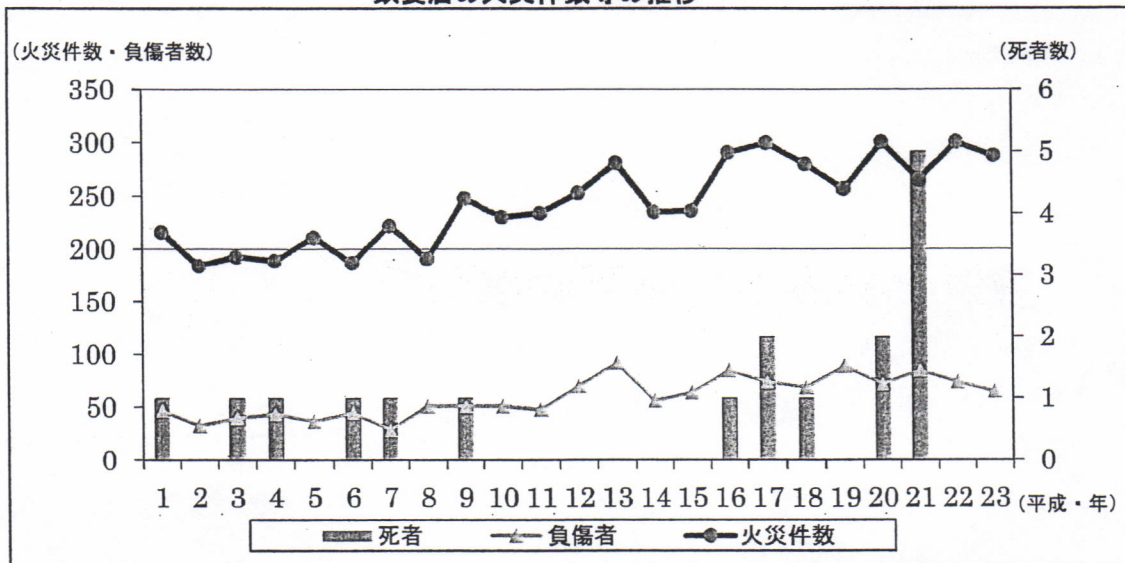
① 飲食店の厨房設備等に係る火災等の現状

● 飲食店の火災は増加しています！

東京消防庁管内の火災件数は、全体として減少傾向にあるなかで、飲食店からの火災件数は増加傾向にあり、火を使用する厨房からの出火が約半数を占めています。

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し安心して食事を楽しむための場所です。飲食店関係者は、このガイドラインを参考に適正な火災予防対策を行い、お客様の安全を確保してください。

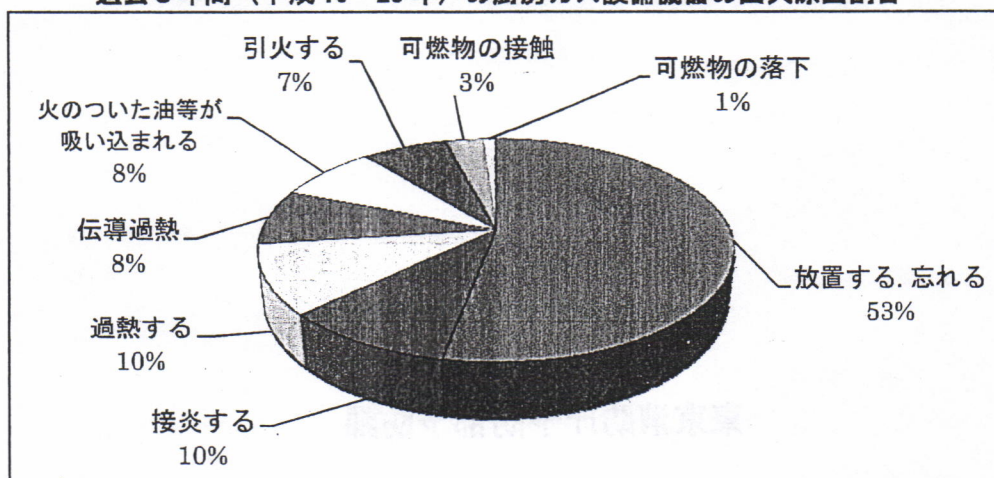
飲食店の火災件数等の推移



● 火災原因のトップは「放置する・忘れる」です！

飲食店の厨房設備等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るというケースが大半を占めています。また、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき延焼拡大するおそれがあります。

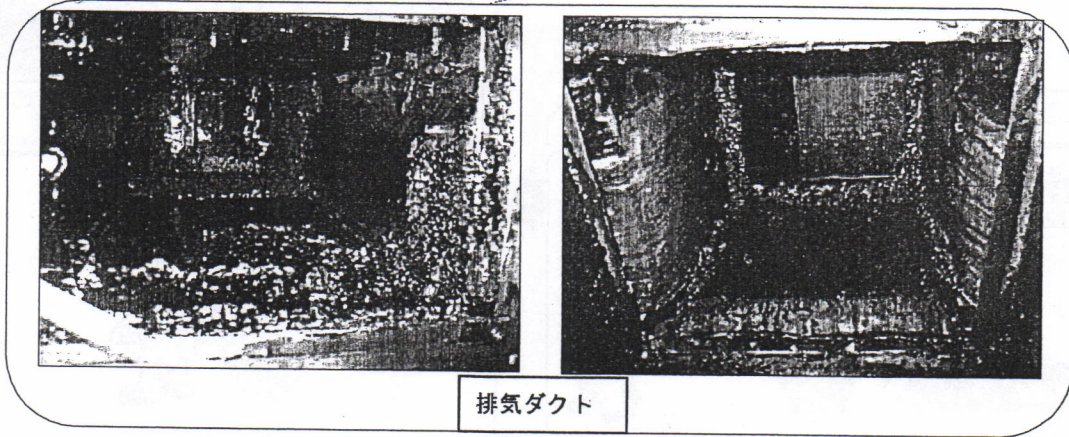
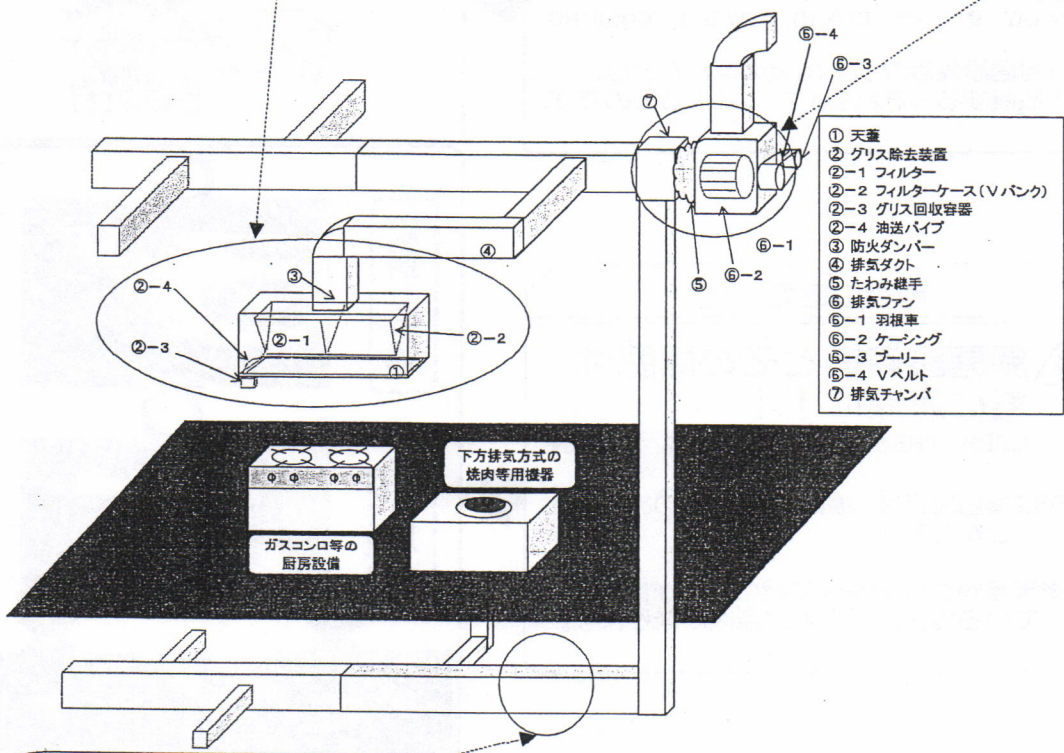
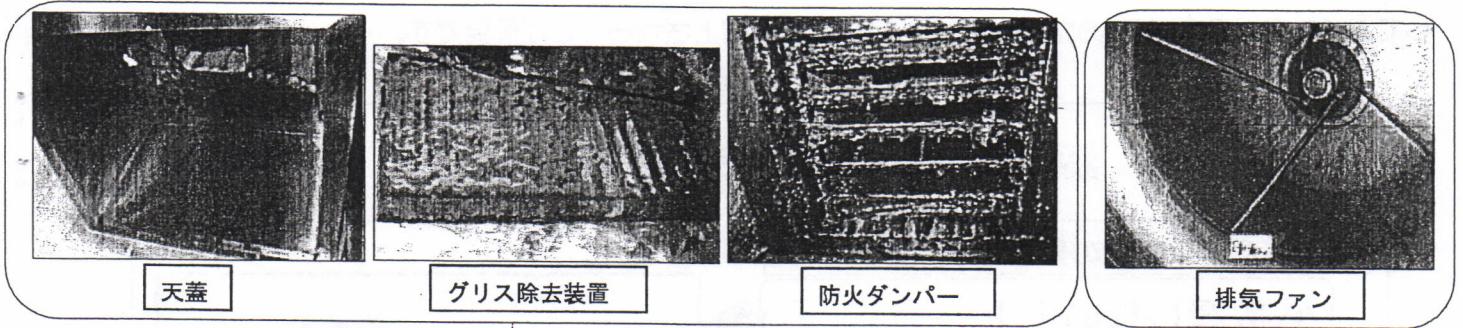
過去5年間（平成19～23年）の厨房ガス設備機器の出火原因割合



● 排気ダクト等の維持管理の不徹底は延焼拡大原因になります！

厨房設備等から出火した場合でも、排気ダクト等は不燃材料でできているため、適切な維持管理がなされていれば即座に延焼することはありません。

しかし、維持管理の不徹底等で油脂等が付着・堆積した場合、これらが延焼媒体となり火災が拡大していきます。このため、排気ダクト等の維持管理は非常に重要です。



② 飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント

ポイント1 防火意識の向上を図りましょう！！

飲食店の厨房設備等からの火災原因は、そのほとんどが人の不注意によるものです。飲食店は、店舗営業時間の長時間化やアルバイト従業員の増加により、防火教育が徹底されないことが多いことから、日常的に注意喚起を図るための対策が必要です。注意喚起の方法として、出火・延焼拡大原因から火災時の行動等を簡単にとりまとめた、防火意識向上シート（例）を厨房室の見やすい場所に掲示しておくなど、日頃からの従業員の方々の防火意識を向上させることが重要です。

防火意識向上シート（例）

厨房からの火災を防ぎましょう

普段の備え 1

⚠️ 放置しない！！

STAY IN THE KITCHEN WHILE COOKING!

※厨房設備等からの出火のほとんどは、「放置する・忘れる」ことによるものです。



普段の備え 2

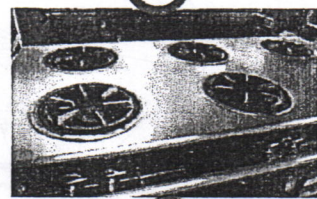
⚠️ 厨房設備等とその周囲は常に清潔に！！

KEEP THE KITCHEN AREA CLEAN!

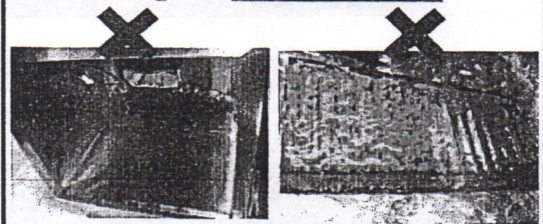
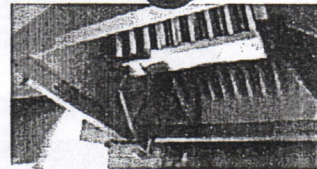
※飲食店火災は厨房設備等からの出火がほとんどです。

※天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因になります。

厨房設備等



厨房周り



天蓋に油脂が付着した状態

フィルターが目詰まりした状態

火災時の行動

通報！！

CALL 119!

初期消火！！

PUT OUT FIRE!



ポイント2 排気ダクト等の点検をしましょう！！

維持管理が徹底されていない排気ダクト等は、内部に多量の油脂等が堆積し、延焼ルートになるおそれがあります。清掃の必要な時期等を判断するために、下表を参考に店舗の実態に応じた点検表により点検を実施しましょう。点検の頻度は、天蓋やグリス除去装置など外観から確認できる部分は日常的に、排気ダクト内部など外観から確認が難しい部分は概ね 1 年ごとに点検しましょう。

※点検の頻度は、あくまでも目安です。店舗の規模や機器の使用状態に応じた頻度としてください。

排気ダクト等の附属設備に係る点検表

部位	点検方法	点検の要点	確認欄
天蓋	目視により確認する。	ア 内面にワックス状の油塵（油の混じったほこり）等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 樋に油脂分等の溜まりがないか。 エ オイル抜きプラグからの油漏れがないか。	
グリス除去装置	フィルター部分	ア 油塵の付着により目詰まりしていないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ※ 上記確認後、正しい位置に取り付けられていることを確認する。	
	フィルターケース（Vバンク）部分	ア 内外面にワックス状の油塵等の付着がないか。 イ グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。 ウ 油送パイプに詰まりがないか。 エ 変形、損傷、腐食等がないか。	
防火ダンパー （火炎伝送防止装置）	グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、又は点検口から目視による確認後、温度ヒューズ部を取り外し、作動状況を確認する。	ア 羽根、バネ、温度ヒューズ部に油塵、錆び、ほこり等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 油塵等の固着がなく、円滑に作動するか。 エ 温度ヒューズ部の劣化がないか。	
排気ダクト （天蓋部分から目視できる範囲）	グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ダクト （上記以外の範囲）	点検口から、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ファン・たわみ継手	点検口から、目視による確認後、排気ファンを作動させ運転状況を確認する。	ア 羽根車、ケーシングに油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ Vベルトの摩耗、亀裂、緩みがないか。 エ プーリーの摩耗、損傷がないか。 オ 運転音に異常がないか。 カ 異常振動がないか。	

自動消火装置	甲種若しくは乙種の第3類 消防設備士又は第1種点検 資格者による点検と併せ て、目視による確認を実施 する。	ア 消火薬剤放出口はキャップ等の覆いが確実に設けられ ており、油塵等の付着、目詰まりがないか。 イ 感知部に油塵等の付着がないか。 ウ 変形、損傷、腐食等がないか。	
--------	--	---	--

※ 排気ダクト等の点検は、厨房排気設備の汚染判断、清掃評価判断ができる専門的な知識と技術を兼ね備えた資格者に依頼することもできます。詳細については、下記までお問い合わせください。

問合せ先

一般社団法人日本空調システムクリーニング協会 (JADCA)

〒 145-0067 東京都大田区雪谷大塚町 13-1

TEL 03-5754-3201

URL <http://www.jadca.jp/>

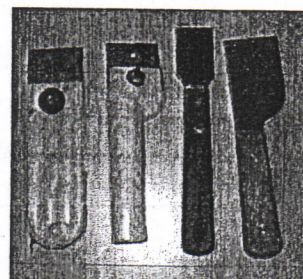
ポイント3 排気ダクト等の清掃をしましょう！！

延焼危険を排除するためには適正な清掃の実施が必要です。ポイント2で行った点検結果に基づき、下表を参考に店舗の実態に応じた清掃をしましょう。

排気ダクト等の附属設備に係る清掃要領

部位		清掃要領	確認欄
天蓋		ア 天蓋下の器具等の保護のために養生ビニール等で保護 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (必要に応じスクレーパー (※)、ステンレスタワシ等を使用) ウ 樋はスクレーパー、洗剤等により清掃 エ 雑巾ウエスで仕上げ拭き ※ 亜鉛鉄板製天蓋は必要に応じて清掃後に耐熱塗料塗装	
グリス除去装置	フィルター部分	ア 付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 洗浄用洗剤入りの水槽に漬け置き ウ 油脂分溶解後に水道水で洗浄 エ 完全に乾燥後に取り付け オ 廃液は中和した後に排水 (イ～オの工程を「漬け置き洗浄」という。以下同じ。)	
	フィルターケース (Vバンク) 部分	ア フィルターケースを分解し、付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 漬け置き洗浄による清掃	
防火ダンパー (火炎伝送防止装置)		ア 付着した油塵をスクレーパー等で粗方除去 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ 温度ヒューズ劣化の場合は交換	
排気ダクト		ア スクレーパー等による清掃 (汚れが少ない場合は、洗剤を噴霧しナイロンタワシ、ステンレスタワシ等により清掃し、雑巾ウエスで仕上げ拭き) イ 汚れに応じて、洗剤等を使用した清掃を実施	
排気ファン・たわみ継手		ア 清掃の前に排気ファン用のブレーカを切る。 イ 羽根車はスクレーパー等による清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ ケーシングは、スクレーパー等による清掃後、タワシ等による清掃、雑巾ウエスで仕上げ拭き (必要に応じて、高圧洗浄機を使用して清掃) エ たわみ継手は、洗剤を塗布後にナイロンタワシ等を使用して清掃	

※ スクレーパーとは、付着・堆積しているものを削ったり、こそげとるためのへら状の器具をいいます。



③ 火災予防条例（抜粋）

● 厨房設備等の維持管理の基準は火災予防条例で規定されています！

厨房設備等は、清掃等の維持管理不足のために火災となった事例が多いことから、次のように規定されています。

第3条第3項（本条は炉に関する基準ですが、厨房設備にも準用するため、炉を厨房設備に読み替えます。）

第1号 炉及びその附属設備の周囲は、常に整理及び清掃に努めるとともに、燃料その他の可燃物をみだりに放置しないこと。

第2号 炉及びその附属設備は、必要な点検及び整備を行い、火災予防上有効に保持すること。

第3条の2第1項

第5号 グリス除去装置等（天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置）は、清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。

※ 火災予防条例とは、昭和37年東京都条例第65号をいいます。

④ おわりに

● 3つのポイントを確認しましょう！

「②飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント」の進捗状況を日頃から確認し、火災予防対策を進めて下さい。

- 防火意識向上シートなどを利用して、防火意識の向上を図っていますか。
- 定期的な厨房設備等や排気ダクト等の点検を行っていますか。
- 点検の結果に基づく清掃が確実に行われていますか。

問合せ先

東京消防庁予防部予防課 火気電気係

〒 100-8119 東京都千代田区大手町1-3-5

TEL 03-3212-2111(代表) 内線 4787

URL <http://www.tfd.metro.tokyo.jp>

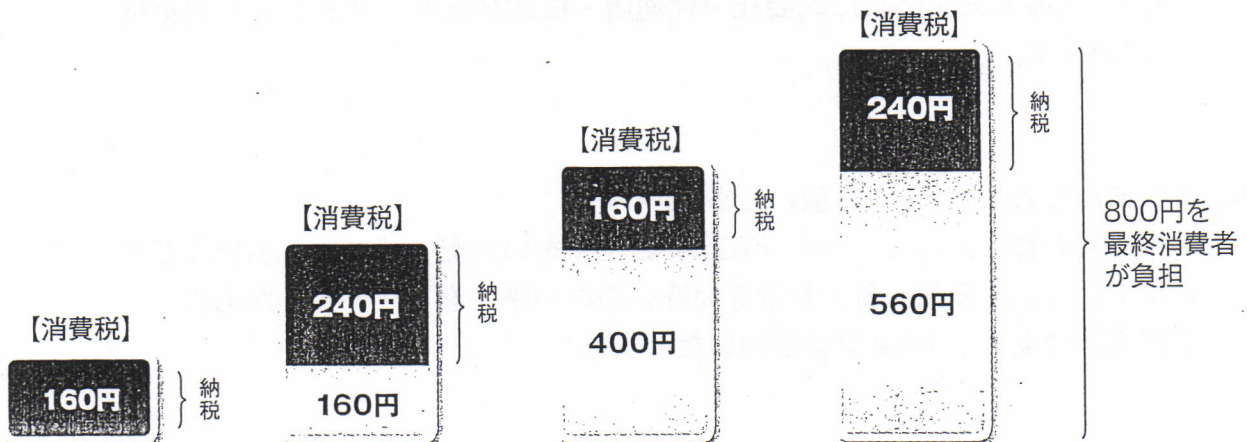
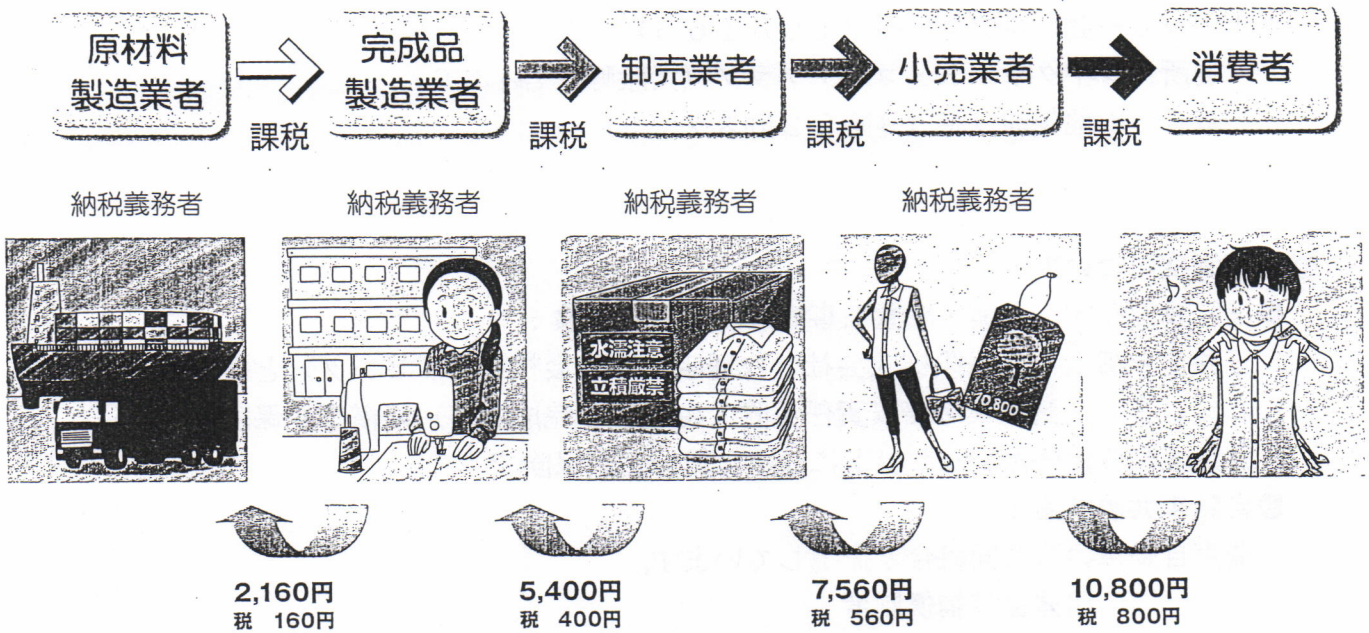
消費税の性格・仕組み

消費税は、消費一般に対して広く公平に負担を求める税金です。そのため、原則として全ての財貨・サービスの国内における販売、提供などを課税対象とし、事業者を納税義務者として、その売上げに対して課税を行うとともに、税の累積を排除するために、事業者は売上げに係る税額から仕入れに係る税額を控除（仕入税額控除）し、その差引税額を納付することとされています。

事業者に課される消費税相当額は、コストとして販売価格に織り込まれて転嫁され、最終的には消費者が負担することが予定されています。

消費税の転嫁の仕組み

※税率8%で計算



事務局だより

◎組合員情報

代表者交替 東光株式会社
新： 伊藤 均
前： 高安 正樹

◎秋の一泊研修会の予定

日時 平成26年10月16日（現地集合午後4時）
場所 「あうら橘」神奈川県足柄下郡箱根町湯本574
TEL0460-85-5541
会費 25,000円

*チェッカー会ゴルフコンペ（10月16日）

場所 レイクウッド・ゴルフクラブ（大磯町黒岩169）
集合 現地午前9時（9時52分スタート）

◎共済制度について

●消防設備保守・点検・設置工事等の賠償責任保険：

三井住友海上火災保険株式会社（代理店・株式会社サンリビング）と提携しています。請負業者賠償責任保険・生産物（完成工事）賠償責任保険・受託者賠償責任保険がセットになった総合型の保険です。

●自動車共済制度：

関東自動車共済共同組合と提携しています。

団体傷害補償制度：

三井住友海上火災保険株式会社（代理店・株式会社サンリビング）と提携しています。

◎ご注文は今後も FAX でお願いします。

組合員の皆様には、いつも FAX でご注文をいただき誠にありがとうございます。ご注文の商品名・数量等間違いのない納品をさせて頂くために、ご注文は今後とも FAX でお願いいたします。