

防火意識向上チェックシート

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。スタッフ全員が「火を使っている間は目を離さない」など、防火意識を徹底することが重要です。従業員の方々が見やすい場所に掲示しておきましょう。

チェック1

飲食店からの出火原因でもっとも多いのが、調理中に火をかけたまま、その場を離れ「放置する・忘れる」です。

離れない!!
Never leave!
Stay in the kitchen
While cooking



チェック2



天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因となる恐れがあります。

点検・清掃の実施
Check and Clean!



厨房設備等



天蓋及びフィルター

チェック3



可燃物を置かない
Keep burnable items AWAY!



厨房設備回りに可燃物がある場合、火災発生原因となる恐れがあります。

チェック4

勤務先の名称や住所、消火器の位置や使用方法を確認。有事の際の避難誘導の実施。



通 報 Call 119!
初期消火 PUT OUT FIRE!

避難誘導 Guide the emergency escape for customers