

総務省消防庁

1 お店の状況について	
問1	<p>お店の業態について、次の中から当てはまるものの番号を記載してください。</p> <p>① 食堂・レストラン（専門料理店を除く） ②日本料理店 ③料亭 ④中華料理店 ⑤ラーメン店 ⑥焼肉店 ⑦そば・うどん店 ⑧すし店 ⑨その他の専門料理店 ⑩酒場・ビヤホール ⑪喫茶店 ⑫ハンバーガー店 ⑬お好み焼・焼きそば・たこ焼店 ⑭その他の飲食店（①～⑬以外）</p> <p>注：日本料理店・・・主として特定の日本料理（そば、すしを除く）をその場で飲食させる事業所（すき焼き店、天ぷら料理店、ウナギ料理店、郷土料理店、牛丼店、とんかつ店等） 料亭・・・主として日本料理を提供し客に遊興飲食させる事業所（料亭、割烹、待合）</p> <p style="text-align: right;">回答 _____</p>
問2	<p>お店の床面積について教えてください。</p> <p style="text-align: right;">回答 店舗全体 _____ m² 厨房 _____ m²</p>
問3-1	<p>お店の営業時間帯の従業員数について教えてください。昼、夜の営業時間帯で従業員数が異なる場合等には、多い方の人数を記載してください。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____人（うち厨房内 _____人）</p>
問3-2	<p>お店の営業時間帯の従業員のうち、アルバイトの人数を教えてください。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____人（うち厨房内 _____人）</p>
問3-3	<p>お店の営業時間帯の従業員のうち、外国籍の従業員の人数を教えてください。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____人（うち厨房内 _____人）</p>
問4	<p>お店の客席数について教えてください。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____席</p>
問5-1	<p>お店の厨房に設置されている機器について、次の中から当てはまるものの番号を記載してください。（複数選択可）</p> <p>①業務用ガスコンロ ②家庭用ガステーブル ③IHコンロ ④フライヤー ⑤オーブン ⑥焼物機 ⑦ゆで麺機 ⑧炊飯器 ⑨スープレンジ ⑩その他（ _____ ）</p> <p style="text-align: right;">回答 _____</p>
問5-2	<p>問5-1で選択した機器のうち、最もよく使う機器の番号を記載してください。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____</p>
問5-3	<p>問5-1で ①業務用ガスコンロ ②家庭用ガステーブル ③IHコンロ と記載した方にお聞きします。コンロの口（くち）数を教えてください（複数台設置している場合は、一番口数の多い機器の口数）。</p> <p style="text-align: right;">回答 _____口</p>
問6	<p>お店で使用する鍋類（中華鍋、寸胴鍋、天ぷら鍋、フライパンなど）で最も大きい物の大きさ（直径）について、次の中から当てはまるものの番号を記載してください。</p> <p>① ～20cm ②21 cm～30 cm ③31 cm～40 cm ④41 cm～50 cm ⑤51 cm～60 cm ⑥61 cm～</p> <p style="text-align: right;">回答 _____</p>

問 7-1 天ぷらやフライなどの揚げ物調理の有無について、次の中から当てはまるものの番号を記載してください。
① 中華鍋や天ぷら鍋で調理する ②フライヤーで調理する ③調理しない 回答 _____
問 7-2 問 7-1 で①中華鍋や天ぷら鍋で調理する ②フライヤーで調理する と記載した方にお聞きします。一度に使用する油の量（最大量）について教えてください。
回答 _____ ml
問 8 お店の厨房に設置されている換気設備等について、別添を参考に次の中から当てはまるものの番号を記載してください。
① 天蓋+排気ダクト+排気ファン ②天蓋+換気扇 ③換気扇のみ ④その他 (_____) 回答 _____
問 9-1 厨房で火災の危険を感じたことはありますか。次の中から当てはまるものに○印で記載してください。
回答 <u>ある・ない</u>
問 9-2 問 9-1 で「ある」と記載した方にお聞きします。火災の危険を感じたのはどのような時ですか。次の中から当てはまるものの番号を記載してください（複数選択可）。
① 火元から離れてしまい油等を過熱しすぎた（例：天ぷら油の過熱、鍋の空だき等） ② 火元の近くに置いていた可燃物が焦げてしまった ③ 衣服が焦げてしまった ④ その他 (_____) 回答 _____
問 10 加熱及び調理で最も長くかかる調理作業と、その調理時間を教えてください。 (記載例：スープの煮出し 4時間)
回答 _____ 分・時間
2 火災予防について
問 1 お店に設置している消火設備等について次の中から当てはまるものの番号を記載してください（複数選択可）。
① 厨房用自動消火装置（別添参考） ② 消火器 ③ エアゾール式簡易消火具（スプレー型） ④ バケツ ⑤ なし ⑥ その他 (_____) 回答 _____
問 2-1 問 1 で①厨房用自動消火装置と記載した方以外にお聞きします。コンロ部分からの火災を自動的に消火する自動消火装置をあなたのお店に設置しようと思いますか。当てはまるものの番号を記載してください。
① 非常にそう思う ②そう思う ③どちらとも言えない ④あまりそう思わない ⑤ そう思わない 回答 _____
問 2-2 問 2-1 で④あまりそう思わない ⑤そう思わない と記載した方にお聞きします。その理由について、次の中から当てはまるものの番号を記載してください（複数選択可）。
①高額なため ②工事が必要なため ③購入方法が不明なため ④誤作動が心配なため ⑤消火薬剤が調理機器等に影響を与えるため ⑥メンテナンスが必要なため ⑦その他 (_____) 回答 _____

問3 飲食店の火災予防のため、自動消火装置などを設置するにあたり、あなたが支出可能と考える限度額（設備投資）について教えてください。

_____円位

問4 厨房の壁や天蓋・排気ダクトなどの油汚れを清掃する周期について、それぞれ当てはまるものの番号を記載してください。また、清掃をしている場合は、その方法について記載してください。

(1)壁・天蓋について

①数年に1回 ②1年に1回 ③半年に1回 ④3か月に1回 ⑤1か月に1回

⑥1週間に1回 ⑦毎日 ⑧清掃はしていない

回答 _____

〔清掃方法：布拭き、ブラッシング、高圧洗浄、業者に依頼など〕

(2)排気ダクトについて

①数年に1回 ②1年に1回 ③半年に1回 ④3か月に1回 ⑤1か月に1回

⑥1週間に1回 ⑦毎日 ⑧清掃はしていない

回答 _____

〔清掃方法〕

問5 日頃の火災予防対策として取り組んでいることがありましたら教えてください。

〔 〕

ご協力ありがとうございました。