

飲食店の厨房実態に関するアンケート調査結果について

小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方に関する検討部会（第2回）

アンケート調査の概要

1 概要

飲食店の厨房実態を把握するため、全国飲食業生活衛生同業組合連合会及び検討部会参画消防本部を通じて、全国の飲食店に対しアンケート調査を実施した。

2 調査対象

火災予防条例により自動消火装置の設置義務がある防火対象物を除いた全国の飲食店を対象とした。

※全国飲食業生活衛生同業組合連合会経由のアンケートについては、上記条件を付加していない。

3 調査依頼期間

令和元年9月17日(火)から10月21日(月)まで

4 調査内容

参考資料1のとおり

5 回答数

全国飲食業生活衛生同業組合連合会経由	282店舗
消防本部経由	97店舗
合計	379店舗

6 アンケート結果

別添のとおり

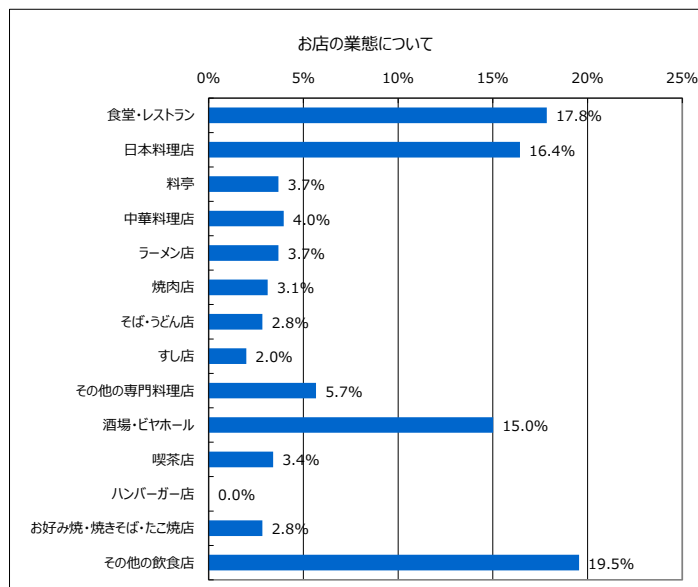
飲食店の厨房における火災予防に関するアンケート調査

《アンケート件数： 379件》

1 お店の状況について

問1. お店の業態について

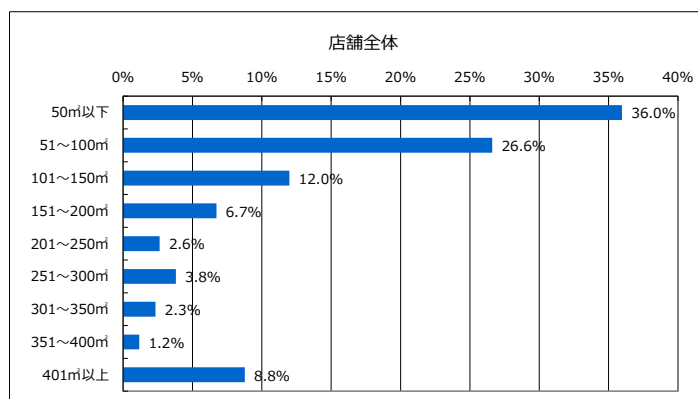
	回答数	%
1 食堂・レストラン	63	17.8%
2 日本料理店	58	16.4%
3 料亭	13	3.7%
4 中華料理店	14	4.0%
5 ラーメン店	13	3.7%
6 焼肉店	11	3.1%
7 そば・うどん店	10	2.8%
8 すし店	7	2.0%
9 その他の専門料理店	20	5.7%
10 酒場・ビヤホール	53	15.0%
11 喫茶店	12	3.4%
12 ハンバーガー店	0	0.0%
13 お好み焼・焼きそば・たこ焼店	10	2.8%
14 その他の飲食店	69	19.5%
計	353	100.0%



問2. お店の床面積について

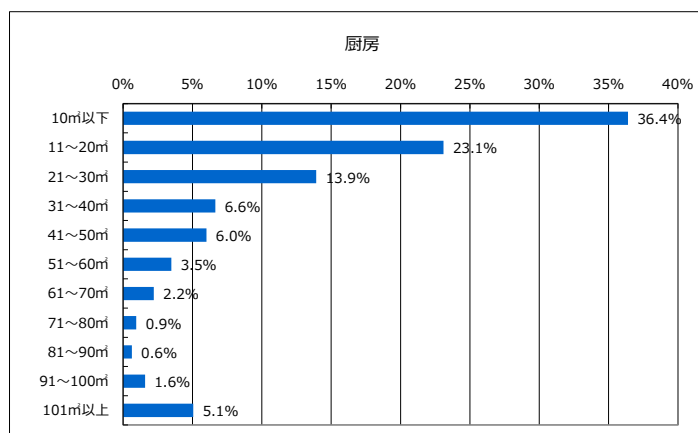
店舗全体

	回答数	%
50㎡以下	123	36.0%
51～100㎡	91	26.6%
101～150㎡	41	12.0%
151～200㎡	23	6.7%
201～250㎡	9	2.6%
251～300㎡	13	3.8%
301～350㎡	8	2.3%
351～400㎡	4	1.2%
401㎡以上	30	8.8%
計	342	100.0%



厨房

	回答数	%
10㎡以下	115	36.4%
11～20㎡	73	23.1%
21～30㎡	44	13.9%
31～40㎡	21	6.6%
41～50㎡	19	6.0%
51～60㎡	11	3.5%
61～70㎡	7	2.2%
71～80㎡	3	0.9%
81～90㎡	2	0.6%
91～100㎡	5	1.6%
101㎡以上	16	5.1%
計	316	100.0%

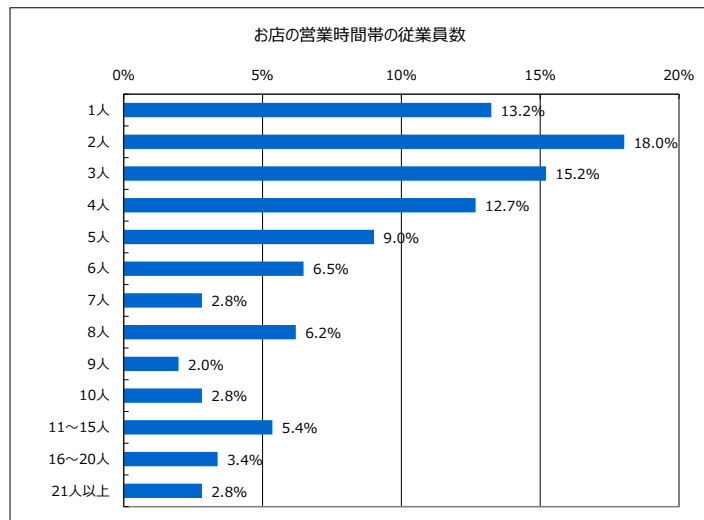


問3. お店の営業時間帯の従業員

問3-1. お店の営業時間帯の従業員数について教えて下さい。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

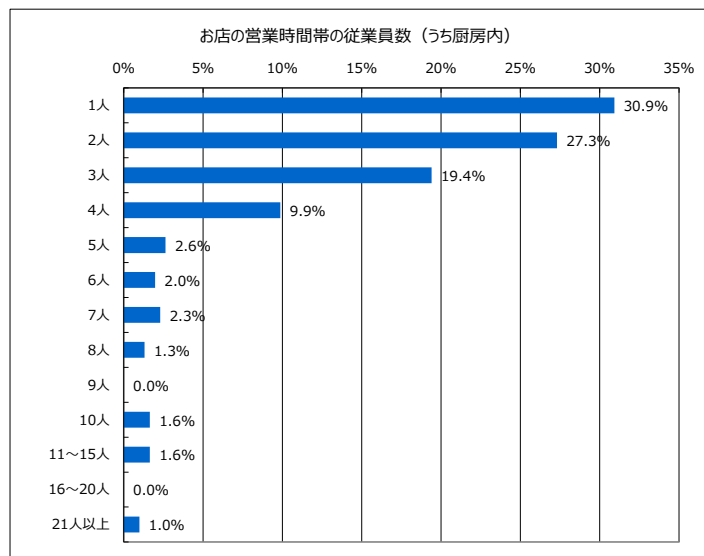
お店の営業時間帯の従業員数

	回答数	%
1人	47	13.2%
2人	64	18.0%
3人	54	15.2%
4人	45	12.7%
5人	32	9.0%
6人	23	6.5%
7人	10	2.8%
8人	22	6.2%
9人	7	2.0%
10人	10	2.8%
11～15人	19	5.4%
16～20人	12	3.4%
21人以上	10	2.8%
計	355	100.0%



お店の営業時間帯の従業員数（うち厨房内）

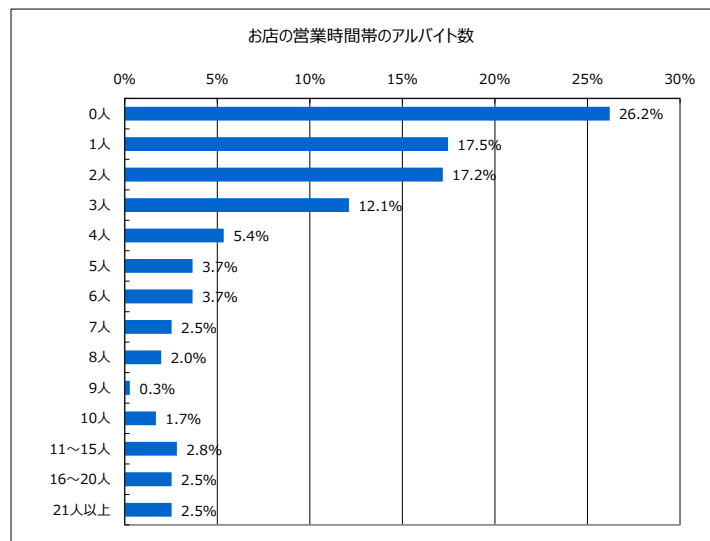
	回答数	%
1人	94	30.9%
2人	83	27.3%
3人	59	19.4%
4人	30	9.9%
5人	8	2.6%
6人	6	2.0%
7人	7	2.3%
8人	4	1.3%
9人	0	0.0%
10人	5	1.6%
11～15人	5	1.6%
16～20人	0	0.0%
21人以上	3	1.0%
計	304	100.0%



問3-2. 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

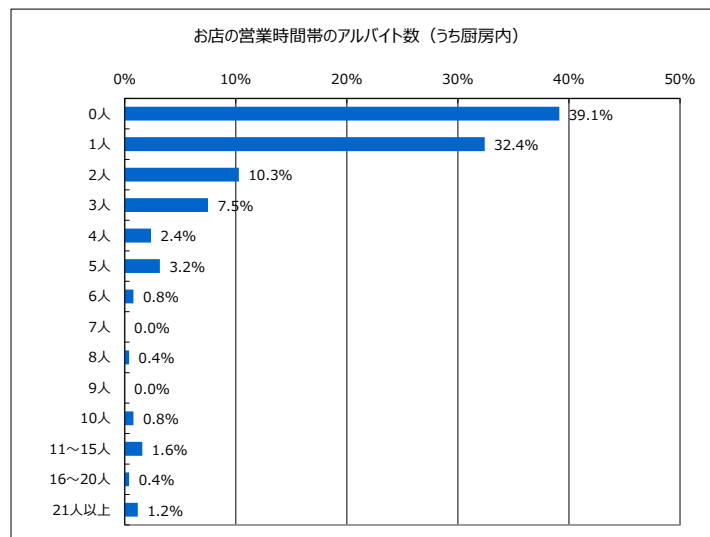
お店の営業時間帯のアルバイト数

	回答数	%
0人	93	26.2%
1人	62	17.5%
2人	61	17.2%
3人	43	12.1%
4人	19	5.4%
5人	13	3.7%
6人	13	3.7%
7人	9	2.5%
8人	7	2.0%
9人	1	0.3%
10人	6	1.7%
11～15人	10	2.8%
16～20人	9	2.5%
21人以上	9	2.5%
計	355	100.0%



お店の営業時間帯のアルバイト数（うち厨房内）

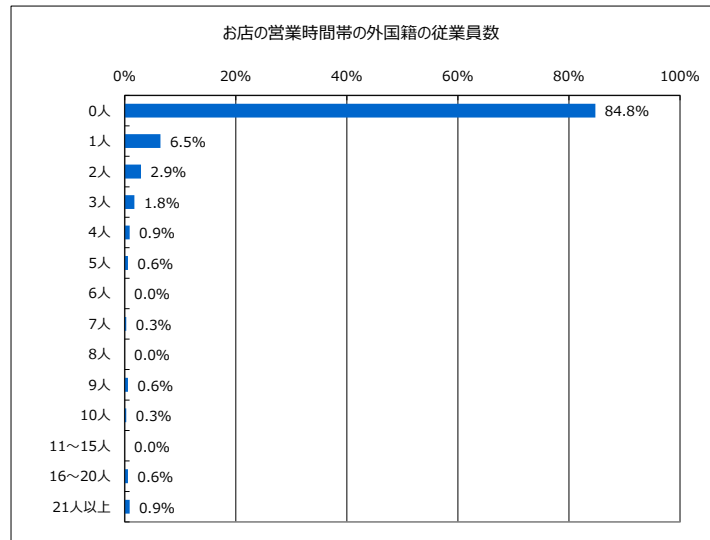
	回答数	%
0人	99	39.1%
1人	82	32.4%
2人	26	10.3%
3人	19	7.5%
4人	6	2.4%
5人	8	3.2%
6人	2	0.8%
7人	0	0.0%
8人	1	0.4%
9人	0	0.0%
10人	2	0.8%
11～15人	4	1.6%
16～20人	1	0.4%
21人以上	3	1.2%
計	253	100.0%



問3-3. 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

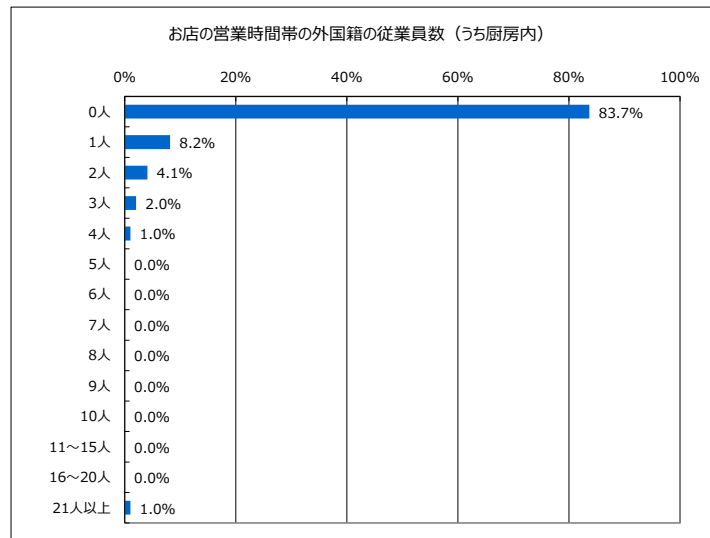
お店の営業時間帯の外国籍の従業員数

	回答数	%
0人	289	84.8%
1人	22	6.5%
2人	10	2.9%
3人	6	1.8%
4人	3	0.9%
5人	2	0.6%
6人	0	0.0%
7人	1	0.3%
8人	0	0.0%
9人	2	0.6%
10人	1	0.3%
11～15人	0	0.0%
16～20人	2	0.6%
21人以上	3	0.9%
計	341	100.0%



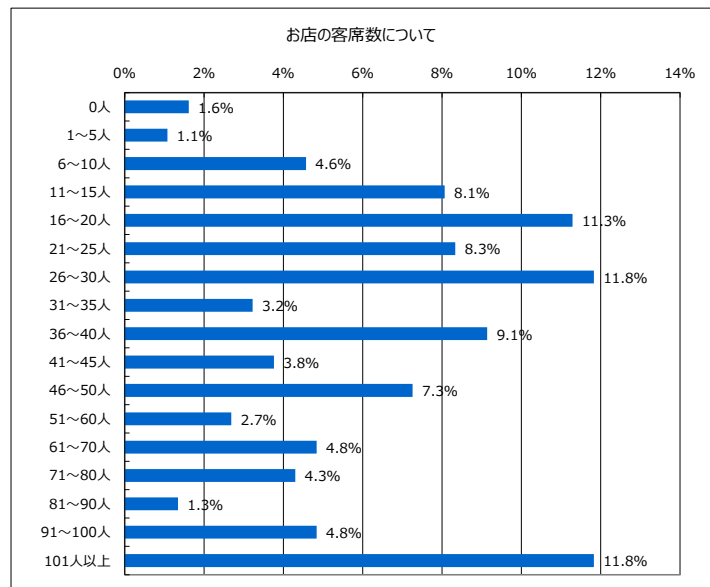
お店の営業時間帯の外国籍の従業員数（うち厨房内）

	回答数	%
0人	164	83.7%
1人	16	8.2%
2人	8	4.1%
3人	4	2.0%
4人	2	1.0%
5人	0	0.0%
6人	0	0.0%
7人	0	0.0%
8人	0	0.0%
9人	0	0.0%
10人	0	0.0%
11～15人	0	0.0%
16～20人	0	0.0%
21人以上	2	1.0%
計	196	100.0%



問4. お店の客席数について

	回答数	%
0人	6	1.6%
1～5人	4	1.1%
6～10人	17	4.6%
11～15人	30	8.1%
16～20人	42	11.3%
21～25人	31	8.3%
26～30人	44	11.8%
31～35人	12	3.2%
36～40人	34	9.1%
41～45人	14	3.8%
46～50人	27	7.3%
51～60人	10	2.7%
61～70人	18	4.8%
71～80人	16	4.3%
81～90人	5	1.3%
91～100人	18	4.8%
101人以上	44	11.8%
計	372	100.0%



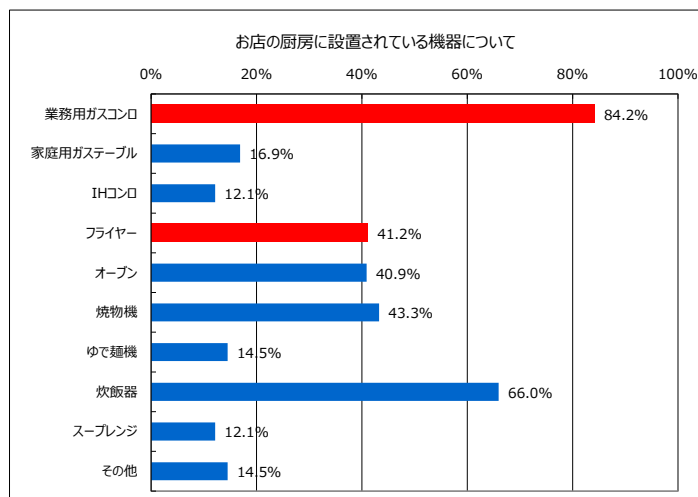
問5. お店の厨房に設置されている機器

問5-1. お店の厨房に設置されている機器について

(複数回答可)

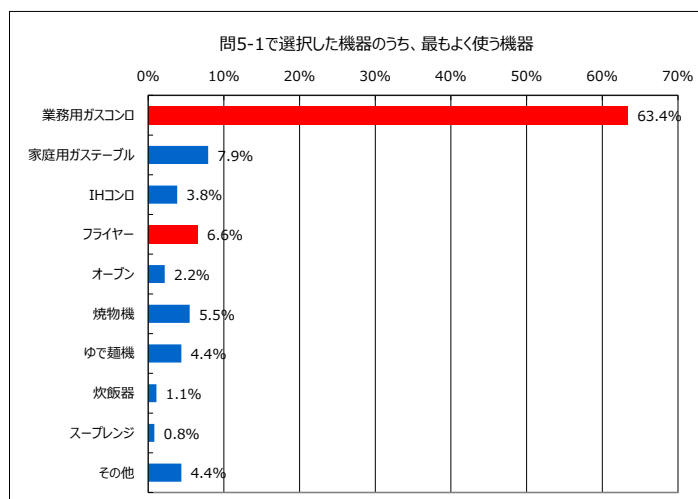
	回答数	%
1 業務用ガスコンロ	319	84.2%
2 家庭用ガステーブル	64	16.9%
3 IHコンロ	46	12.1%
4 フライヤー	156	41.2%
5 オープン	155	40.9%
6 焼物機	164	43.3%
7 ゆで麺機	55	14.5%
8 炊飯器	250	66.0%
9 スープレンジ	46	12.1%
10 その他	55	14.5%
計	1,310	345.6%

※ %は、アンケート件数(379)にて計算



問5-2. 問5-1で選択した機器のうち、最もよく使う機器

	回答数	%
1 業務用ガスコンロ	232	63.4%
2 家庭用ガステーブル	29	7.9%
3 IHコンロ	14	3.8%
4 フライヤー	24	6.6%
5 オープン	8	2.2%
6 焼物機	20	5.5%
7 ゆで麺機	16	4.4%
8 炊飯器	4	1.1%
9 スープレンジ	3	0.8%
10 その他	16	4.4%
計	366	100.0%

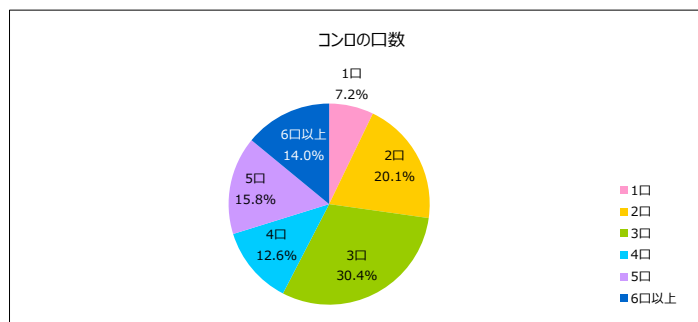


問5-1で ①業務用ガスコンロ、②家庭用ガステーブル、③IHコンロ と記載した方にお聞きます

問5-3. 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)

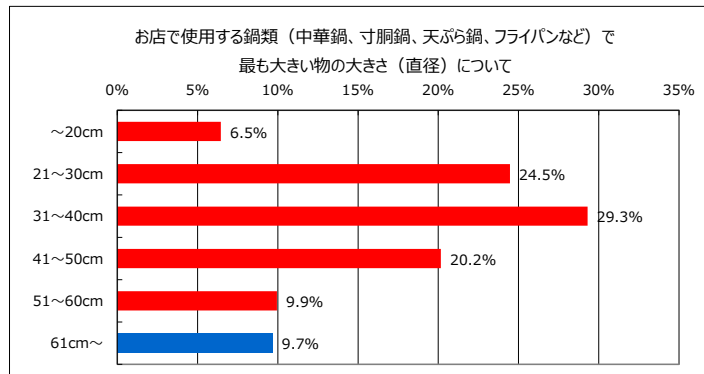
コンロの口数

	回答数	%
1口	25	7.2%
2口	70	20.1%
3口	106	30.4%
4口	44	12.6%
5口	55	15.8%
6口以上	49	14.0%
計	349	100.0%



問6. 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

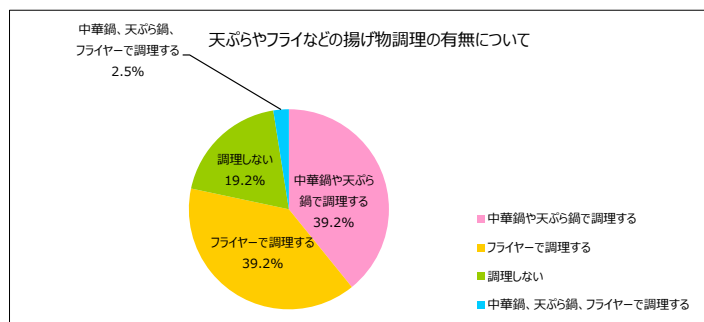
	回答数	%
1 ～20cm	24	6.5%
2 21～30cm	91	24.5%
3 31～40cm	109	29.3%
4 41～50cm	75	20.2%
5 51～60cm	37	9.9%
6 61cm～	36	9.7%
計	372	100.0%



問7. 揚げ物調理

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

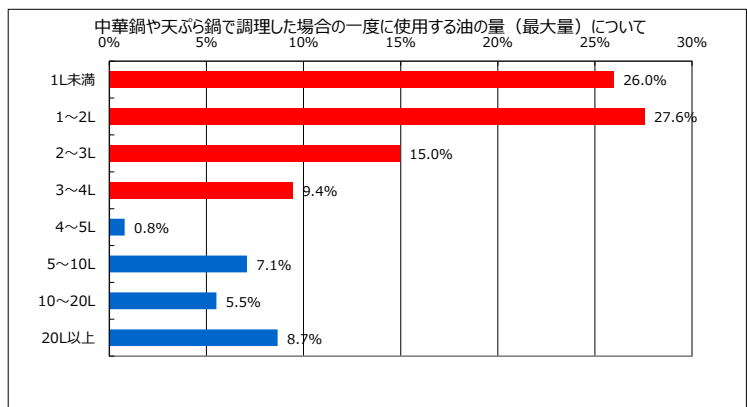
	回答数	%
1 中華鍋や天ぷら鍋で調理する	141	39.2%
2 フライヤーで調理する	141	39.2%
3 調理しない	69	19.2%
4 中華鍋、天ぷら鍋、フライヤーで調理する	9	2.5%
計	360	100.0%



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 ④中華鍋、天ぷら鍋、フライヤーで調理する と記載した方にお聞きます

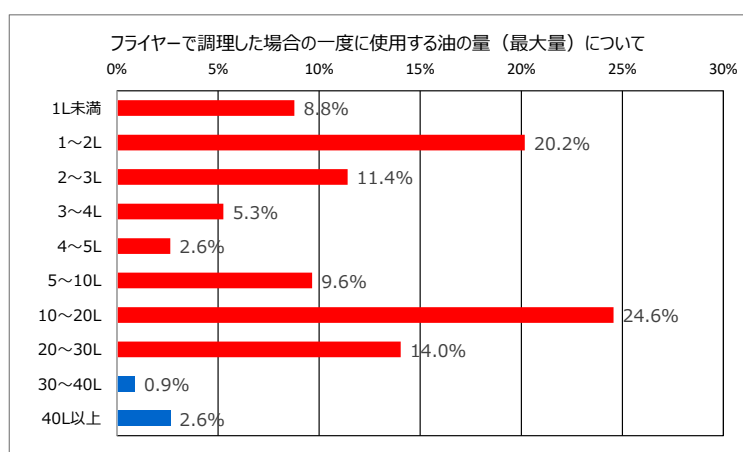
問7-2. 中華鍋や天ぷら鍋で調理した場合の一度に使用する油の量（最大量）について

	回答数	%
1L未満	33	26.0%
1～2L	35	27.6%
2～3L	19	15.0%
3～4L	12	9.4%
4～5L	1	0.8%
5～10L	9	7.1%
10～20L	7	5.5%
20L以上	11	8.7%
計	127	100.0%



問7-2. フライヤーで調理した場合の一度に使用する油の量（最大量）について

	回答数	%
1L未満	10	8.8%
1～2L	23	20.2%
2～3L	13	11.4%
3～4L	6	5.3%
4～5L	3	2.6%
5～10L	11	9.6%
10～20L	28	24.6%
20～30L	16	14.0%
30～40L	1	0.9%
40L以上	3	2.6%
計	114	100.0%



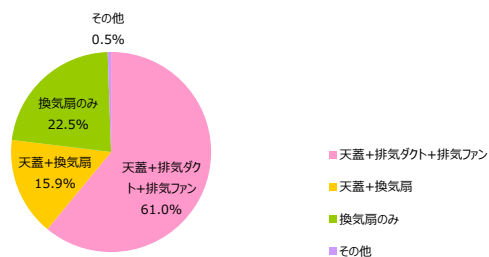
問8. お店の厨房に設置されている換気設備等について

	回答数	%
1 天蓋+排気ダクト+排気ファン	222	61.0%
2 天蓋+換気扇	58	15.9%
3 換気扇のみ	82	22.5%
4 その他	2	0.5%
計	364	100.0%

その他 記述

- ・ 4ヶ所、換気扇調理3、調理場排気大型1、小型1
- ・ 排気ダクト+換気扇2台

お店の厨房に設置されている換気設備等について

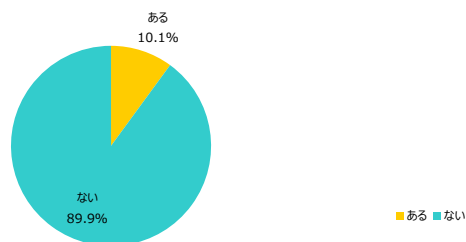


問9. 厨房での火災の危険

問9-1. 厨房で火災の危険を感じたことはありますか

	回答数	%
ある	36	10.1%
ない	322	89.9%
計	358	100.0%

厨房で火災の危険を感じたことはありますか



問9-1で「ある」と記載した方にお聞きします

問9-2. 火災の危険を感じたのはどのような時ですか

(複数回答可)

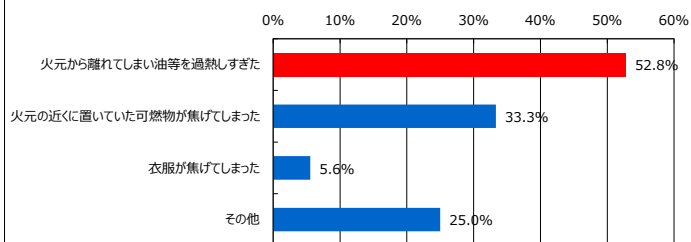
	回答数	%
1 火元から離れてしまい油等を過熱しすぎた	19	52.8%
2 火元の近くに置いていた可燃物が焦げてしまった	12	33.3%
3 衣服が焦げてしまった	2	5.6%
4 その他	9	25.0%
計	42	116.7%

※ %は、問9-1「ある」の回答数(36)にて計算

その他 記述

- ・ 炭の不始末。(2)
- ・ うなぎ焼(炭火)でアミに火がついた。
- ・ ガス管の不良。
- ・ 私は火がこわく、少しでもこわいです。
- ・ 煮ものの過熱
- ・ 地震のとき、ガスは止めたが、プレーカーをおとしていなかった。
- ・ 防火のタイルがはがれ落ち始めて木に火が移る。

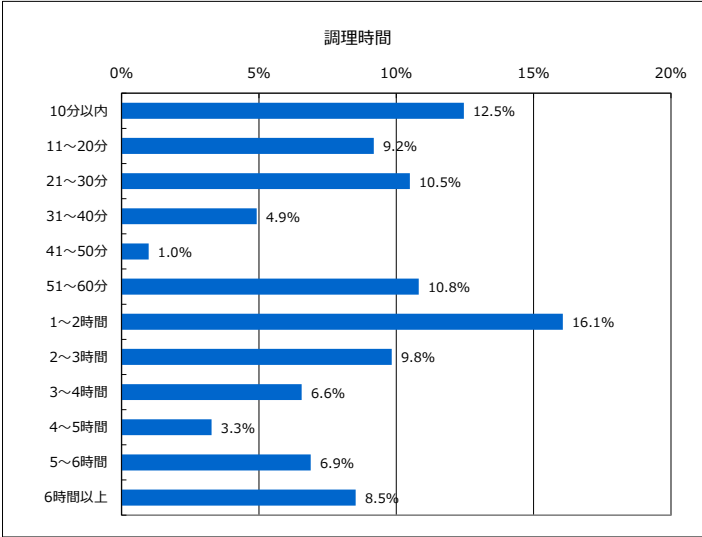
火災の危険を感じたのはどのような時ですか



問10. 過熱及び調理で最も長くなる調理作業と、その調理時間を教えてください

調理時間

	回答数	%
10分以内	38	12.5%
11～20分	28	9.2%
21～30分	32	10.5%
31～40分	15	4.9%
41～50分	3	1.0%
51～60分	33	10.8%
1～2時間	49	16.1%
2～3時間	30	9.8%
3～4時間	20	6.6%
4～5時間	10	3.3%
5～6時間	21	6.9%
6時間以上	26	8.5%
計	305	100.0%



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

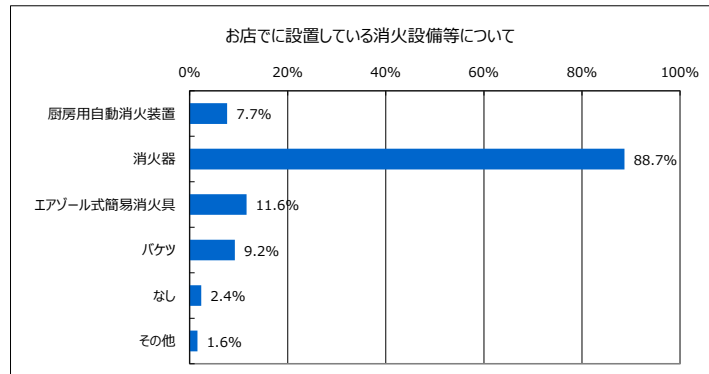
(複数回答可)

	回答数	%
1 厨房用自動消火装置	29	7.7%
2 消火器	336	88.7%
3 エアゾール式簡易消火具	44	11.6%
4 バケツ	35	9.2%
5 なし	9	2.4%
6 その他	6	1.6%
計	459	121.1%

※ %は、アンケート件数(379)にて計算

その他 記述

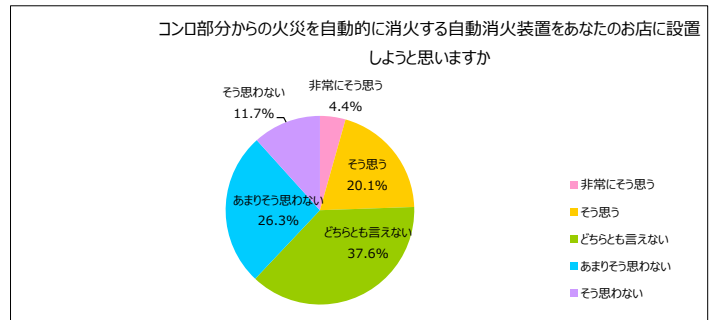
- ・スプリンクラー
- ・消化マット
- ・消化布
- ・調理場3、パントリー、1F1台、2F台
- ・防火シート(大型でかける物)
- ・防火マット



問2. 厨房用自動消火装置

問2-1. コ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

	回答数	%
1 非常にそう思う	12	4.4%
2 そう思う	55	20.1%
3 どちらとも言えない	103	37.6%
4 あまりそう思わない	72	26.3%
5 そう思わない	32	11.7%
計	274	100.0%



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ます

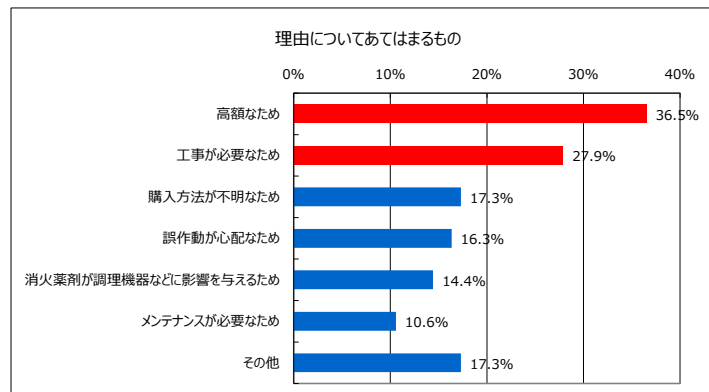
問2-2. 理由についてあてはまるもの

(複数回答可)

	回答数	%
1 高額なため	38	36.5%
2 工事が必要なため	29	27.9%
3 購入方法が不明なため	18	17.3%
4 誤作動が心配なため	17	16.3%
5 消火薬剤が調理機器などに影響を与えるため	15	14.4%
6 メンテナンスが必要なため	11	10.6%
7 その他	18	17.3%
計	146	140.4%

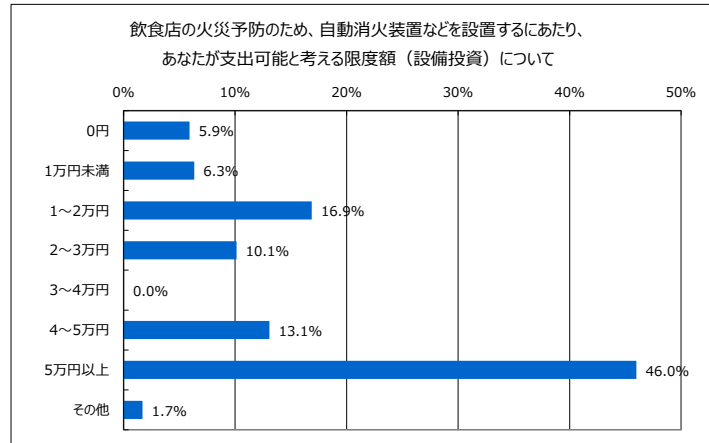
※その他の意見

- ・機器について、知らない
- ・工事において、大家との調整が困難
- ・火気を使用しない



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

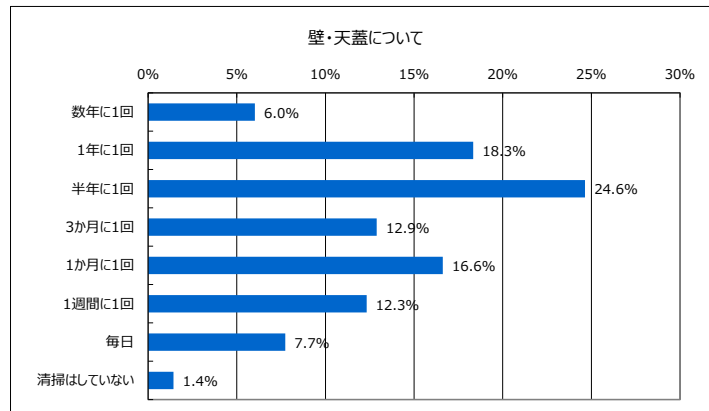
	回答数	%
0円	14	5.9%
1万円未満	15	6.3%
1～2万円	40	16.9%
2～3万円	24	10.1%
3～4万円	0	0.0%
4～5万円	31	13.1%
5万円以上	109	46.0%
その他	4	1.7%
計	237	100.0%



問4. 厨房の壁や天蓋・排気ダクトなどの油污れを清掃する周期について

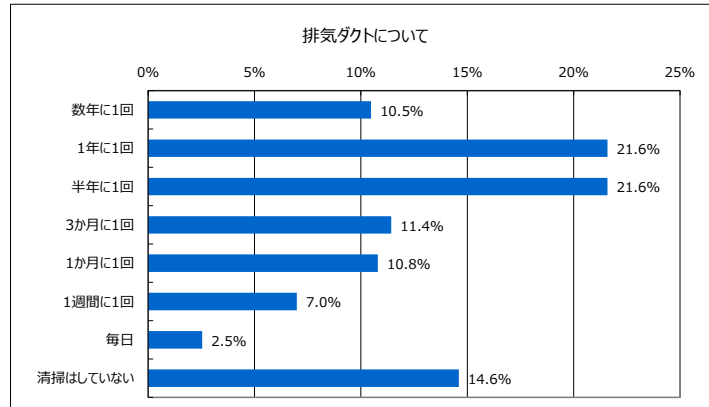
(1) 壁・天蓋について

	回答数	%
1 数年に1回	21	6.0%
2 1年に1回	64	18.3%
3 半年に1回	86	24.6%
4 3か月に1回	45	12.9%
5 1か月に1回	58	16.6%
6 1週間に1回	43	12.3%
7 毎日	27	7.7%
8 清掃はしていない	5	1.4%
計	349	100.0%



(2) 排気ダクトについて

	回答数	%
1 数年に1回	33	10.5%
2 1年に1回	68	21.6%
3 半年に1回	68	21.6%
4 3か月に1回	36	11.4%
5 1か月に1回	34	10.8%
6 1週間に1回	22	7.0%
7 毎日	8	2.5%
8 清掃はしていない	46	14.6%
計	315	100.0%



問5-1. お店の厨房に設置されている機器について（その他）

- ・ 電子レンジ（4）
- ・ 蒸し器（3）
- ・ たこ焼用鉄板（2）
- ・ 鉄板（2）
- ・ 1口ガス
- ・ オープンレンジ
- ・ おでん鍋
- ・ カセットコンロ
- ・ ぎょうざ焼き器、蒸し器
- ・ グリル
- ・ コンベクションオープン
- ・ スチームコンベクション
- ・ スチームコンベクション、ディッシュウォーマー
- ・ スチームコンベクション
- ・ スチコン
- ・ たこ焼き器（ガス）
- ・ トースター
- ・ フライヤー、オープン、炊飯器
- ・ ゆでかま
- ・ レンジ
- ・ 串焼台
- ・ 自動洗食器
- ・ 酒のかん台。
- ・ 色々有り。
- ・ 食器洗浄機、湯沸かし器
- ・ 食洗器
- ・ 真空調理機、ブラストチラー
- ・ 炭火焼用長七輪
- ・ 炭焼き台
- ・ 中華コンロ
- ・ 中華レンジ、ピザオープン
- ・ 鉄板（ガス）
- ・ 電器オープン
- ・ 冷蔵庫、ストッカー
- ・ 冷凍、冷蔵庫、製氷機
- ・ 餃子焼き機
- ・ 餃子焼機、小口6連コンロ、湯セン

問10. 過熱及び調理で最も長かかる調理作業と、その調理時間を教えてください

- ・ スープの煮出し (25)
- ・ 煮物 (19)
- ・ スープ (17)
- ・ 煮込み (5)
- ・ 出汁 (5)
- ・ スープ作り (5)
- ・ 炊飯 (4)
- ・ うなぎ調理 (3)
- ・ おでん (3)
- ・ カレー (3)
- ・ ソース (3)
- ・ 煮込み料理 (3)
- ・ ピザ (3)
- ・ たまごのボイル (2)
- ・ 揚げ物 (2)
- ・ 豚の角煮 (2)
- ・ 角煮、カレー (2)
- ・ ビーフシチュー (2)
- ・ オープン (2)
- ・ ソース作り (2)
- ・ 揚げもの (2)
- ・ 煮付 (2)
- ・ 揚げ物 (2)
- ・ たこ焼 (2)
- ・ タレを作る (2)
- ・ 煮物類 (2)
- ・ だし (2)
- ・ あげもの (2)
- ・ スープ取り
- ・ ガラスープ煮出し
- ・ たけのこ、ゆで物
- ・ タコ焼き
- ・ 野菜の煮込み
- ・ たこ焼きづくり
- ・ 出汁を沸かす
- ・ カラ揚げ
- ・ 餃子焼き
- ・ ダシ取り
- ・ ウーロン茶わかす
- ・ ダシ汁、煮物
- ・ 汁とり
- ・ タレ
- ・ 小魚の佃煮(骨まで、やわらかくする)
- ・ たれ
- ・ カレーのタネづくり及び野菜を炒めるため
- ・ タレ作り
- ・ 揚げ物調理
- ・ チャーシュー煮込み
- ・ 軟骨の赤ワイン煮
- ・ デミグラスソース
- ・ 野菜の煮物
- ・ デミソース
- ・ 野菜等をゆでる
- ・ どて煮
- ・ カレーの仕込み
- ・ とりの唐揚げ
- ・ おでん、営業中弱火でつけっぱなし
- ・ トリ唐揚げ
- ・ ウナギの蒸し作業
- ・ とんかつソース(1日8時間×5日分)
- ・ スープの仕込み
- ・ から揚げ、天ぷら
- ・ カレーの煮込み
- ・ ハンバーグソース
- ・ カレーの調理
- ・ イタメ物
- ・ 釜の湯をわかし、だしをたく
- ・ カレー、ソース仕込み
- ・ 冷凍フライ
- ・ フライ
- ・ 肉の煮出
- ・ フライヤ
- ・ スジ煮込の下ゆで
- ・ フライヤースープ加熱終日フライヤー
- ・ ラフター(三枚肉)、煮込み
- ・ フライ類
- ・ カレー煮出し
- ・ ポタージュ等スープ
- ・ トマトソースの煮込み
- ・ みそ汁
- ・ シチューの仕込
- ・ モツ煮
- ・ 仕込み一般(スープや焼豚等は本部からの配達のため作業なし)
- ・ 角煮等
- ・ 玉ねぎをいためる
- ・ 釜めし
- ・ 卵をゆでる
- ・ 干物
- ・ フライヤーでの作業を常時行っている
- ・ 甘露煮
- ・ じゃがいもを煮る
- ・ 牛シチュー
- ・ ソース仕込み
- ・ 牛すじのにこみ
- ・ 料理
- ・ 牛スジ下ゆで
- ・ 炒めもの、焼魚
- ・ 牛すじ煮込み
- ・ デミソースの仕込
- ・ 串焼
- ・ ソテー類
- ・ 煮め(佃煮風)
- ・ 肉のグリル
- ・ 煮魚
- ・ そばかえし
- ・ 煮込
- ・ だし取り
- ・ さかな焼
- ・ デミソース、グレイビーソースを作る時のフォン
- ・ ジャガイモバター焼
- ・ 肉のロースト
- ・ うどん出汁
- ・ やきそば等のいため物
- ・ スープ(つねに火がついています)
- ・ 出汁煮出し
- ・ 煮物、スープ煮出し
- ・ スパゲッティゆでかまのふっとう
- ・ 煮物、天ぷら
- ・ 店では調理しない
- ・ 煮物、揚げもち
- ・ ソースの仕込み
- ・ スーパーストック
- ・ 肉の下処理
- ・ 種火
- ・ 揚げ物、天婦ら等
- ・ うなぎタレ
- ・ ソースの煮出し
- ・ 出汁づくり
- ・ 肉の調理
- ・ 出汁作り
- ・ 出し取
- ・ 焼きそば
- ・ おでんなど
- ・ 焼き鳥
- ・ 豚肉を蒸す
- ・ 焼き物調理
- ・ 焼物機で魚を焼く時間
- ・ 焼ぶた、すじ煮
- ・ 食材を茹でる
- ・ 焼魚
- ・ 肉のオイル煮
- ・ 蒸しかん
- ・ カレーのルー
- ・ 蒸し物
- ・ お茶の煮出し
- ・ 蒸し料理
- ・ 煮込み料理(豚角煮等)
- ・ ガスで湯わかし
- ・ 出汁を作るのに
- ・ スープ仕込み
- ・ ラーメンスープの仕込み
- ・ 炊飯器
- ・ うなぎのタレ作り
- ・ 石焼ビビンバ
- ・ お湯をわかす
- ・ 炭焼き台
- ・ 唐揚げやポテトフライの調理
- ・ 佃煮
- ・ スープを温める作業
- ・ 鉄板、お好み焼き調理
- ・ スープの加熱調理
- ・ 天ぷら
- ・ 連続してお好み焼きを調理している
- ・ 湯沸

- ・ おでんの煮込
- ・ もつ煮込
- ・ 長時間煮付け
- ・ やきそば、魚焼き
- ・ 鍋のだし取り
- ・ ゆで麺料
- ・ 鰻のタレ作り
- ・ ゆで卵
- ・ 魚の煮付
- ・ ラーメン用スープ
- ・ 豚の煮込み
- ・ 塩サバ
- ・ 下ごしらえ等
- ・ カレー煮込み作業
- ・ 牛すじ、もつ等煮込みの仕込み作業
- ・ 角煮、甘露煮

- ・ 出汁の煮出し
- ・ スープ煮出し
- ・ うどんだしの作成
- ・ 豚バラ角煮
- ・ 牛すじの煮込み
- ・ 焚物、煮物
- ・ 白だしの作成
- ・ 粉打ち、たき物
- ・ 人参を茹でる
- ・ かくに
- ・ カブト焼
- ・ カニゆで
- ・ 親子丼

問2-2.自動消火装置の必要性について、「あまりそう思わない」、「そう思わない」と記載した理由

- ・ 必要性をかんじない。(2)
- ・ IHで火が出ないため。
- ・ あまりガスをつかわない。
- ・ あまりコンロは使わない。
- ・ あまり知らない、自動消火装置自体を。
- ・ ガスはあまり使わない。
- ・ コンロがないため。
- ・ コンロをあまり使わないから。
- ・ それ程長く火を使わない為。
- ・ どういうものかわからない。
- ・ 以前設置していたが、メンテナンスが大変でした。
- ・ 火をつけてる時は、そこからはなれません。
- ・ 客が少ない、必要性がない。
- ・ 見りゃわかる。
- ・ 工事において、大家との調整が困難。
- ・ 小さい店舗で必要でない。
- ・ 消火装置を必要だと思わない。
- ・ 厨房内調理が極めて少ない。
- ・ 全く必要性を感じない。
- ・ 知らなかった。
- ・ 長年営業してきて必要性を感じない。
- ・ 内容がよくわからない(しくみ)。
- ・ 必要と感じない。
- ・ 必要と思わない。
- ・ 必要性を感じない。

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

(1) 壁・天蓋について

- ・ 布拭き (77)
- ・ 布拭き、ブラッシング (31)
- ・ 業者に依頼。(22)
- ・ ブラッシング (13)
- ・ 布拭き。(8)
- ・ 業者 (7)
- ・ 布拭き、ブラッシング (7)
- ・ ブラッシング、布拭き (3)
- ・ 業者に依頼など。(3)
- ・ 高圧洗浄 (3)
- ・ ブラッシング、業者に依頼。(2)
- ・ 布拭き、高圧洗浄 (2)
- ・ 1ヶ月に3回。専門業者により実施。
- ・ 1週間に1回ブラッシング。1年に1回業者に依頼。
- ・ 2ヶ月に1回。業者に依頼。
- ・ 3年～4年に1回業者を頼む。1年に一回程度布拭き、ブラッシング。
- ・ オープンクリーナー等による水洗い、拭き掃除。
- ・ スポンジ、布拭き
- ・ そのつどしている。布拭き
- ・ タワシでこする。
- ・ ブラッシング、高圧洗浄
- ・ ブラッシング+布拭き
- ・ 汚れが付いた時、布拭き。
- ・ 基本的な清掃は毎日実施し、週に1回は苛性ソーダ等の薬剤を使用し清掃を実施。
- ・ 業者に依頼しています。
- ・ 業者に依頼及び社員による布拭き。
- ・ 業者に契約している。
- ・ 業者への依頼。
- ・ 業者又は自分自身。
- ・ 月に一回オイルフィルターを業者依頼。
- ・ 高圧洗浄、業者に依頼。
- ・ 自分で。
- ・ 水拭き等
- ・ 水洗い
- ・ 専用洗剤とスポンジ等。
- ・ 専用洗剤につけこみブラッシング。
- ・ 洗剤(業務用)にて清掃。
- ・ 洗剤(油汚れ落とし)で洗う。その後布拭き。
- ・ 洗剤をつけて、ブラッシング、布拭き。
- ・ 洗剤を使用して布拭き。
- ・ 洗剤を使用し布拭き。
- ・ 布、ブラッシング
- ・ 布拭き(みがきあげ)+数年に1回業者に依頼。
- ・ 布拭き(洗剤)。
- ・ 布拭き、※2週間に1度程度。
- ・ 布拭き、ブラッシングetc...
- ・ 布拭き、ブラッシング等。
- ・ 布拭き、業者に依頼(フィルターは月2回交換)。
- ・ 布拭き、消毒
- ・ 布拭き、高圧洗浄
- ・ 布拭き、洗剤等による清掃。
- ・ 布拭ブラッシング
- ・ 壁⑦、天蓋②。壁は毎回布拭き、天蓋は年1回業者依頼。
- ・ 壁の方は⑤、下の方は⑦。布拭き

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

(2) 排気ダクトについて

- ・業者に依頼。(21)
- ・布拭き(15)
- ・ブラッシング(12)
- ・業者(9)
- ・ブラッシング、布拭き(3)
- ・業者依頼(3)
- ・営業終了後(2)
- ・業者に依頼しています。(2)
- ・業者を入れる。(2)
- ・高圧洗浄(2)
- ・届く範囲で布拭き。(2)
- ・布拭(2)
- ・布拭き、ブラッシング(2)
- ・1.5年に1回。業者へ依頼。
- ・2ヶ月に1回。業者に依頼。
- ・オイルフェンスの設置。
- ・こびりついた油汚れをヘラで取る。
- ・スプレー、ブラッシング
- ・スプレーとブラシで洗浄。
- ・それ用に作られた長い鉄の棒上のものに布をはさみふきとる方法。
- ・ダクトがない。換気扇を月1回の割で、パワークリーナーで掃除している。
- ・ダクトの中は、出来ません。すい込口のあみを上記同様掃除。
- ・フィルターの交換。
- ・フィルター清掃(洗い)、換気扇布拭き。
- ・フィルター清掃。
- ・ブラッシング、業者に依頼。
- ・ブラッシング、布拭き。
- ・ブラッシング等。
- ・マジックリンでつけ置き。
- ・マックリンなどで布拭き。
- ・レンジ用洗剤で油を溶かしてから、ダスター等でふき取る。
- ・開店4月、まだやっていない。
- ・基本的な清掃は毎日実施し、週に1回は排気ダクトを取り外し、苛性ソーダ等の薬剤を使用し清掃を実施。
- ・強力洗剤
- ・業社
- ・業者さんをお願いしてる。
- ・業者をお願いしている。
- ・業者による清掃。
- ・業者に依頼!
- ・業者に依頼している。
- ・業者に委託。
- ・業者委託
- ・業者様に定期的に実施してもらっている。
- ・業務
- ・業務委託
- ・金ペラではぎとる。
- ・市販の薬品で布拭、ブラッシングする。
- ・自分で。
- ・自分達で清掃。2年に1度位業者依頼。
- ・取りはずして洗剤で清掃。
- ・取り外し・洗浄
- ・取り外して清掃。
- ・手作業
- ・拭きそうじ、薬品使用
- ・数年に1度は業者。
- ・専門業者によりダクト内に入っの清掃。
- ・洗う。
- ・洗剤
- ・洗剤でタワシであらう。
- ・洗剤にて。
- ・洗剤にて清掃。
- ・洗剤による手洗。
- ・洗剤をモップにつけて洗う。
- ・洗剤を使って洗う。
- ・洗剤拭き
- ・洗剤洗い。
- ・洗剤等による清掃。
- ・排気ダクトなし。
- ・布拭き、業者
- ・布拭き、高圧洗浄
- ・布拭き、洗剤使用
- ・布拭き。
- ・布拭ブラッシング
- ・柄の付いたクイックルワイパーで清掃している。
- ・毎日調理終了時～ハイター等の洗剤で手ぶき。
- ・未使用の為。
- ・油取り洗剤
- ・油落とし洗剤で布ふき。

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

- ・ 2月、9月と年2回の防火訓練。(2)
- ・ ガスはこまめに消すようにしている。(2)
- ・ フードの清掃。(2)
- ・ 火の元に注意する。(2)
- ・ 消化器等の使用方法、避難用法、縄はしご等使用方法。(2)
- ・ 点検 (2)
- ・ 火気使用時にその場を離れない。・厨房部分の清掃。・喫煙管理(客、従業員)
- ・ 使用後は清掃しガスの元栓を閉鎖している。・日頃から訓練を実施している。・火気使用中はその場を離れないようにしている。
- ・ 閉店後の火の元確認(複数人で実施)。
- ・ 1日2回実施の機器類の温度チェックとその記録。
- ・ 1年に1回消防訓練実施。
- ・ あまりガスを使用しない。
- ・ アルバイトに指導。
- ・ ガスコンロに油が落ちて、火がつくことがあるので、3ヶ月～6ヶ月にガスコンロをもやして、油を取っている。
- ・ ガスコンロ等の清掃。フライヤーまわりの清掃。閉店時のチェック。大鍋使用時のまわりのチェック。
- ・ ガスなどの点検。
- ・ ガスの元栓、スイッチ等指差確認。
- ・ ガスの元栓チェック、フライヤーの温度管理。
- ・ ガスの元栓チェック。
- ・ ガスの元栓は、毎日終了時閉める。
- ・ ガスの元栓を切る。
- ・ ガス器具回りの点検(元栓を必ずしめる。引火しそうな物を置かない)。
- ・ ガス元のしめ忘れのない様にしています。
- ・ ガス定期点検、消火器点検
- ・ ガス等の元栓を言葉により確認。コンロの上に閉店時はおかない。
- ・ コンロから離れない、ガス漏れ警報器の設置、吸い殻の消火確認(鉄缶)、後かたづけ後再確認、定期的な清掃、定期的な清掃。
- ・ コンロから離れない、終業点検、清掃(汚れにより)、水を貯めておく。
- ・ コンロを離れる際は、火を消す。
- ・ スープの煮出しは、昼間にして営業時間内にさます用にしている。毎日、ガスの元栓を確認している。
- ・ スプレーとブラシで洗淨。火元の指差し点検。元栓の開閉点検。
- ・ そうじ
- ・ タバコの火の始末および室外へのもえる物の放置はしない。
- ・ タバコの始末(水つけてる)。
- ・ チェック(指差しチェック)
- ・ チェック表への記入。
- ・ チェック表を作りお店から外出する時には必ず確認していく。
- ・ とにかく火のそばを離れない。
- ・ なし。
- ・ なるべく気を付けている。
- ・ ビルの防火訓練年2回参加。
- ・ ビル全体の消化訓練をやっている。
- ・ もと栓をまめに閉める。
- ・ 営業時間中は、厨房から離れない!
- ・ 営業終了で確認をしている。
- ・ 営業終了後にしばらくは店に残り遮煙ロースターの状態を見てから店を離れる。
- ・ 営業終了時元栓をしめる。
- ・ 加熱時に消し忘れない事。
- ・ 火のそばから離れない。
- ・ 火のもとをきちんと止める、確認。
- ・ 火の回り清掃。
- ・ 火の確認はしてます。
- ・ 火の元チェック。
- ・ 火の元は離れる際は消すようにしている。
- ・ 火の元をはなれない(調理中)。ガスコンロのまわりに燃えやすいものは置かない。
- ・ 火の元確認(帰る前)。
- ・ 火の元確認、整理整頓
- ・ 火の元点検
- ・ 火の始末。油、タバコの処理。
- ・ 火の消し忘れ。長時間の調理はしないようにしている。
- ・ 火の消し忘れがないように、調理場を最後に出る者が、火の元をチェックしてから出るようにしている。
- ・ 火の側におる様にしている。
- ・ 火をつけている時はその場から離れない。離れる時は消化する。調理中は電話も出ない。
- ・ 火をつけてる時は、火元から離れない。
- ・ 火を使っている時はその時からなるべく動かないようにしている。
- ・ 火気の取扱い方法の徹底。厨房部分の整理整頓と定期的な清掃の実施。
- ・ 火元からはなれない。
- ・ 火元の管理に注意している。
- ・ 火元の点検。
- ・ 火元点検、清掃
- ・ 火災訓練

- ・ 火災報知器の点検などを業者に依頼している。
- ・ 火災予防の貼り紙をして、気をつける。
- ・ 会社の定める防火防災実施規定通りの運用を行っている。
- ・ 会社マニュアル
- ・ 外出時ガスの元栓を必ず締める。
- ・ 確認をする(火を消したか)。
- ・ 訓練
- ・ 元センをしめる。
- ・ 元栓のチェック。
- ・ 元栓をしめる。
- ・ 元栓を切る。火元から離れない。
- ・ 再確認
- ・ 最後に火の回りをよく見ること。
- ・ 仕事の最後に声かけ運動。
- ・ 仕事始めに開き、そのつど、利用時に開閉している。
- ・ 仕事終わり指さし点検している。
- ・ 仕事中調理場から放れない事。仕事終了後ガス元栓のチェック、各調理機器のチェック。
- ・ 使用しない時には元栓をしめる様心掛けております。
- ・ 使用しない時は短時間でも元栓を切る事。
- ・ 自衛消防隊の結成。
- ・ 自分以外は火をさわらせない。
- ・ 手のとどく所、すぐわかる所に消火器、マット(消火用)を置く。
- ・ 周囲に可燃物を置かない。避難通路を塞がない。設備点検をしっかりと実施する。日頃から訓練を実施する。
- ・ 終業時に厨房を出る者全員がガスの元栓を確認する。
- ・ 従業員に指導。
- ・ 小まめな掃除。
- ・ 消化器の訓練、避難器具のとりあつかい。
- ・ 消化器の適正な維持管理を行っています。
- ・ 消化器はいつも側に置く。
- ・ 消化器を近くに置いている。
- ・ 消火器は3本あります。常に火の大きさや、消火(消したか?)に気をくばる。
- ・ 消火器は大きいのを3本配置しております。
- ・ 消防訓練の実施及び火災発生時の時の行動を指導。
- ・ 消防署の指導による自営消防訓練に積極的に参加してます。
- ・ 消防設備を維持している。
- ・ 消防立入検査(2年に一度)、防火訓練(年に2回)の実施。
- ・ 焼肉店につき、厨房はあまり重視していません。客席の炭火に対し注意を払っています。小火の体験があり、下引き式から上引き式へ取り替えを数年前に実施しました。
- ・ 常に清浄等行っている。
- ・ 常時気を付けている。
- ・ 常識範囲内
- ・ 厨房付近に可燃物を置かないようにしています。
- ・ 整理、掃除
- ・ 地域の防火訓練等に参加。消防団員として活動。
- ・ 朝礼で気をつけましようと言っている。
- ・ 調理している時は、その場を離れない。
- ・ 調理従事者以外も、たまに厨房を見廻る。
- ・ 長時間点火機具は、自動消火機能あり。スーコンロはナシ。
- ・ 店を閉めた後の、栓の確認など。
- ・ 店内禁煙
- ・ 点火、消火スイッチの二重・三重の確認。
- ・ 当局の指導に従事。
- ・ 特にありませんが、毎日火元は注意してます。
- ・ 特にないです。常に注意してます。
- ・ 特になし(タバコの後始末)。
- ・ 特に閉店後のタバコすいながら、コンロのチェック(焼物時後)。
- ・ 特に無いが、年に一度火災訓練をしている。
- ・ 鍋の底や、ガス台の周辺を毎日清浄。油のはね残しを放置しない。
- ・ 日頃から、従業員に対し、消火器の使い方について指導している。
- ・ 日頃の点検。閉店した後の点検。
- ・ 日次営業点検表での対応(HACCPより)。
- ・ 日常点検
- ・ 日々のチェックシート。
- ・ 日々の火災予防チェック表を活用し、チェックしている。
- ・ 日々の点検。
- ・ 年1回消防訓練している。
- ・ 年2回業者にはいつて消火点検しています。
- ・ 年2回消防訓練。
- ・ 年2回消防点検実施。
- ・ 避難訓練
- ・ 避難訓練、消火訓練を行っています。
- ・ 非常口の案内、油保管場所、ダクトの清掃。

- ・物を余りごちゃごちゃ置かない。整理につとめる。
- ・閉店後のチェックリストでチェック。
- ・閉店後の火の消し忘れの確認と油の確認。
- ・閉店後の確認。
- ・閉店後の見廻り。
- ・閉店後の使用器具を目視する事。点検する事。
- ・閉店作業時、フライヤー油かすに水をかける。
- ・閉店時に火元確認を二人で行う。日常から整理整頓を行い、可燃物を存置しない、火元の近くに物品を不用意に存置ない。
- ・閉店時の火の元チェック。
- ・防火意識の徹底とメンテナンス。
- ・防火管理者を置き、管理会社に点検してもらう。
- ・防火訓練への参加。
- ・毎日、2名以上による火の始末の確認。
- ・毎日、チェックリストを活用し厨房内やフード及び排気ダクトを清掃している。
- ・毎日、営業終了後にチェックしている。
- ・毎日使用しているので特別な取り組みは思いつかない。先日組合主催の消火訓練を実施した。
- ・毎日終わりのガス、電気等切る確認。整理、整頓の徹底。
- ・木部が近くにあるため火の強さはできるだけ弱火にして、消した事を互いに確認する。
- ・目をはなさない。
- ・目視による火元の確認程度です。
- ・油の使用中は、そばをはなれない。外出時のガス栓の点検。