



飲食店での火災が過去最多
師走の慌ただしい今こそ、
火の用心を🙄
予防部予防課より



令和7年11月中の火災分析

- ・11月中に発生した火災は27件で、前年同月と比較して4件の増加でした。
- ・主な火災原因は、放火（疑念）4件、コードが3件、電気機器、こんろ、ライターが各2件などでした。
- ・建物火災が21件発生し、住宅で15件、飲食店で5件、工場・作業場で1件でした。（令和7年11月末までに発生した火災は262件で、前年と比較して24件の増加でした。）

火災原因別

	放火 (疑念)	コード	電気機器	こんろ	ライター	たばこ	その他	計
件数	4	3	2	2	2	1	13	27

行政区別

	北	上京	左京	中京	東山	山科	下京	南	右京	西京	伏見	計
件数	1	1	3	2	0	5	1	1	3	3	7	27

【トピックス】 飲食店での火災について

- ・京都市内では過去10年間で、飲食店火災が155件発生しています。
- ・令和7年は27件の飲食店火災が発生しており、令和6年中に発生した飲食店火災（14件）から大きく増加しています。
- ・火災原因別では、天ぷらなべ火災（天ぷら油を加熱したまま放置した状態で火災となること）とこんろ火災が多く発生しています。

飲食店関係者だけでなく、市民の皆様にも知っていただきたいポイントをお知らせします。

- ・こんろ等の厨房設備の周りに、燃えやすいものを置かないでください。
- ・低温出火にご注意ください。
- ・定期的に、ダクト、フード、換気扇等の清掃をしてください。
- ・こんろ使用時は絶対に目を離さないでください。
- ・天ぷらなべから出火した場合、絶対に水をかけないでください。

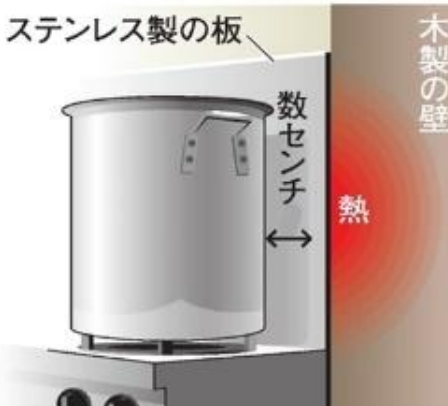
より詳しく知りたい方は、下記の二次元コードをご覧ください。

京都市消防局HPへ



飲食店からの火災に注意!

ステンレス製の板



木製の壁

飲食店からの
火災急増中!
火の用心徹底!!



【低温出火とは】

木材は、一般的に260～400℃を超える加熱をしないと自ら発火しませんが、木製の壁面等を金属等で覆っていても、長期間熱を受け続けると木材の水分などが蒸発し、木材に小さな穴が多数でき、その穴に酸化熱が蓄積されて、内部の木材が炭化状態になり、低温（100℃程度）の状態でも木材に着火するのが低温出火です。

発行:京都市消防局