



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、市民の皆様にも知り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。

飲食店からの
火災急増中！
火の用心徹底！！

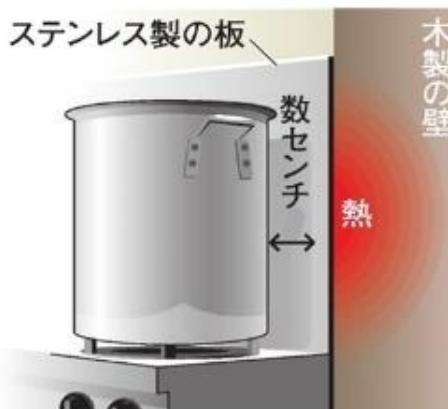


【低温出火とは】
木材は、一般的に260～400°Cを超える加熱をしないと自ら発火しませんが、木製の壁面等を金属等で覆っていても、長期間熱を受け続けると木材の水分などが蒸発し、木材に小さな穴が多数でき、その穴に酸化熱が蓄積されて、内部の木材が炭化状態になり、低温（100°C程度）の状態でも木材に着火するものが低温出火です。

京都市消防局HPへ



飲食店からの火災に注意！



発行:京都市消防局