

# 地球市民フェスタ2020 in ODWARA

## 飲食品の提供販売・試食・試飲による提供を行う出店要項（各部門共通）

### 1. 開催趣旨

地球市民フェスタは、小田原市内外で活動する国際交流団体により組織された実行委員会と小田原市が共に行う県西地域最大級の国際交流イベントです。

楽しい雰囲気の中で、さまざまな人々が共にふれあい、共に生きる仲間として理解し合うことを目指して毎年開催しています。

### 2. 主催

地球市民フェスタ実行委員会、小田原市

### 3. 開催概要

1) 名称：地球市民フェスタ2020 in ODWARA

2) 日時：令和2年2月23日（日）10：00～16：00

（雨天決行、荒天中止）

3) 場所：小田原市川東タウンセンターマロニエ中庭（小田原市中里273-6）

※注意：「世界の味」出店場所のマロニエ中庭には、車の直接乗り入れは出来ません。搬入・出は施設駐車場から台車等での運び込みになります。

4) 内容：『自国の紹介』『展示・体験』：世界の飲食品を提供（販売・試食・試飲）

『世界の味』部門：模擬店で世界の飲食品・料理を提供（販売・試食・試飲）

### 4. 出店内容

世界の味の飲食品・料理の販売・試食・試飲（小田原保健所の定める範囲内（※別紙参照））

### 5. 出店資格

- ・地球市民フェスタ実行委員会が地球市民フェスタ出店者としてふさわしいと判断し、フェスタ実施に際しルール、マナーを守り、国際交流に寄与し、フェスタの運営に協力していただける、個人・グループ・団体等。
- ・『神奈川県暴力団排除条例』、『小田原市暴力団排除条例』に反することなく、出店が認められ、出店要項を遵守する個人・グループ・団体等。
- ・『世界の味』部門については、別紙「誓約書」を提出いただける個人・グループ・団体等。

### 6. 出店形式（『世界の味』部門）

基本設備：間口2間（3.6m）×奥行き1.5間（2.7m）の出店区画

※机、イス、電源コンセントご使用希望の場合は、別途参加申込書・参加内容調査票で受付します。

（使用数制限あり）申請に記載がない場合は、当日の手配はありません。各自でご用意ください。

なお、発電機の持込を希望する場合は、設置場所、燃料管理の調整が必要になります。

## 7. 募集締切日

令和元年10月31日（木）当日必着（全部門共通）

・『世界の味』部門は、設置予定区画数をオーバーした場合には、出店資格等確認の後、抽選にて出店者を決定します。

・関係所管庁への申請のため、締切日を早めに設定しております。必要添付書類の提出等が、特別な事情により締切日までに間に合わない場合は、その旨を必ず事務局までご連絡ください。

## 8. 経費負担（『世界の味』部門）

### 1) 出店者が負担する経費

① 出店料：【近隣市町の団体（小田原市・南足柄市・足柄上郡・中郡・足柄下郡）

8,000円／1団体（個人）

【近隣市町外の団体】15,000円／1団体（個人）。

② フェスタ運営協力金：参加者説明会や準備・片付けを特別な事情により欠席・不参加される場合は、フェスタ運営協力金として3,000円／1団体（個人）。

（※但し、不参加者への資料送付代等含む。）

③ その他自己出店に関わる経費。

### 2) 出店料等の支払い

12月中旬までに送付する参加者説明会の案内通知に、銀行振込の案内用紙を同封します。指定銀行口座に期日までに振り込むようお願いいたします（振込手数料はご負担ください）。振込確認をもって、出店申込が完了となります。期日までに振込がない場合は、出店キャンセルとして取り扱いますのでご注意ください。なお、出店料等はいかなる理由があっても返金いたしません。

## 9. 出店の申し込みについて（全部門共通）

### 1) 提出書類（必須）

・参加申込書・参加内容調査票「世界の味」部門用様式 . . . 1部

・誓約書（※「世界の味」部門のみ） . . . 1部

※個別に添付資料が必要な場合は添付。

### 2) 申込み書類について

<参加申込書・参加内容調査票>

・出店責任者は当日店舗にいて、出店に関する責任を負える方をお願いいたします。

・出店内容は具体的にお書きください。

・火器器具を使用する方は、器具等の種類（名称）、使用燃料等を記入してください。

・電気コンセントは、使用ワット数及び使用機器を必ず記入してください。電気コンセントの増設や記載以外の使用は認めません。

・「参加申込書・参加内容調査票」に記載した営業内容に変更があった場合には、速やかにご連絡ください。当日になっての出店責任者、営業内容の変更および出店権の譲渡は認めません。

・「参加申込書・参加内容調査票」一式の原本を、地球市民フェスタ実行委員会事務局へ送付してください。FAX、E-mailでの申し込みの場合は、後日参加者説明会に原本を提出願います。また、「参加申込書・参加内容調査票」の控え（コピー）をお手元に必ず保管しておいてください。

<誓約書>（※「世界の味」部門のみ）

- ・ 出店責任者は、『出店要項』に従うことを誓約いただき、署名・押印のうえ『誓約書』を提出してください。誓約書のご提出が無い場合は、出店をお断りさせていただきます。
- ・ 出店責任者は、出店に関して全責任を負うものとします。

<行事における臨時出店>

- ・ 飲食の提供・販売、及び飲食品の試食・無料配布等を行う場合には、別紙『小田原保健所の注意事項』を熟読し、「参加申込書・参加内容調査票」を提出してください。
- ・ 飲食の提供・販売及び飲食品の試食・販売は、小田原保健所の定める範囲内とします。
- ・ 販売品目は事前に申請し、届出にて了解された品目以外は販売することが出来ません。記載漏れが無いように全取扱品目を記入してください。
- ・ パック入り、包装された食品は必ず食品表示法の法定の表示を添付してください。添付の無いものは販売できません。
- ・ 飲食品及び食材を保管する全ての冷蔵設備には、必ず温度計を設置し、温度管理に注意してください。
- ・ 記載内容に変更が生じた場合には、速やかにご連絡ください。
- ・ 保健所への「行事における臨時出店」の届出は、地球市民フェスタ実行委員会が一括して行います。
- ・ 保健所の許可・鑑札を必要とする業種は、別途所定の申請を行い、許可を取得してください。

3) 火災予防について

- ① 消防法・小田原市火災予防条例により、祭礼、縁日、花火大会、展示会その他多数の者の集合する催しにおいて、コンロなどの器具（対象火気器具等といいます。）を取り扱う場合は、消火器の準備が必要となりました。（※別資参照）見えるところに正しく設置し、上部には「消火器」の札を設置してください。消火器が無い場合には、準備が出来るまで火器器具の使用を禁止します。（※準備する消火器：(1)原則として対象火器器具等1台につき消火器を1本準備してください。なお、市販のABC粉末消火器（能力単位1単位以上）を推奨します。（注意：水バケツは油火災に適応していないこと及び住宅用消火器、エアゾール式簡易消火具などは、規格が異なるため認められません。）(2)消火器は、腐食しているもの、安全栓が抜けているもの及び使用期限が過ぎているもの等については、使用の際に破裂事故等の発生の恐れがあるため、使用しないでください。（※別資「消火器の能力単位の確認方法」参照）
- ② 設置する全ての火器器具について、火器器具等の種類（名称）、使用燃料等の届出が必要です。必ず「参加申込書・参加内容調査票」に記入してください。
- ③ 消防署への『露店等の開設届出書』の届出は、地球市民フェスタ実行委員会が一括して行います。

10. 出店のキャンセルについて（全部門共通）

原則、出店のキャンセルは出来ません。出店者の都合により損害が生じた場合、地球市民フェスタ実行委員会は出店者に対して賠償請求できるものとします。

### 1 1. ごみ処理について（全部門共通）

出店によるごみ（販売ごみを含む）は全て持ち帰りです。また、調理による廃油、残り汁等はむやみに植栽等に捨てず、必ず持ち帰りしてください。

### 1 2. 注意事項（全部門共通）

- ・本要項に無い事項は、その都度地球市民フェスタ実行委員会が決定します。
- ・主催者側の諸事情によりやむを得ず内容が変更になる場合がありますので、予めご了承ください。
- ・主催者の指示に従えない場合は、出店を取り消す場合があります。この場合、出店者に損害が生じた場合でも、主催者は賠償をいたしかねますのでご了承ください。
- ・出店ブースの区画については、主催者のルールに従ってください。全体のバランスを考慮し、出店位置を決めさせていただきます。
- ・衛生管理、環境保全（ごみ処理等）は出店者の責任において、徹底して行ってください。
- ・喫煙は指定された喫煙ブースをご利用ください。
- ・上記以外の出店に際し法定上必要な届出は、出店者各自において開催日以前に行ってください。必要により、届出済み証等を確認させていただきます。

### 1 3. その他（全部門共通）

- ・持ち込み備品や取扱品目等の申込み後の変更は、令和2年1月31日（金）までとします。

※それ以降の変更は、諸手続き及び設営準備の都合上、受け付けられません。

※期日が近づいてきましたら、今一度申込み内容の確認をお願いいたします。

- ・申込み内容に変更があった場合には、速やかに地球市民フェスタ実行委員会までご連絡ください。

### 1 4. 個人情報の取り扱いについて（全部門共通）

地球市民フェスタ実行委員会は、ご提出いただいた個人情報を適切かつ安全に管理し、個人情報の保護に努めますが、『暴力団排除条例』の施行に伴い、警察署に提供させていただくことがあります。また、地球市民フェスタ実行委員会からの連絡や地球市民フェスタ関連の情報の提供のみに使用し、個人情報を厳密に管理します。

☆ ホームページの『地球市民フェスタ 参加者募集チラシ』も併せてご覧ください。

☆ その他ご不明な点は、下記地球市民フェスタ実行委員会事務局までお問合せください。

地球市民フェスタ実行委員会事務局（小田原市文化政策課内） 小田 〒250-8555 小田原市荻窪300番地 TEL0465-33-1703 Fax0465-33-1526 E-mail: cultural-exchange@city.odawara.kanagawa.jp
--

# 縁日祭礼等各種催しもので食品を提供する場合の注意事項

## 1 対象となる縁日祭礼等各種催しもの

- 公共性があり、臨時的かつ短期で行われる次の催しものにおいて、食品を提供する場合を対象とする
- (1) 神社仏閣の祭り
  - (2) 自治会、婦人会及び子供会が行う運動会、夏祭り、バザー等
  - (3) 県、市町村及び県、市町村の後援を受けた団体が行うふるさと祭り、産業祭り、花火大会等
  - (4) 学校、幼稚園が行う学園祭、運動会、バザー等

## 2 取扱品目の範囲

1の対象催しもので、取り扱うことができる食品の範囲は次のとおりとする

### (1) 現地で加熱、調理加工して飲食させることができる品目

焼きそば、ラーメン、そば、うどん、綿菓子、今川焼、水あめ、リンゴあめ、焼とり、焼いか、たい焼、お好焼、おでん、ドーナツ、おしるこ、豚汁、焼きとうもろこし、クレープ、コーヒー、かき氷、甘酒、ところてん等

### (2) 市販品を購入して販売することができる品目

パン類、菓子類、団子、もち、こんにゃく、清涼飲料水、ハードアイスクリーム類、乳類、食肉製品、魚介類加工品、その他農水産加工品等

### (3) その他の食品の物品販売

生鮮食料品（果物、野菜、海藻類等）、瓶詰及び缶詰食品等

### (4) 許可を取得することで販売することができる品目

冷蔵包装の食肉、冷凍包装の食肉、冷凍包装の魚介類

**※冷蔵包装の魚介類は販売できません。**

## 3 遵守事項

- (1) 施設の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防ぐ機能のある材質（テント、シートを含む。）で区画すること。
- (2) 現地で行う調理加工は、簡易な行為に限ること。
- (3) 保存基準の定めのある食品を販売する場合は、冷蔵施設及び温度計を備え、適正に保管すること。  
(冷蔵品は10℃以下、冷凍品は-15℃以下)
- (4) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分供給できること。
- (5) 排水は、既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- (6) 飲食時に使用するコップ及び皿等は、使い捨てとすること。
- (7) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

## 4 手続について

営業報告書（第2号様式（第14条関係））を催しものを行う日のおよそ一週間前までに保健福祉事務所長へ提出する。

添付書類：配置図面、地図、調理工程（その場で調理を行うもの）

問い合わせ先  
神奈川県小田原保健福祉事務所  
生活衛生部食品衛生課  
電話 0465-32-8000（代表）

## 調理の際に注意すること！！

- ・原材料の処理は、原則として当日行うものとし、調理してから販売するまでの時間を出来るだけ短くすること。
- ・食品の原材料、調味料、使い捨て容器の保管は、衛生的で蓋付きのものを使用すること。
- ・食品の取扱いに従事する人は、次の点に注意すること。
  - ① 健康で手指に傷、化膿創等がないこと。
  - ② 石けんで十分に手を洗い、必要に応じてアルコール等の消毒剤で手指の消毒をおこなうこと。
  - ③ 清潔な外衣や帽子を着用すること。

## バザー・お祭り等で発生した食中毒事例(県内)

患者数	原因食品	原因物質	発生要因
83名	きなこもち	ノロウイルス	手洗い設備が不十分な体育館で餅つきが行われ、ノロウイルスに感染していた作業者の手洗いが不十分だったため、食品にウイルスが付着した。
5名	やきそば	セレウス菌	冷蔵設備がなかったため、要冷蔵の麺を常温に放置したことにより、麺の中で細菌が増殖した。
173名	カレー	ウェルシュ菌	前日に自宅で大量(800食分)のカレーを作り、一晩、常温放置したことにより細菌がカレーの中で増殖し、当日の再加熱も不十分だった。

バザーや自治会の祭りでは、餅つき、カレー、ご飯物の提供を希望される方が多くいらっしゃいますが、これらの食品による食中毒は発生が多いため、提供を控えていただいております。

### 楽しいはずの夏まつり 冷蔵設備がなくて食中毒

屋台の焼きそばを食べた人が、嘔吐や下痢の症状を呈しました

#### ○原因は・・・

冷蔵品の中華蒸し麺を夏の暑い時期に常温で長時間放置したことにより、麺の中で細菌が増殖してしまい、加熱しても細菌が死滅せずに食中毒が発生しました。

#### ○予防するには・・・

細菌が増殖すると、加熱しても食中毒が発生することがあります。加熱するから大丈夫とは思わずに、冷蔵品は10℃以下で保存し、調理後は速やかに食べましょう。



### 夏祭りでのバーベキュー 加熱不足で食中毒

夏祭りでもバーベキューをした人が、頭痛、下痢の症状を呈しました

#### ○原因は・・・

夜の祭りで照明が暗く、お肉の焼け具合を確認しにくい状況だったため、生焼けでお肉を食べてしまい、食中毒が発生しました。

#### ○予防するには・・・

お肉についた菌は、表面をあぶったぐらいでは完全に死滅しません。十分に加熱して食べましょう。

また、焼く前のお肉と焼いた後のお肉に同じ箸で触れると、箸にも細菌がつくことがあります。お肉を焼くときは、専用の箸やトングを使うようにしましょう。



**別表 1 現地で加熱、調理加工して飲食させる品目及び類似食品**

分類	品目	備考
煮物類	おでん、豚汁、 <u>煮込み、けんちん汁</u>	・許可施設等にて事前に仕込み（細切等）、現地で煮込んだものとする。
焼物類	焼とり、焼いか、焼きとうもろこし、 <u>焼き貝、餃子、焼魚、焼きもち（磯辺焼き等）</u>	・許可施設等にて事前に仕込み（細切等）、冷蔵した具を現地で焼いたものとする。 ・焼とり、焼肉類にあつては、現地で短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。 ・焼きもちについては、既製品の切り餅を焼いたものとする。
お好焼	お好焼、 <u>たこ焼、チヂミ</u>	・許可施設等にて事前に仕込んだ具（細切等）と現地で溶いた小麦粉等を混ぜ合わせたもの又は半製品（既製品）を現地で加熱調理したものとする。
茹物・蒸し物類	<u>じゃがバター、餃子、シュウマイ、枝豆、味噌田楽、中華まん</u>	・農産物、許可施設等にて事前に仕込んだ具又は半製品を現地で茹でるか、蒸したものとする。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、 <u>パスタ類、即席カップ麺</u>	・現地で加熱調理して提供する麺類とする。 ・冷やし麺類は不可。 ・めんつゆは、提供当日に加熱調整したものとする。
揚物類	<u>フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、餃子、シュウマイ</u>	・許可施設等にて事前に仕込んだ具（細切等）を現地で調整した溶き粉、パン粉につけたもの又は半製品を油で揚げたものとする。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、ところてん、 <u>清涼飲料水、紅茶、かち割り氷</u>	・使用する氷及びところてんは、既製品とする。 ・おしるこに使用する具材は、提供直前に茹でた既製品の白玉又は既製品の餅とする。
ドッグ類	<u>ホットドッグ類、ハンバーガー類、ドネルケバブ、タコス</u>	・ドッグ類の具材は、加熱調理品とする。（カット生野菜は不可）
焼菓子類	今川焼、クレープ、たい焼、 <u>大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ、マドレーヌ</u>	・許可施設等にて事前に仕込んだ具（混合、成形等）と現地で溶いた小麦等を混ぜ合わせたもの又は半製品を現地で焼いたものとする。 ・焼き団子は半製品を現地で焼いたものとする。 ・クレープの具材は、加熱調理又は既製品（乳製品を除く。）とする。 （カット生野菜は不可）
揚菓子類	<u>ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス</u>	・許可施設等にて事前に仕込んだ具（混合、成形等）又は半製品を油で揚げたものとする。

あめ菓子類	<u>綿菓子、水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工</u>	・許可施設等にて事前に仕込んだ原料を用いて現地で簡単な加工を行って作るものとする。
アルコール類	<u>ビール、日本酒、サワー類、焼酎</u>	・使用する氷は既製品とする。 ・要領の質疑応答参照
その他	<u>果実チョコ、レトルト食品</u>	・レトルト食品については、注文ごとに1パック単位で加温して提供するものとする。

- ※ かき氷、ところてん、清涼飲料水及びアルコール類等例示品目を除き、客への提供直前に加熱調理が行えるもの以外は取り扱わないこと。
- ※ 薬味等として極少量の非加熱食品を使用する場合は、容器包装入りの既製品とすること。
- ※ 下線が要領に例示されていない品目



**別表2 調理加工品及びその他の食品として販売する品目及び類似食品**

品 目	備 考
パン類、菓子類、団子、もち、こんにゃく、清涼飲料水、食肉製品、ハードアイスクリーム類、乳類、魚介類加工品、農水産加工品、果物・野菜・海藻類、瓶詰・缶詰、煮豆、 <u>つくだ煮、漬物、レトルト食品、弁当</u>	許可又は届出施設で衛生的に製造されたものの販売

※ 下線が要領に例示されていない品目

**別表3 現地での調理加工の取扱いを否とする品目及び理由**

No.	取扱いを否とする品目	取扱いを否とする理由	備 考
1	生野菜をはさんだり、添えた食品(ハンバーガー、サンドウィッチ等)、冷やし中華、冷やしうどん、つけ麺、サラダ類、酢の物、和え物、漬物、冷やし野菜・果物等	現地で加熱、調理加工 <sup>※1</sup> して飲食させる品目でないため(類似食品でないため)	
2	丼もの、カレーライス、おにぎり、炒め御飯等御飯を原材料とするもの <sup>※2</sup>	食中毒事件の多い品目であるため 【要領にはないリスク要因】 カレーライス：ウエルシュ菌 餅つき：ノロウイルス おにぎり：黄色ブドウ球菌 炒め御飯：セレウス菌 等	その類似品も含む。
	餅つき		

※1 提供する食品全体を一度に加熱する方法又はその場で加熱した食品を組み合わせたものいう。

※2 ただし、レトルト食品又は冷凍食品を原材料として調理提供する場合には、その調理工程等で支障ないことを確認し可とする。

(レトルト食品については、別表1の分類「その他」欄参照。)

# 小田原市消防本部

Odawara Fire Fighting Headquarters [小田原市消防本部サイトトップ](#) > [火災予防](#) > [防火管理](#) > 催しにおいてコンロなどを使用する際の消火器の準備について

最終更新日：2016年06月01日

## お問い合わせ

〒256-0813  
神奈川県小田原市前川183-18

TEL 0465-49-4410

FAX 0465-49-2592

災害情報テレホンサービス

TEL 0180-99-4949

休日・夜間の病院案内

TEL 0465-49-0119

## 災害情報システム

携帯版は  
こちらから



## 施設案内

## 消防関係リンク集



消防の広域化  
(県西地域 2市5町)



消防車両ギャラリー

## 管轄区域

- 小田原市
- 南足柄市
- 中井町
- 大井町
- 松田町
- 山北町
- 開成町

## 催しにおいてコンロなどを使用する際の消火器の準備について

### 1 小田原市火災予防条例が改正されました。

昨年の京都府福知山花火大会で発生した火災を踏まえ、小田原市火災予防条例の一部が改正され、祭礼、縁日、花火大会、展示会その他多数の者の集合する催しにおいて、コンロなどの器具（対象火気器具等といいます。）を取り扱う場合は、消火器の準備が必要となりました。

### 2 消火器を準備しなければならない催しの範囲

消火器を準備しなければならない催しは、一時的に一定の場所に不特定の者が集まることにより混雑が生じ、火災が発生した場合の危険性が高まる催しを指します。

催しの種類	条例規制	
企業、地方自治体、民間団体などが開催し、不特定多数の者が集まる催し	該当	
神社等で露天商などが出店し、不特定多数の者が集まる祭礼	該当	
自治会などが主催する夏祭り、盆踊り大会などの催し	露天商などが出店し、広報紙等により不特定の者に広く周知しているもの	該当
	自治会が主として地域住民を対象に開催する催し	非該当
幼稚園等で父母が主催するもちつき大会など ※ 相互に面識がある者が参加する催し	非該当	
近親者によるバーベキューなどの集まり ※ 相互に面識がある者が参加する催し	非該当	

● 条例規制に該当しない催しであっても、小田原市火災予防条例の改正の主旨をご理解いただき、自主的に消火器の準備をお願いします。

### 3 対象火気器具等の種類

対象火気器具等とは、液体燃料（ガソリン、灯油など）、固体燃料（炭、固形燃料など）、気体燃料（LPG、カセットコンロなど）及び電気を熱源とする器具となります。具体的には、ガスコンロなどの調理器具、ストーブなどが該当します。

(例)



【コンロ】



【グリドル】



【ストーブ】

### 4 消火器を準備する者

消火器は原則として、対象火気器具等を使用する者が準備しますが、催しの主催者が対象火気器具等を使用する者に代わり、準備することも可能です。

小田原市役所

住所：〒250-8555 神奈川県小田原市狹窪300番地  
(郵便物は「〒250-8555 小田原市役所〇〇課(室)」で届きます)

電話：0465-33-1300 (総合案内)

## 5 準備する消火器

(1) 原則として、対象火気器具等1台につき消火器を1本準備してください。

なお、市販のABC粉末消火器(能力単位1単位以上)を推奨します。

※ 水バケツは、油火災に適応していないこと及び住宅用消火器、エアゾール式簡易消火具などは、規格が異なるため認められません。

(2) 消火器は、腐食しているもの、安全栓が抜けているもの及び使用期限が過ぎているもの等については使用の際、破裂事故等の発生のおそれがあるので使用しないでください。

[現行規格において、消火器には(設計標準)使用期限が記載されています。]

### この情報に関するお問い合わせ先

消防：予防課 予防係

電話番号：0465-49-4427

# 消火器の能力単位の確認方法

旧規格の消火器

新規格の消火器

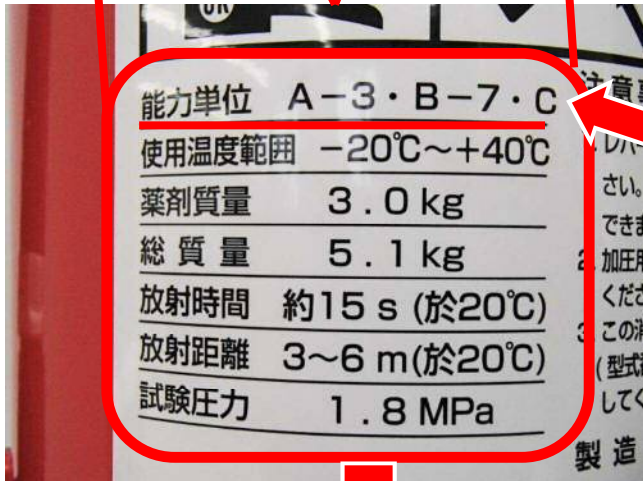
消火器（住宅用消火器以外）本体の表示で確認します。

例として、右の写真の消火器は、「ABC粉末消火器10型」と呼ばれているものです。

- ・「ABC」とは、  
「A火災＝普通火災」  
「B火災＝油火災」  
「C火災＝電気火災」  
に対応する消火器ということを表しています。
- ・「粉末」とは、粉末消火薬剤を使用していることを表しています。
- ・「10型」とは、A火災とB火災の能力単位の合計数で、消火器の消火能力の大きさを表しています。

高さ  
約45cm

①この部分を見ます。



能力単位	A-3・B-7・C
使用温度範囲	-20℃～+40℃
薬剤質量	3.0 kg
総質量	5.1 kg
放射時間	約15 s (於20℃)
放射距離	3～6 m (於20℃)
試験圧力	1.8 MPa

- ②「能力単位 A-3・B-7・C」と書かれています。つまり、
- ・ A火災=普通火災に対する能力単位=3
  - ・ B火災=油火災 に対する能力単位=7  
(数値が大きい=消火能力が大きい、という意味です。)
  - ・ C火災=電気火災に対応する。  
(C火災には能力単位はありません)

③ これで、「ABC粉末消火器10型」のA火災に対する能力単位は、「3」であることが分かります。

※消火器の種類、大きさにより能力単位は異なります。必ず実際の消火器で確認してください。