

生活安心情報

飲食店の火災予防

こんろによる火災の多くは「消し忘れ」がその出火原因となっていますが、飲食店では、それに加えて**油汚れへの引火・過熱**が原因となって発生した火災事例が増えています！

店舗から火災が発生すると、従業員やお客様の命を危険にさらしてしまう恐れがあります。

飲食店の関係者の皆様は、日頃から次のとおり出火防止対策を心掛けましょう。

排気ダクト等の点検・清掃

油を含んだ煙が通過するレンジフード・換気扇・排気ダクトは、最も油汚れが付着しやすい場所です。

従業員の**日常的な点検・清掃**のほか、清掃が困難な場所や、特に汚れがひどい箇所については、**専門の業者に依頼する**などして、**常に清潔に保つこと**を心掛けましょう。

焼肉店は無煙ロースターにご注意を！

多くの焼肉店には、発生した煙を常時吸い取る**無煙ロースター**があります。

煙を気にせず肉を焼くことができて便利な無煙ロースターですが、その機能から**特に油が付着しやすく、汚れがたまりやすい**にもかかわらず、内部を目視しにくいいため放置されがちです。



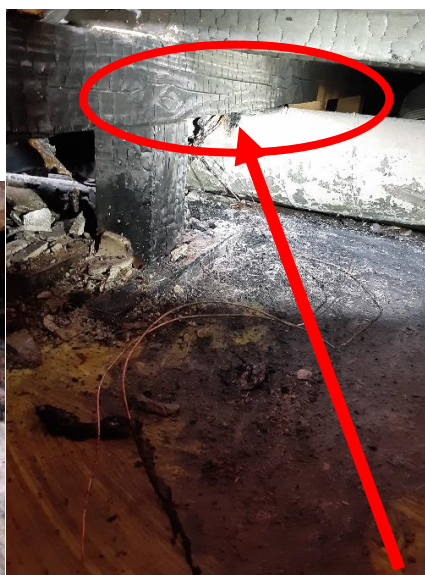
清掃不足により、油脂が固着して閉鎖しない防火ダンパー



下引きダクト方式：排気ダクトが床下を通っている

火災を予防するため、以下のことについて注意しましょう

- 1 無煙ロースターの部品（特に防火ダンパー）は日常的に点検・清掃を行い、床下のダクトについても、定期的にメーカー等に洗浄を依頼すること。
- 2 排気ダクトの熱により付近にある可燃性の建築部材に着火することを防ぐために、ダクトと可燃性の部分等との間隔を10センチメートル以上の距離を保つこと。（ただし、金属以外の不燃材料で有効に被覆する部分については、この限りではない。）
- 3 店舗を新たに開店又は改装する場合は、予防課に事前に相談すること。



排気ダクトと可燃物との間に適切な離隔距離が取れていない