

換気扇や排気ダクトの清掃を忘れずに！

～焼肉店の無煙ロースターからの出火に注意！～

近年、焼肉店では煙が出ない、衣服等に匂いが付かない、店内もきれいに保たれる等の理由から無煙ロースターを設置している焼肉店が増えています。

この様な状況の中、無煙ロースターから出火する火災が全国的にも増加しています。

過去に発生した火災の原因を見ると、排煙ダクト内に火のついた火の粉などが吸い込まれたことにより、排気ダクト内に付着していた油脂等に着火し出火するケースが多くみられます。また壁内・床下の排気ダクトと木製の建築材とが接する等していたことにより、低温着火でダクト周囲から出火するケースもあります。



<出火防止対策>

*無煙ロースター周辺及びダクト内部の清掃を定期的に行う。

*無煙ロースター、ダクト、ダンパー、消火装置等の点検を定期的に行う。

また、無煙ロースターに限らず、レンジフード・換気ダクト等の厨房機器は、油脂やほこりがたまりやすく、汚れがひどくなると一酸化炭素中毒事故や火災につながる危険性があります。

日頃の清掃や定期的なメンテナンスをきちんと行いましょう。



新潟市中央消防署ホームページ

新潟市中央消防署 市民安全課予防調査係 TEL 025 - 288 - 3119

http://www.city.niigata.lg.jp/kurashi/bohan/shobo/syokai/shinai_syobo/shobo_chuo/index.html