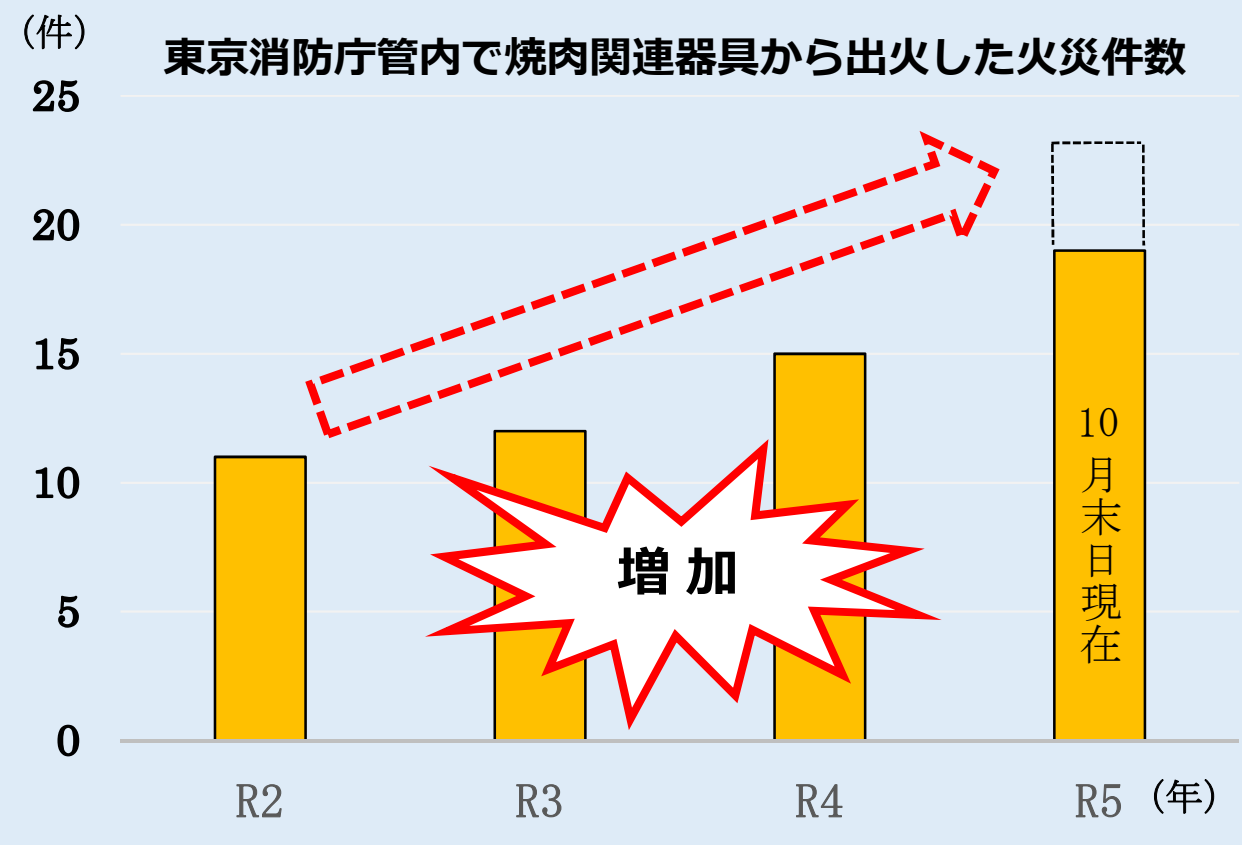
減らそう　無くそう　焼肉店火災

～ダクト内の定期的な点検・清掃を～

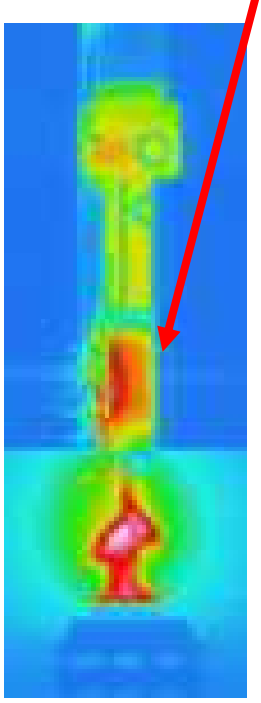
利用客が無煙ガスロースターで肉を調理中、火のついた肉等がダクト内部に堆積していた油かすに着火し、出火した。2箇所の無煙ガスロースターから煙が立ち上がり、来店客全員を避難させた。

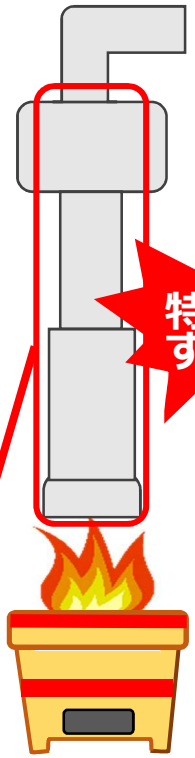


◎ 火災を発生させてしまうと…

① ダクトを通じ、建物全体に延焼拡大する恐れがあります
② 建物全体で停電が発生し、全館で営業できなくなる場合があります
③ 消火活動により、お店が水損する場合があります

吸込み口から約 30cm の部分の温度が高い！！





特に清掃する部分

危険な状態

ダクト内延焼中

火事

燃えた後のダクトの中は…
油脂がびっしり！！

ダクト内側に油脂が 0.4mm以上付着した状態で、２～３分加熱が続くと火災が発生する可能性が高い！！

火事を防ぐポイント

◎ 清掃の徹底！

① 特に吸込み口から約 30cm の部分の清掃はこまめに
② 吸込み口からグリスフィルターボックスまで忘れずに

◎ 従業員の対応が大切！

① 一度に多量の肉を焼かないように 、お客さんへ注意喚起
② 事前に氷を客席に準備して、炎が立ち上がったら消火
③ 消火器をすぐに使用できるよう準備

お問合せ先

東京消防庁
Tokyo Fire Department

あなたのお店
大丈夫ですか・・・?

減らそう！無くそう！

焼肉店火災

東京都の焼肉店火災が
３年前と比べて

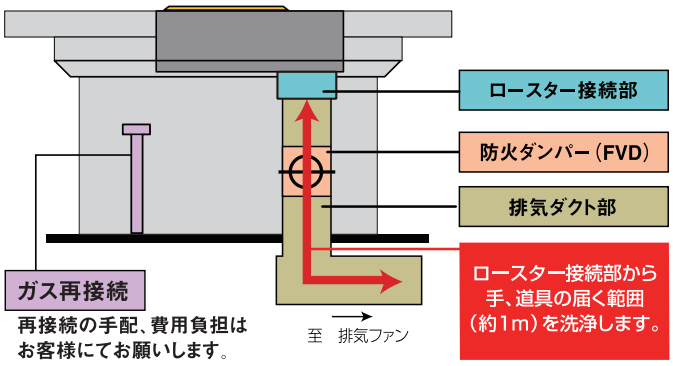
おおむね２倍!!

主な原因は清掃不良・・・そこで！

定期的な簡易清掃及びダクト全体の清掃をおすすめします！

【無煙ロースターの場合】

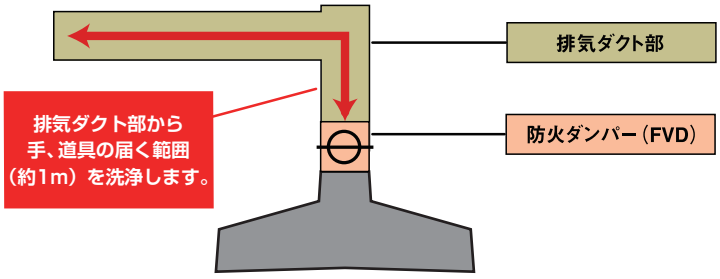
ダクト簡易清掃 イメージ図



※機種によって清掃方法は異なります。

【上引式フードの場合】

ダクト簡易清掃 イメージ図

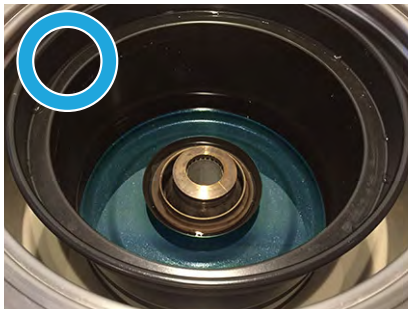


※機種によって清掃方法は異なります。

裏面は自分たちでできる火災予防方法！

火災を防ぐ予防方法４選

1. 水うけの水補給を欠かさない！



推奨

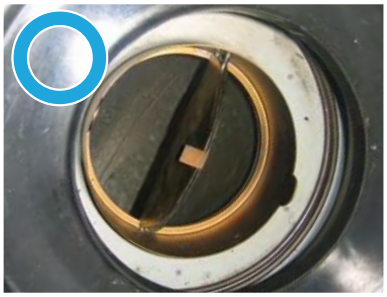
1 回転毎に水を入替え
油の浮いていない
きれいな状態にする。

2. 手の届く範囲での定期清掃！

1日に 1度

必ず清掃 !!

3.FD（火の侵入を止める安全装置）の清掃！



1週間に 1度

必ず清掃 !!

4. 来店客への焼き方の提案！

注意

脂の多い食材を
同時に大量に焼くと
炎が上がり危険です。