



# 焼肉店からの火災にご注意を!!

お店が火災になってしまったら、大きなイメージダウンになるばかりか、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。そうならないためにも次のポイントに注意して、日頃から火災予防を心掛けましょう!

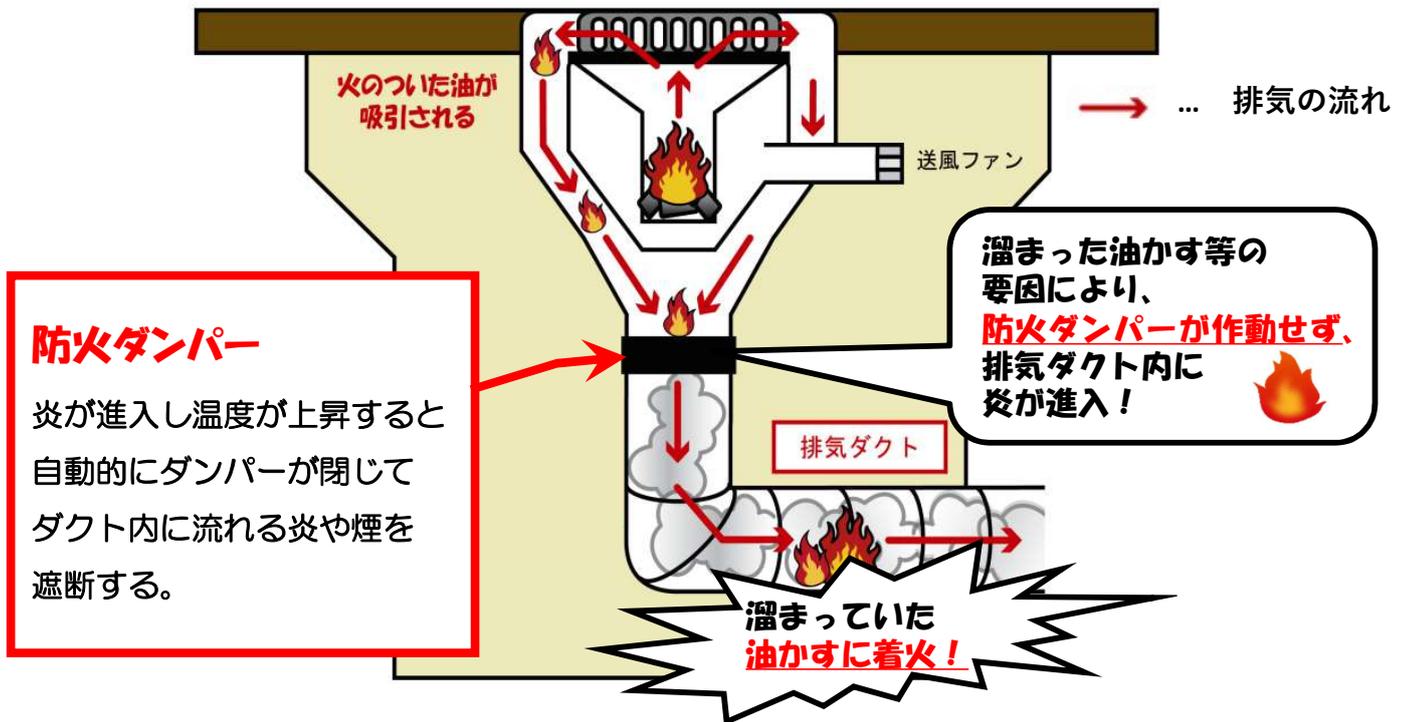


焼肉焼いても店焼くな!

## ポイント1 排気ダクト等の点検・清掃をしましょう。

油汚れが付きやすいダクトや無煙ロースター等から出火する例が増えています。点検チェックシート等を作成して日常的に点検するようにして出火防止のために清潔に保ちましょう。清掃が困難な場所については、専門業者やメーカーに問い合わせる等、必要な措置を考えましょう。

### <火災の原因 -客室内下引きの場合の一例- >



### 防火ダンパーの状況(長期間未清掃)



これでは閉まらないよ!



## ポイント2

# 厨房設備等の点検・清掃をしましょう。

「こんろ」を出火原因とする火災が増えています。出火防止のために次の点にご注意ください。

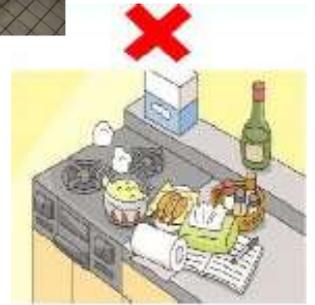
### ● 機器を定期的に点検しましょう。

定期的に作動点検、外観確認をして、おかしいと感じたら専門業者に点検してもらうことも必要です。



### ● こんろ周りに可燃物を置かない。

使いやすいから、面倒だからと可燃物を放置せず、整理整頓を心掛けましょう。



## ポイント3

# 防火意識の向上を図りましょう！

人の不注意によって火災が発生してしまうことを無くすために、従業員等への防火教育を徹底して、万が一火災になってしまっても迅速に行動できるように消防訓練を実施して防火意識を向上させましょう。

## 火災時の行動

### ● 119番通報

勤務先の住所や名称を確認しておきましょう。



### ● 初期消火

消火器の設置位置や使用方法を確認しておきましょう。



### ● 避難誘導

お客様や従業員を安全に避難させましょう。



<お問い合わせ> 川崎市消防局予防部予防課

住所 川崎市川崎区南町20-7

☎ 044-223-2708

川崎消防

🔍 検索

