

火災予防の徹底にご協力を！

飲食店の排気ダクトや厨房から出火する火災が発生しています。

事例1 利用者が焼肉を焼いていたところ排気ダクトに火が伝わり出火。

事例2 厨房で天ぷら油に火をつけたまま従業員が目を離したため出火。
消火時にやけどをしてしまいました。

年末年始を控え、同様の火災が発生させないように、対策にご協力をお願いします！

対策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。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。清掃が困難な場所は、専門業者に問い合わせる等、必要な措置を考えましょう。

防火ダンパーの状況(長期間未清掃)



これでは防火ダンパーは閉まらないよ！



対策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。

● **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。

● **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。

○ good!



火災の心配なし！

