



ダクト火災に注意しましょう！



焼肉店などの飲食店で
七輪や炭火を使う際に、
排気ダクトに火の粉が入り、
内部に蓄積した油脂が燃える火災が
発生しています。

ダクト火災は、ダクトの内部を伝って
建物全体に広がる恐れがあります。

【ダクト火災を防ぐポイント】

✓ ダクト内部の清掃をする

- ・メーカーが推奨する清掃方法に従い、定期的に清掃しましょう。
- ・掃除が困難な場合は、メーカーや専門業者に清掃を依頼しましょう。



✓ 燃えるものをダクトに近づけない

- ・燃えるものは、高温になる排気ダクトや天蓋から10cm以上離しましょう。

✓ 火事になったときの対策をしておきましょう。

- ・火災が発生した際に対応できるよう従業員に防火教育を実施しておきましょう。

万が一火事になったら、すぐに避難し、安全な場所で119番通報を。
厨房設備の維持管理の基準は「福岡市火災予防条例」に規定されています。

お問い合わせは、最寄りの消防署へ

東 消 防 署	092-683-0119	博 多 消 防 署	092-475-0119
中 央 消 防 署	092-762-0119	南 消 防 署	092-541-0219
城 南 消 防 署	092-863-8119	早 良 消 防 署	092-821-0245
西 消 防 署	092-806-0642	消 防 本 部	092-725-6611