



飲食店のみなさまへ

厨房・ダクト火災 にご注意ください!



火災事例①

鍋の点火放置

【事例】調理中に、別室で作業していたところ、高温になった油が発火し、こんろ付近に置いていた可燃物に着火した。



火災事例②

ダクトに溜まった油

【事例】焼肉・焼鳥の火が排気ダクトに溜まった油に着火して、店内に延焼した。



火災事例③

こんろと壁が近い

【事例】こんろと壁の距離が近く、熱せられた壁から発火した。(火が直接当たらなくても、輻射熱で壁の内側が炭化する)



レッツ・火災予防!

- **その場を離れない**
火気使用中は、その場を絶対に離れない。
- **こんろ周りの整理**
こんろの周りは、整理して燃えやすいものを置かない。
- **油汚れの清掃**
こんろ周り・排気ダクト・フィルターの油汚れは定期的に清掃する。
- **こんろと壁の距離**
こんろと壁(耐火構造以外)の距離は、15cm以上離す。

