

フレキシブルダクト（蛇腹ダクト）から 火災が発生しています！



飲食店では、料理中に出た油煙がダクトに溜まり、加熱されることで、火災が起こることがあります。さらにそのまま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。

その中でもフレキシブルダクトは、油脂が溜まりやすい構造です。

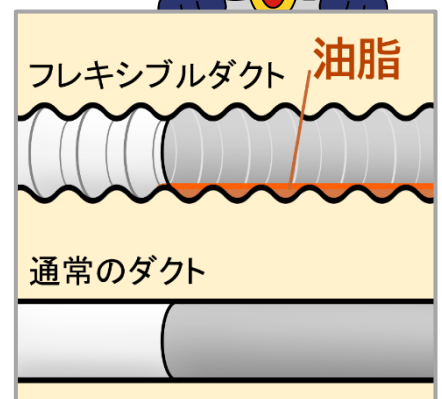


【ダクト火災を防ぐポイント】

- 蛇腹ダクトの使用は危険！
- ・内部に凸凹があり、油脂が付着しやすい。
 - ・清掃が困難で、火災リスクが高い。
 - ・福岡市火災予防条例では、内面を滑らかに仕上げなければならないとされているため、原則使用ができません。（第3条の4第1項）

安全のためにできること

- ・滑らかな構造のダクト（スパイラル・角型など）を使用しましょう。
- ・材質としては、ステンレス鋼板又は亜鉛鉄板もしくはこれと同等以上の不燃材料を使用したものにしましょう。（第3条の4第1項）
- ・定期的な清掃・点検を行いましょう。



ダクト断面図

※安全な設備設計であるか、事前に消防署に確認して施工しましょう。

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