

## 19 飲食店

【関連章第7章2】

### 事例1 「焼肉店の無煙ガスロースタから出火した火災」

出火時分 4月 19時ごろ

用途等 複合用途（飲食店・共同住宅等） 耐火造 5/0 延 1,900 m<sup>2</sup>

防火管理 該当選任あり 消防計画あり

被害状況 建物部分焼 1 棟 内壁 2 m<sup>2</sup>、床裏若干、排気ダクト 6 m 等焼損

#### 概要

この火災は、複合用途建物 1 階飲食店の排気ダクトから出火したものです。

出火原因は、利用客が下引きダクトの無煙ガスロースタで肉を調理していたところ、ダクトに火のついた油が吸い込まれ、ダクト内に堆積していた油かすに着火し出火したものです。

従業員は、普段の営業時よりも店内の煙が多く出ていたため不審に思い、屋外に出て排気口を確認したところ、大量の煙が発生しているのを発見しました。

火災を発見した従業員は、店内に戻り来店客と他の従業員と一緒に屋外へ避難し、自身の携帯電話で119番通報しました。

#### 教訓等

この火災は、無煙ガスロースタで調理中に火のついた油がダクトに吸い込まれ、ダクト内に堆積していた油かすに着火し出火しています。

また、ダクト内には防火ダンパーが設置されていますが、防火ダンパーの周囲に油脂等が付着し、完全に閉鎖されていない状態でした。防火ダンパーは、火災が発生した場合にダクト内の延焼を防止する役割があることから、日常的に点検や清掃を実施するとともに、ダクト内の定期的な洗浄を実施しましょう。



写真 19-1 店内の状況



写真 19-2 ダクトの焼損状況



写真 19-3 防火ダンパーの作動状況