

池袋消防署からのお知らせ

厨房設備・排気ダクト等の火災に注意!!



近年池袋消防署管内で発生した火災のうち、飲食店、特に厨房部分からの出火が多くなっています。

飲食店は、お客様が安心して、食事を楽しむための場所である反面、火災発生時には重大な人命危険が発生します。

適正な火災予防対策を行い、お客様の安全の確保をお願いします。

ポイント1 火災を発生させないように備えましょう!!

厨房の火災予防に必要な「**普段の備え**」をまとめました。

従業員の方々の防火意識を向上させましょう!!

普段の備え 1

⚠️ 加熱したまま放置しない!!

※厨房設備の出火のほとんどは、「放置する・忘れる」ことによるものです。



普段の備え 2

⚠️ 厨房設備とその周囲は常に清潔に!!

※飲食店火災は厨房設備の出火がほとんどです。天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因になりますので、こまめに清掃しましょう。

ガスコンロ等



ガスコンロに油脂が付着した状態

排気ダクト等



フィルターが目詰まりした状態

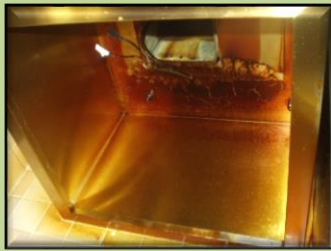
火災の発生により、人命危険に加え、お店の営業停止による損害は甚大です!

ポイント2 排気ダクトの点検をしましょう！！

排気ダクト等は、普段、人の目に触れず、注意が行き届きにくい場所です。維持管理を怠ると内部に油脂等が堆積し、延焼拡大する要因となります。

天蓋やグリス除去装置など外観から確認できる部分は日常的に、排気ダクト内部など外観から確認が難しい部分はおおむね1年ごとに点検し、油脂等が付着している場合は、清掃をしましょう。

※点検の頻度は、あくまで目安です。店舗の規模や機器の使用状態に応じた頻度としてください。



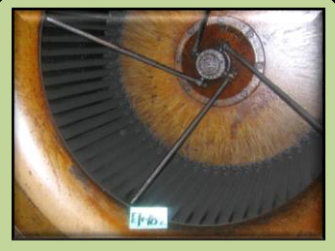
天蓋



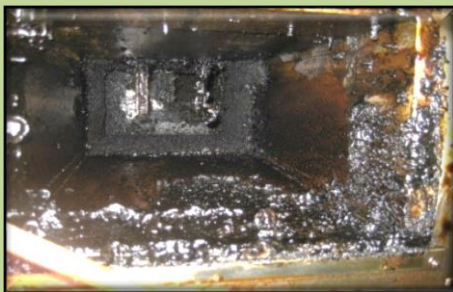
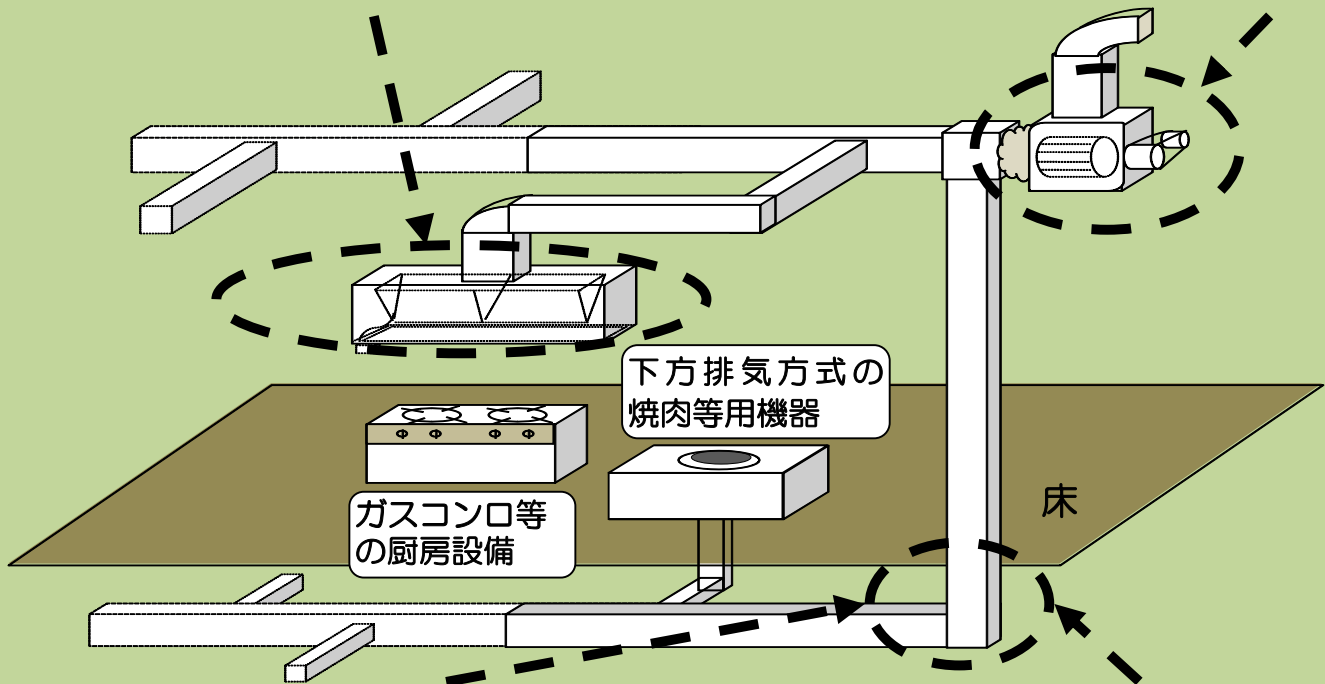
グリス除去装置



防火ダンパー



排気ファン



排気ダクト等の点検は、厨房排気設備の汚染相談・清掃評価相談ができる専門的な知識と技術を持つ資格者に依頼することもできます。詳細は、一般社団法人日本空調システムクリーニング協会(JADCA)、電話 03-5754-3201 までご相談ください。

お問合せ先

池袋消防署予防課予防係 03(3988)0119(内線 580)