厨房からの火災を防ぎましょう！

飲食店の厨房設備等からの火災原因は、そのほとんどが人の不注意によるものです。飲食店は、店舗営業時間の長時間化やアルバイト従業員の増加により、防火教育が徹底されないことが多いことから、日常的に注意喚起を図るための対策が必要です。

放置しないようにしましょう

厨房設備等からの出火のほとんどは、「放置する・忘れる」ことによります。火を着けたら絶対に目を離さないようにしましょう。

揚げ物中に放置したため出火した事例

布巾を熱消毒中に忘れたため出火した事例

正しく使用しましょう

ＩＨ調理器は対応していない製品を使用すると、火災が発生する危険があります。取扱説明書をよく読み正しく使用しましょう。

ＩＨに対応していない鍋で揚げ物をしたためしたために安全装置働が作動せず出火した事例

左がＩＨ対応、右の鍋は中央がへこんでいるため安全装置が作動しない場合があります。

厨房設備の周囲はきれいにしましょう

ガスコンロ等の周囲に可燃物があると火災の原因になります。また、火災が発生した場合延焼拡大の危険性が高まるので周囲に可燃物等は、置かないようにしましょう。

ガスコンロの付近に置かれた
まな板が出火した事例

天ぷら油から出火し付近にあった
可燃物に延焼拡大した事例

排気ダクト等はこまめに清掃しましょう

排気ダクトに溜まった油かすは、火災時に延焼経路となるだけでなく、防火ダンパーの作動ができなくなり、他の部分へ延焼拡大する危険があります。こまめに清掃をしましょう。

溜まった油かすが焼損した事例

堆積した油かすにより、
作動しなかった防火ダンパー

厨房設備は点検をしましょう

厨房設備は定期的なメンテナンスが必要です。油の減りが早い、炎が安定しない等、異常を感じたら、使用をやめて専門家の点検を受けてください。

ガスフライヤーの油槽に亀裂が入り
油漏れを起こし出火した事例

油漏れにより堆積した油かす

令和３年度　火災事例

引用：令和４年度　火災の実態（東京消防庁　電子図書館）

事例１「焼肉店から出火した火災」
複合用途（飲食店・共同住宅）
耐火造5/0　延1,900㎡

【火　災　概　要】
複合用途建物１階飲食店、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。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 番通報をした。

店内の状況

ダクトの焼損状況

防火ダンパーの作動状況

【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たもの。
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だった。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。

事例２

「飲食店の厨房から出火し傷者２人が発生した火災」

複合用途（飲食店・物品販売店舗等）

耐火造4/2　延1,100㎡

【火　災　概　要】

複合用途建物の地下１階飲食店内の厨房で、従業員が食用油を入れた両手鍋を大型ガスレンジで火にかけ、揚げ物を作り終えた後に火を消し忘れてしまったため、油が過熱され出火。

従業員は、調理を終えて昼休憩をしていたところ、厨房から煙が出ていることに気づき確認すると、厨房内に黒い煙が充満しているのを発見した。火災を発見した後、従業員は同僚に消火を指示し、店長から119 番通報を依頼されたため、携帯電話で通報をした。

火災を知らされた同僚は、建物内に設置された粉末消火器を３本使用して消火を実施ししたが、消火には至らなかった。

厨房の焼損状況

出火した鍋の焼損状況

【教 訓 等】

この火災は、食用油を火にかけたまま放置してしまったことにより出火したもの。

飲食店は、限られた人員で多くの仕事をこなすことが多いため、普段通りの作業内容でも、火を消したという思い込みでその場を離れたり、調理中に用事を思い出し、加熱していることを失念してしまう場合があります。**防火管理者や店長は、店員に対して火気の使用中、その場を離れないよう指導することが出火防止に繋がります。**