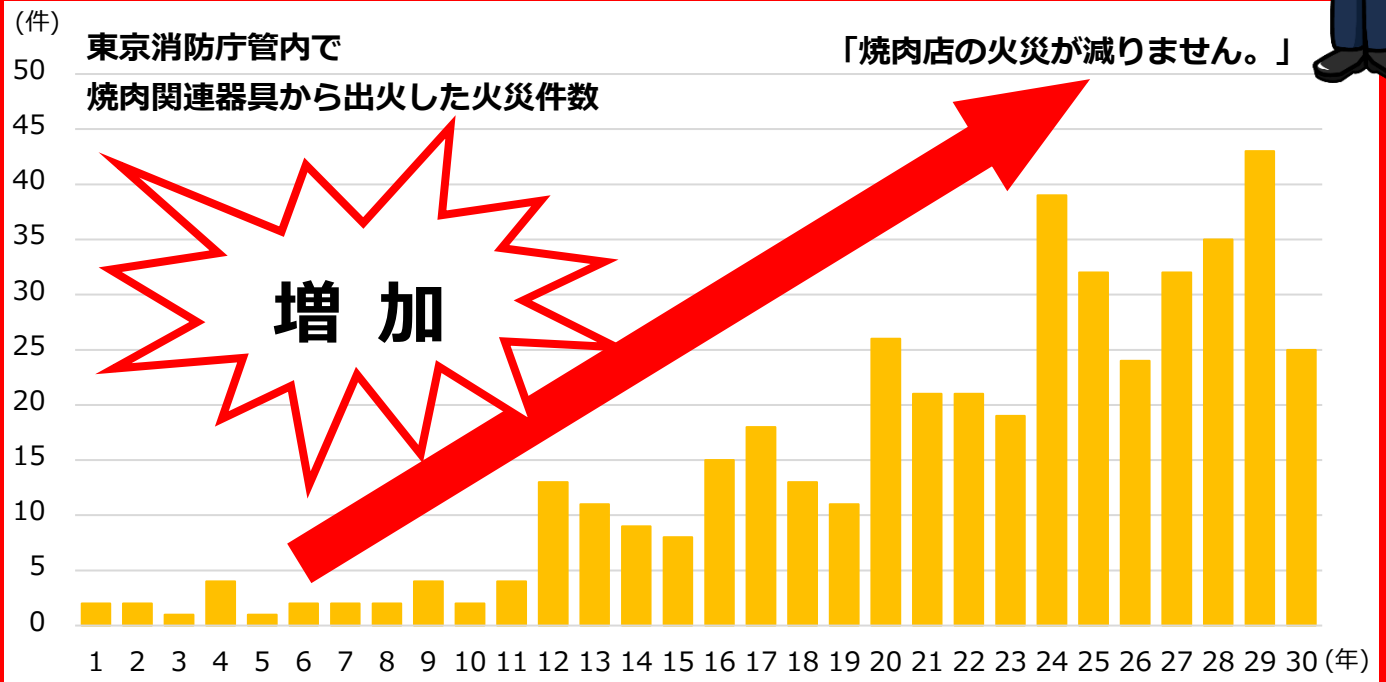


『減らそう 無くそう 焼肉店火災』



「あ！そんなに炎が上がったら
火事になるよ！！」



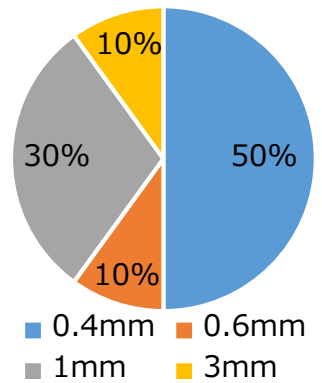
上方排気フード火災を防ぐポイント！！

- 定期的にダクトの内側を清掃しましょう！
- 肉の焼き過ぎに注意！
- 火が出たらすぐに消火！氷などをあらかじめ準備！

東京消防庁管内では、七輪こんろの火災が平成 24 年ごろから増加しています。

特に、焼肉店の客席における七輪等の上方に付属する排気フード（上引きダクト）に着火する火災が増加しており、対策が必要になっています。

出火した焼肉店 10 件
(平成 30 年 10 月以降)
の付着した油脂の厚さ

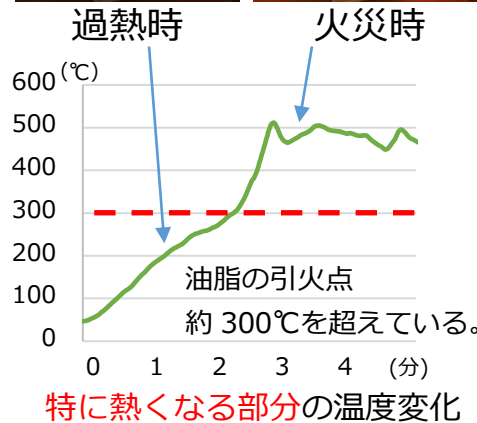
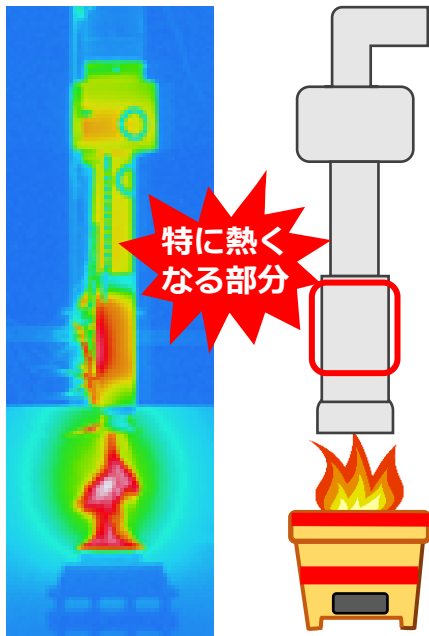


火災のあった店舗における実態調査結果

平成 30 年 10 月以降出火した上引きダクト設置焼肉店(10 件)のダクト内に付着した油脂は、0.4 mm以上の厚さでした。

火災実験による検証

吸込み口から約 30cm の部分の温度が特に高くなります。



出火した焼肉店に設置された上引きダクト内部の焼損状況

油脂が 0.4mm 付着した状態で、2～3 分の間、過熱状態が継続すると火災の発生危険温度に到達します。

上引きダクト火災を防ぐポイント！！

○清掃の徹底！

- ①ダクト内側の清掃は、できるだけこまめに。
- ②吸込み口からグリスフィルターボックスまで忘れずに。

○火事を発生させないためには、従業員の方の対応が大切！

- ①一度に多量の肉を焼かないように、お客さんへ注意喚起。
- ②炎が立ち上がったら、氷などで速やかに消火。



お問合せ先

野方消防署 予防課
電話 03-3330-0119

東京消防庁