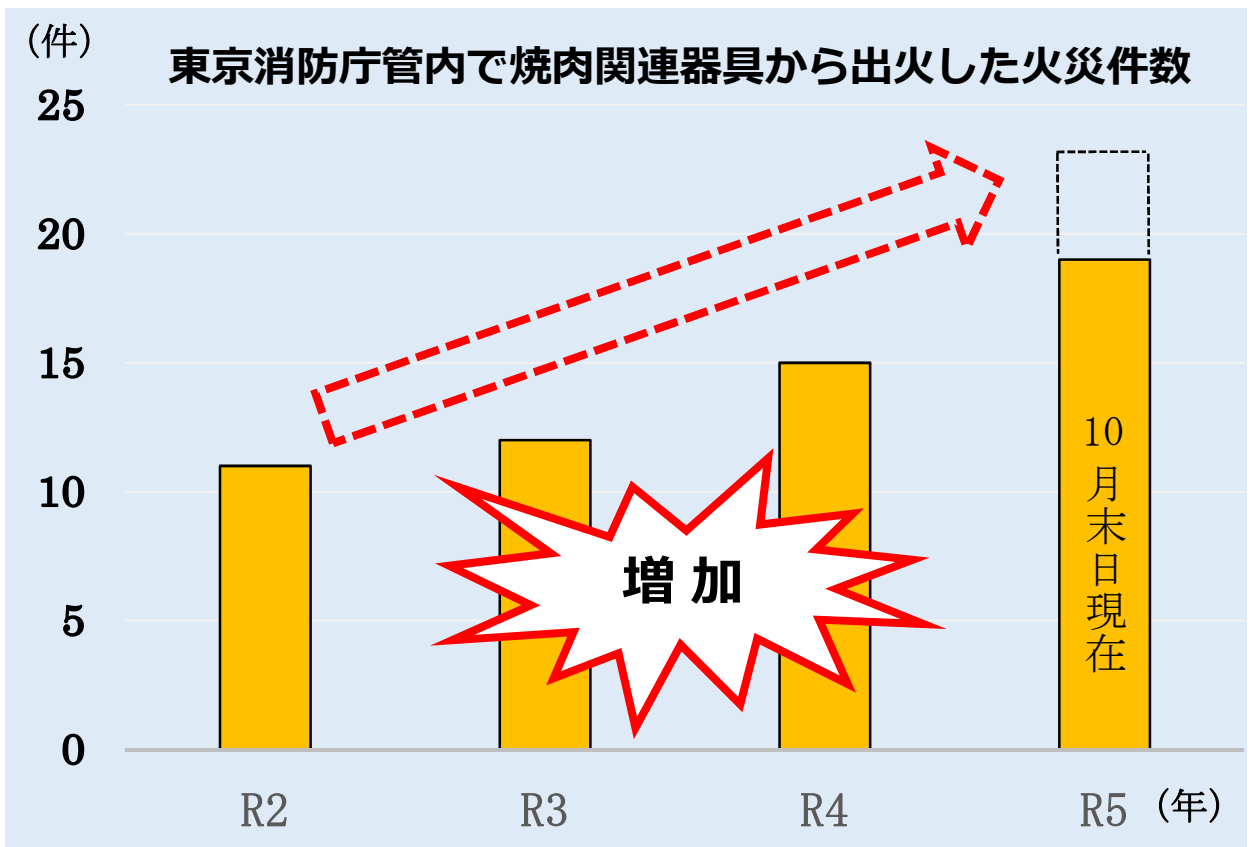


減らそう 無くそう 焼肉店火災

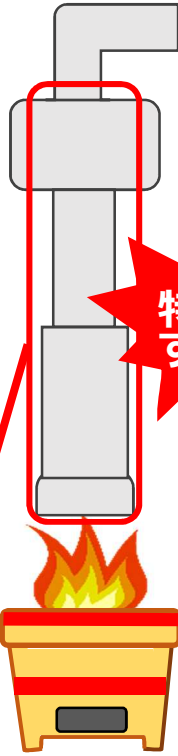
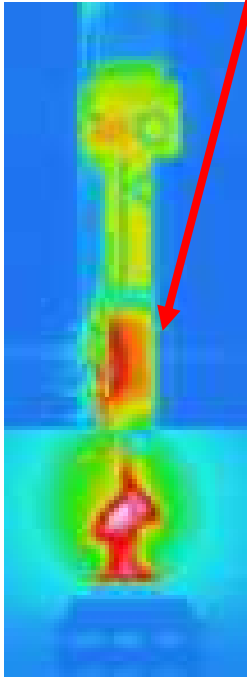
～ダクト内の定期的な点検・清掃を～



○ 火災を発生させてしまうと…

- ① ダクトを通じ、建物全体に延焼拡大する恐れがあります
- ② 建物全体で停電が発生し、全館で営業できなくなる場合があります
- ③ 消火活動により、お店が水損する場合があります

吸込み口から約 30cm の部分の温度が高い！！



特に清掃する部分



危険な状態



ダクト内延焼中

火事



燃えた後のダクトの中は…
油脂がびっしり！！

ダクト内側に油脂が 0.4mm 以上付着した状態で、2～3分加熱が続くと火災が発生する可能性が高い！！

火事を防ぐポイント

○ 清掃の徹底！

- ① 特に吸込み口から約 30cm の部分の清掃はこまめに
- 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

○ 従業員の対応が大切！

- 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 事前に氷を客席に準備して、炎が立ち上がったら消火
- ③ 消火器をすぐに使用できるよう準備

お問合せ先



別添え

事業協同組合全国焼肉協会ホームページQRコード

