



# ダクト火災に注意しましょう！ 今すぐダクトの点検と清掃を！



北見市内の飲食店で排気ダクトを焼損する火災が発生しました。

焼肉こんろの排気ダクトや厨房のレンジフード、換気扇などに蓄積した油やほこりに調理火が引火する火災が全国的に増加しています。

ダクト内で火災が発生すると、発見した時にはすでに、壁の中などの思いもよらない場所まで延焼していたり、消火まで相当の時間を要する場合があります。

日頃からダクトの点検と清掃を行い、火災を予防しましょう。

## ●火災となる原因●

- 1、排気ダクト内などに調理火が吸い込まれ、付着している油やほこりに着火。
- 2、壁や床内の排気ダクトと木製の建築材が接することで、木材が熱を受けて出火。

ダクトの入口や換気扇など、目に見える油汚れは日常的に、

外から見えないダクト内は、**定期的に**（数か月ごと）

**点検と清掃**をお願いいたします。



5年未清掃



10年未清掃

# あなたのお店、 厨房は大丈夫？

## チェック ポイント

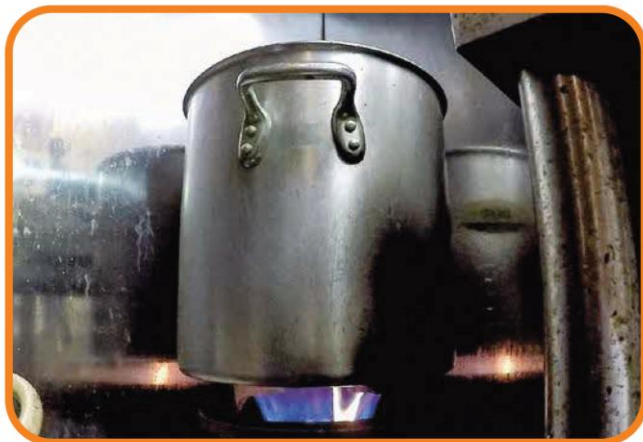
### ✓ 火をつけたまま、 その場を離れない

- ・ 煮込みや出汁取りなどの長時間調理の間、その場を離れたりしていませんか？
- ・ 絶対に離れないでください。



### ✓ こんろは壁から離しましょう

- ・ 通るのに邪魔になると、こんろを奥にずらしていませんか？
- ・ こんろと比べて大きすぎる鍋を使っていますか？
- ・ 壁から距離を十分に離しましょう。
- ・ 壁に炎が当たっていたら確実に危険です。



### ✓ グリスフィルターやダクトは きちんと清掃をしましょう

- ・ 汚れるから、吸い込みが悪いからと、グリスフィルターを外していませんか？
- ・ グリスフィルターはきちんと取り付けましょう。
- ・ ダクト・グリスフィルターは、定期的きちんと清掃しましょう。
- ・ 定期的に専門業者に点検・清掃してもらうことも有効です。



## ✓ 機器を定期的に点検しましょう

- ・火のつきが悪いのに無視して使っていませんか？
- ・定期的に点検又は機器がおかしいと思ったら専門業者に点検してもらうことも必要です。



## ✓ こんろ周りに可燃物を放置しない

- ・周りに物を置きっ放しにしていますか？
- ・使いやすいから、面倒だからと可燃物を放置せず、整理整頓を心がけましょう。



## ✓ 火事が起きたら消火器で消しましょう

- ・火事が起きたら、まず消火器で火を消しましょう。
- ・確実に消火するには、強化液消火器が有効です。
- ・消火後はガスの元栓を閉めてください。

### 水消火



水で消火すると、周囲に油が飛び散って大変危険です。水分の多い野菜等を入れても同様に危険です。

### 粉末消火器



窒息効果で消火するので、再発火の可能性がります。消火器に充填された薬剤を最後まで放射してください。

### 強化液消火器



粉末消火器と比べて冷却効果が見込まれるため、有効に消火できます。事後もふき取るだけです。

## お問い合わせ先

北見地区消防組合消防本部 予防課

TEL 0157-25-1521