

緊急

# レンジフードやダクトの清掃を！ 飲食店厨房からの火災が多発中

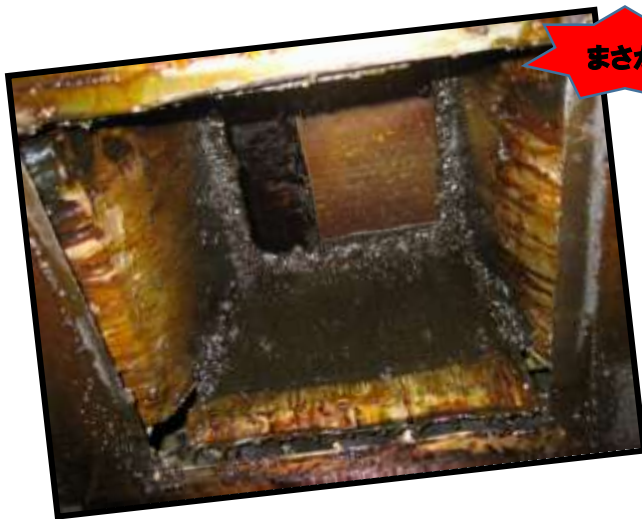
飲食店の厨房から出火する火災が続いています。

ダクト（油脂汚れ）

コンロ（鍋を火にかけっぱなし）

カセットボンベ（コンロの火のそばに置いて過熱）

などなどなど……



まさか！

レンジフードやダクトの油脂汚れは、皆さんが思っている以上に燃えやすいもの。

こうなる前に清掃しましょう。

お鍋を火にかけてたまま目を離してしまい、火災になりました。この炎が換気扇からダクトに入り、こびりついた油脂汚れに火が着いたら……

火災のダメージは

焼損、水損、壁や天井・家具の損壊、におい、すす、汚れ、社会的信用失墜等……

そして、けが、……命の危険！

出火防止には、

最大の努力をしてください！



うちの店に燃って……



もしものために  
消火器も！

麻布消防署  
予防課 防火管理係  
03-3470-0119

新しくお店を開店して**営業を開始**する際には、消防法令により**消防署**にも**届出**をしていただく必要があります。

(主な届出等)

①計画段階

事前相談におこしてください。必要事項をご説明します。

②工事が始まる前に

「防火対象物工事等計画届出書」

「消防用設備等設置計画届出書」

「工事整備対象設備等着工届出書」

③工事が終わったら

「消防用設備等設置届出書」

④営業開始の段階

「防火対象物使用開始届出書」

「防火管理者選任届出書」

「消防計画作成届出書」

⑤定期的な報告

「消防用設備等の点検報告」

「防火・防災対象物の点検報告」

「自衛消防訓練通知書」

様式は、東京消防庁ホームページ「申請様式」からダウンロードできます。

**知らなかった！忘れてた！という方、急いでお届けください。**