



荏原消防署からののお知らせ

飲食店
事業者の方へ

**最近、業務用厨房器具関係の
火災が多発しています!!**

主な原因は

- ・調理中にその場を離れてしまった
- ・清掃をしていなかった
- ・メンテナンスをしていなかった

です。注意点を守り、正しく使用しましょう。



・火をつけたままその場を離れない

ガステーブルやガスコンロ等で鍋に火をかけたまま、
来客や電話の対応をしない!



・定期的に掃除する

コンロ周りやダクトが汚れたまま使用すると、調理時
に火が引火してしまう危険があります。また、吸気口が
塞がれてしまうと、不完全燃焼を起こし、CO中毒の原
因になり、大変危険です。

・メンテナンスをする。

ゴム管やガス栓が経年劣化しているとすき間からガス
が漏れ出し、使用時に爆発火災を引き起こしたり、CO
中毒を起こす危険があります。定期的にメンテナンスを
行いましょう。

問い合わせ先

荏原消防署 予防課 防火管理係

品川区平塚三丁目16番20号

電話 03-3786-0119 内線(520)

