

飲食店からの火災が増えています！！



《火災を防ぐためのポイント》

① 毎日の点検・清掃を！！

- ・コンロまわりや天蓋などをこまめに清掃しましょう。
- ・古くなったガス機器やホースは交換しましょう。
- ・長年使っている排気ダクトには、油カスが多量に溜まりダクト火災が起きやすくなっている場合があります。定期的な点検・清掃を行いましょ。

② 可燃物を置かない！

- ・ガス器具の周囲には燃えやすい物は置かないようにしましよ。
- ・のれん・カーテン・じゅうたんは防災製品のものを使いましよ。

③ 放置しない！

- ・調理中は絶対にその場から離れないようにしましよ。
- ・燃えている天ぷら油には対応する消火器を使いましよ。



問合せ先

東京消防庁練馬消防署

東京都練馬区豊玉北五丁目1番8号

電話 03-3994-0119 (代表)

FAX 03-3994-0480