

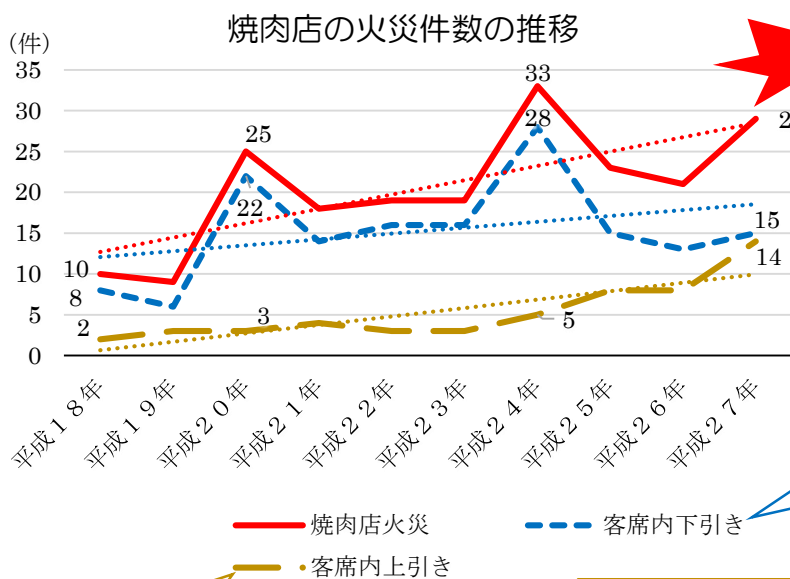


焼肉店からの火災が急増！

～今すぐダクト等の点検と清掃を！～

東京都内の焼肉店において、**昨年**から火災が急増しています。昨年は例年の約**1.5倍**で**29**件、今年も5月末日までに**18**件の火災が発生しており、昨年同期比**2**件の増加となっています。

更に5月に入って、**21日から24日**にかけほぼ毎日発生し、幸い怪我などの被害は少ないものの、今後の増加が危惧されます。



客席内下引き

テーブルから下に排気する



客席内上引き

テーブルから上に排気する



七輪で焼いていた食材に着火し、燃え上がった炎が上のフードに付いていた油かすに着火！



焼損したダクトの外観

食材に着火し、下に吸い込まれ、ダクト内の油かすに着火！



焼損したダクトの内部



特に火気を使う機器はこまめに手入れを！

特に**油汚れ**が付きやすい**天蓋**、**ダクト入口**は**日常的に**外から見えない**ダクト内部**は**数か月毎(1年以内)**に**点検と清掃**をお願いします。

油汚れを放置すると、こんな被害が。。

清掃しないと、
こんな状況に。。

客席内上引き

木炭七輪こんろから出火した火災（客席内上引き）	
時期	平成 28 年 4 月 20 時頃
建物	地上 3 階建の雑居ビル
階・用途	1 階・焼肉店
焼損物件	建物ぼや ダクト 4.5m、ライティングレール 若干焼損
死傷者	なし
火災概要	<p>客が客席のテーブル上に置かれた七輪で肉を焼いていたところ、立ち上がった炎が上方のダクト内に付着していた油かすに接炎して出火し、ダクト内に延焼したもの。</p> <p>店長と店員は接客中、客席のテーブル上のダクトからポコポコと異音が生じ、ダクトの点検用ボックスから煙が漏れていたため、下からのぞくと、中が赤熱していた。</p> <p>容器に水道水を入れダクトにかけると煙は一旦収まったが、消火できなかった。店長は店員に119番通報するよう指示し、客13人を屋外へ避難誘導した。</p>

排気ダクトの状況



5年未清掃



10年未清掃

客席内下引き

無煙炭火ロースタから出火した火災（客席内下引き）	
時期	平成 28 年 5 月 20 時頃
建物	地上 5 階、地下 1 階の雑居ビル
階・用途	地下 1 階・焼肉店
焼損物件	建物部分焼 39 m ² 、他収容物等焼損
死傷者	負傷者 1 人（軽症、客が煙を吸って喉を熱傷）
火災概要	<p>客がテーブルで肉を焼いていたところ、火のついた油が無煙炭火ロースタの機器内部に吸い込まれたため、ダクト内に溜まっていた油かすに着火し出火したもの。</p> <p>上階の飲食店の店長が、客から「煙が店裏から入ってくる」と言われ、店裏を確認すると、地下 1 階からのダクトから黒煙が噴出していた。黒煙が店内に入り込んできたため、客 2 人の避難誘導を店員に指示し、店の電話から 119 番通報した。</p> <p>出火した焼肉店では、従業員が客 12 人を屋外へ避難誘導した。</p>

防火ダンパーの状況



5年未清掃



7年未清掃

東京消防庁