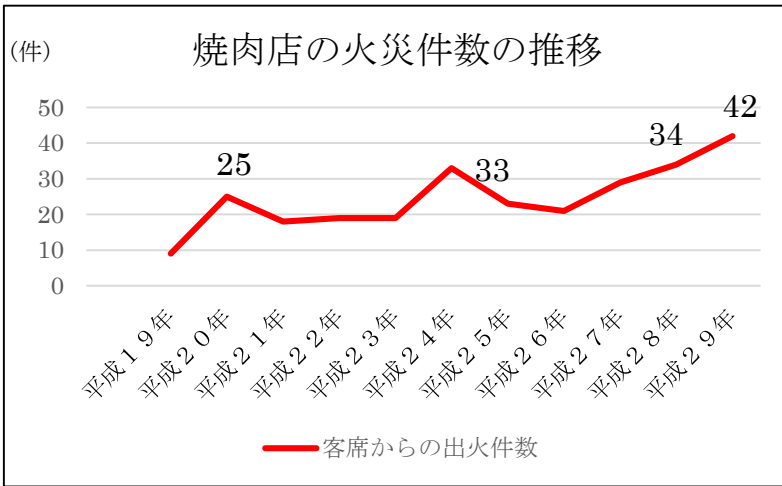




焼肉店からの火災が急増！

～今すぐダクト等の点検と清掃を！～

東京消防庁管内では、客席で客が肉等の食材を焼く店舗（以下「焼肉店」という。）からの火災が平成29年中42件、渋谷消防署管内では4件発生しました。



平成29年は過去10年間で最多！！



特に火気を使う機器はこまめに手入れを！

客席内上引き

テーブルから上に排気する



焼損したダクトの外観



七輪から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！

客席内下引き

テーブルから下に排気する



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**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。

点検及び清掃の詳しい要領は [飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン](#)

検索

油污を放置すると、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し、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

【お問合せ先】 渋谷消防署予防課防火管理係 (3464) 0119 内線521

恵比寿出張所 (3440) 0119 松濤出張所 (3469) 0119

代々木出張所 (3378) 0119 富ヶ谷出張所 (3465) 0119

原宿出張所 (3375) 0119

東京消防庁