



飲食店での火災が急増！

～今すぐ点検と清掃を！～

【事例1】

ガスコンロを壁体に近づけた状態で使用していたため、ステンレス板の裏側の木材が熱により炭化し出火する**伝導過熱**による**火災**が発生しました。

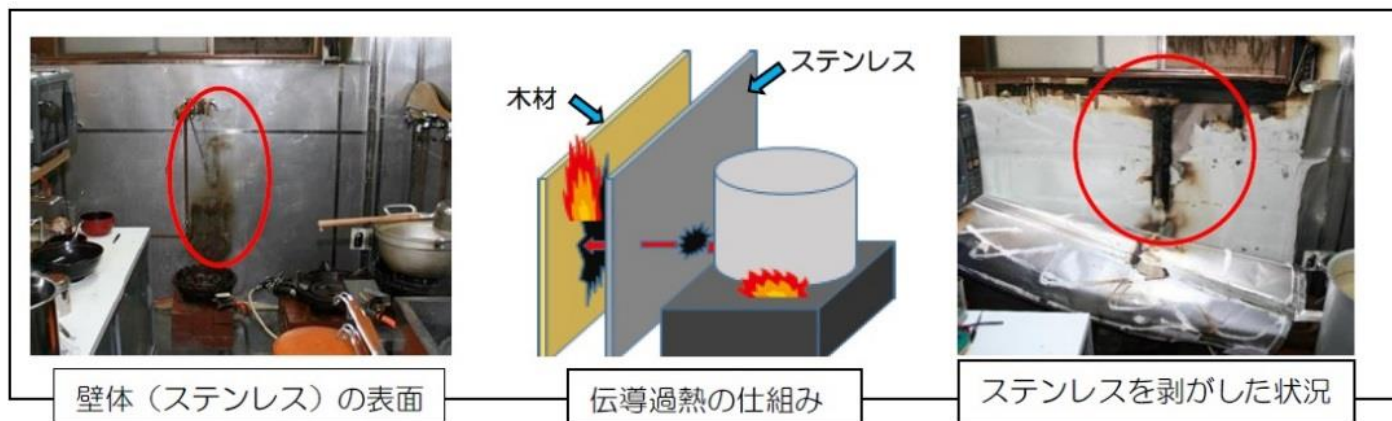
この火災では、厨房にいた従業員がステンレス板の隙間から煙が出ていることに気づき火災を発見、内壁1・を焼損しました。

伝導過熱による**火災**は**見えない部分で発生**し、発見が遅れる可能性が高く、非常に危険です。

調査中ではありますが、先般、中央区で発生した飲食店の火災も、この**伝導過熱**が原因である可能性が高いとされています。

変色している時点で**危険**

伝導過熱による火災の状況



【予防策】

- 壁・天井や可燃物から**火災予防上安全な距離***を確保してください。
 - ※一般的なガスコンロで、上方・前方：100cm、側方・後方：50cm
 - 距離は、設備の性能や設置条件によって異なります。詳しくは消防署にお問い合わせください。
- 既に壁の表面が**変色**している場合は、**直ちに使用を止め**、ステンレス板の裏側を確認してください。
- 異常がない場合でも、**必ず適正な距離を確保**してから使用してください。

【事例2】

ガスコンロで寸胴鍋に入れた食品を温めるため火をつけた際、**コンロ汁受けに溜まっていた油かす**に着火し、火災となりました。



焼損したガスコンロの状況（写真のピンク色は消火剤の薬剤）



汁受けに燃えて炭化した油かすが付着している状況

油かすがたまっていることが
危険



【予防策】

- 油はねや吹きこぼれなどの汚れは、火災発生の原因になります。日々**清掃**を心掛け、出火しない環境を維持することが大切です。
- 天蓋やグリスフィルター、排気ダクトの汚れも火災発生の原因になります。定期的に点検と清掃を心掛けてください。排気ダクトなど、**清掃が困難な箇所は専門業者に依頼**しましょう。
- 設備の設置、更新の際は、点検・清掃が容易な構造とすることで、維持・管理が軽減できます。詳しくは消防署にご相談ください。

【事例3】

ガスコンロの五徳や汁受け、鍋に付着した**油汚れを落とすため、ガスコンロで焼却**していたところ、油汚れに着火して燃え広がり、設備本体や周囲の壁等を焼損した。

油汚れを清掃目的で
焼却するのは**危険**



バーナーを使用し焼却していた状況



焼損したガスコンロの状況（写真の白い部分は簡易自動消火装置が作動し、噴出した薬剤）



【予防策】

- 清掃は市販の洗浄剤で行い、困難な場合は専門業者に依頼しましょう。
- 設備は正しく使用し、目的外の使用は絶対に行わないことが大切です。

【事例4】

肉を焼いていたところ、火のついた油が無煙ロースターの機器内部に吸い込まれ、ダクト内に溜まっていた油かすに着火し、火災となりました。



客席内下引きダクトが焼損した状況



ダクト内の下部に溜まった油かすが焼損した状況
ダンパーは作動していない

清掃と点検を
しないと危険

【予防策】

- 油汚れが付きやすい**機器本体**、**天蓋**、**ダクト入口**は、**日常的に清掃**しましょう
- ダクト内部等で清掃が**困難な場合は**、**専門業者に依頼**しましょう。

— あなたの店は大丈夫？ —



まとめ

<p>レンジフード本体とその中のグリスフィルター</p> <p>換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に！</p> <p>油脂・ほこりで汚れて、風量の低下により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。</p>	<p>排気ダクト</p> <p>着火して火災の原因に！</p> <p>油脂で汚れて、着火しやすい状態です。</p>
<p>換気扇</p> <p>換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に！</p> <p>油脂・ほこりで汚れて、作動不良により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。</p>	<p>厨房設備はつねに清潔！</p>

- ◆ 火気設備の周囲の**壁が変色**していれば、**直ちに使用を止め裏側を確認！！**
- ◆ 火気設備の周囲は**適正な距離**を確保！！
- ◆ **定期的に清掃**し、**出火しない環境**を維持！！

【問合せ先】

東京消防庁 豊島消防署 豊島区東池袋3-19-20
電 話 03(3985)0119