

閉店後の火災 注意



筑紫野市・太宰府市内
の飲食店等において、
閉店後に発生する火災
が増えています。
無人の店舗等で発生した
火災は発見が遅れるた
め、燃え広がる可能性が
非常に高くなります。
閉店後の火災を予防する
ために次の対策を実施し
ましょう。

閉店後に行う火災予防対策のポイント



1. 火元確認

- コンロなどの調理器具は使い終わったら電源を確実に切り、火が消えているか確認しましょう。
- ガス機器の場合、元栓を確実に閉めましょう。
- 電気機器の場合、コンセントを抜くなど、火災の原因となる可能性を排除しましょう。また、定期的にコンセントなどの電気機器の清掃を行いましょう。電気機器の火災も増えています。

2. ゴミ置き場や周辺の清掃

- ゴミ置き場や店舗周辺に燃えやすいものが放置されていないか確認し、必要な場合は撤去しましょう。
- 換気扇やダクトなどの清掃も忘れずに行いましょう。
- たばこの吸殻などは水浸し、確実に消火しましょう。

3. その他

- 炭火を扱う場合は、冷えるまで完全に消火されていないことがあります。水で十分に消火するか、専用の炭壺で確実に消火しましょう。
- 従業員に火災予防に関する教育を徹底し、火災発生時の対応について周知しましょう。
- 定期的に防火の訓練を実施し、避難経路や火災発生時の対応を確認しましょう。

グリス
フィルター

吸込み口

チェック!

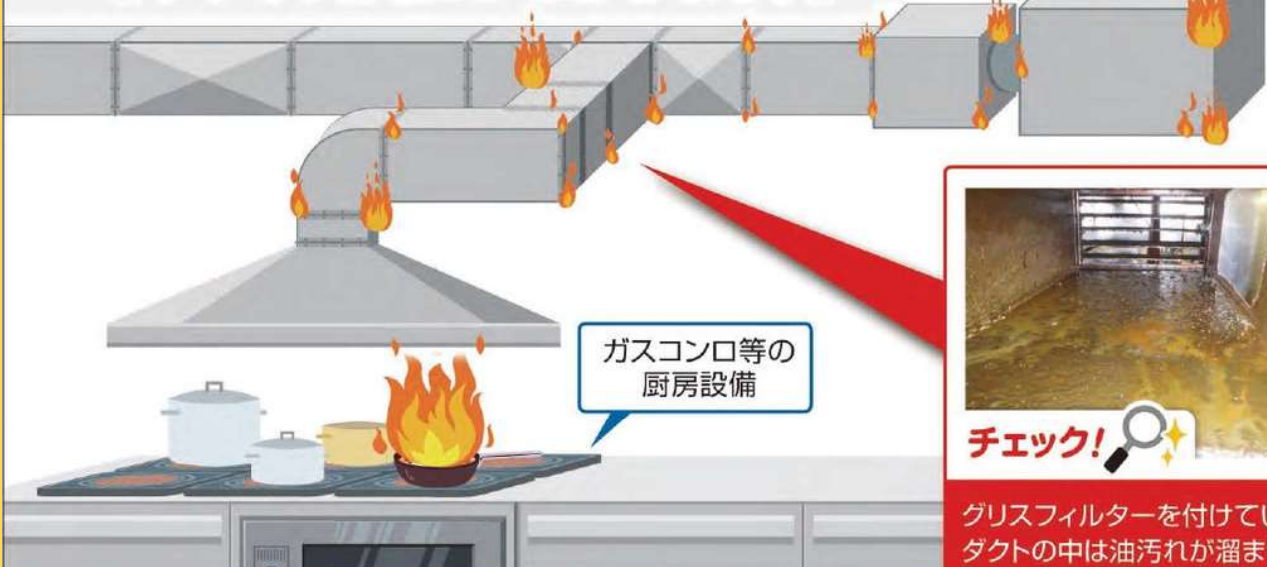
あなたのお店の 厨房排気設備は 大丈夫?



飲食店火災が増えています!

ダクト火災になると消火するのは困難です

**ダクト内部の清掃不足は
ダクト火災につながります!**



ガスコンロ等の
厨房設備



チェック!

グリスフィルターを付けていても
ダクトの中は油汚れが溜まります

火災予防条例(例)

(第3条の4)

(昭和36年11月22日付け自消甲予発第73号)

三 天蓋、グリス除去装置及び火災伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。

四 天蓋及び天蓋と接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理する こと。



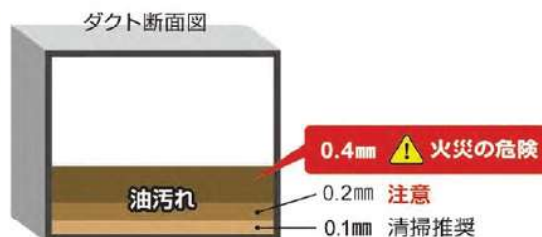
一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会



総務省消防庁
Fire and Disaster Management Agency

清掃実施の判断基準

ダクトに油污れが付着すると油の厚み0.2mmで防火機能を担うダンパーの作動に支障をきたす可能性があります。
さらに付着した油の厚み0.4mmの状態では火災が到達した場合に火災になった事例があります。清掃は0.1mmを推奨しています。



グリスフィルターを外して清掃時期を自己チェック!

フード上部の吸込み口付近のダクト内部



0.1mm 清掃推奨

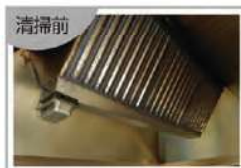


0.2mm 注意



0.4mm ⚠️ 火災の危険!

フード内 グリスフィルター



排気ダクト内部



※吸い込み口の風速が弱いとダクトが冷却されず温度が上がってしまい火災になりやすいとのデータがあります。各吸い込み口の風速は設計風量を下回らないようにご注意ください。

「厨房排気設備診断士」 資格制度



汚染診断及び清掃提案ができる専門的な知識と技術を兼ね備えています。是非ご相談ください。
※日本空調システムクリーニング協会でご紹介できます。

フード等用簡易自動消火 装置のメンテナンス



油污れで固着すると正常な作動の妨げになります。こまめな清掃と点検をしましょう。



自動消火装置のセンサーは清掃が適さないため劣化汚染状況を点検して必要により交換しましょう。



一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会

〒105-0004 東京都港区新橋1-12-9 新橋プレイス7階
TEL: 03-6274-6064 (受付時間 9:00~17:30)
FAX: 03-6274-6065 E-mail: info@jadca.jp
URL: https://www.jadca.jp/



ご連絡はこちらまで