

# あなたのお店、

焼肉店  
無煙ロースター  
火災

チェック  
ポイント

# ダクトは大丈夫？

焼肉店で、無煙ロースターから排気ダクト内に火が吸い込まれ、**ダクト内部に付着した油脂等に着火**する火災が発生しています！

## ✓ 無煙ロースター・排気ダクト の定期的な清掃を！

※ 出火原因となる油脂類の付着、蓄積を防ぐため、**無煙ロースターの日常的な清掃**を行い、排気ダクト内部は**定期的に専門業者等に清掃**してもらいましょう。



👉 実際に火災が起きた無煙ロースターとその排気ダクト内部の様子 👉



※ 油脂等の固着が原因で防火ダンパーや自動消火装置が正常に作動せず、火災に至ることも！

※ 防火ダンパーが作動しないようクリップで留めていた悪質な事例も！

👉 固着した油脂により作動しなくなった防火ダンパー

## ☑ 排気ダクトの被覆・離隔

※ 排気ダクトは、不燃材料(厚さ5 cm以上の金属以外の不燃材料)で被覆するか、ダクトと木材等の可燃性の部分との間隔を10 cm以上に離す必要があります。



☞ 不燃材料による被覆もなく、木材と離隔されていない排気ダクト ☞

## ☑ コンロ周りの整理整頓

※ コンロや七輪などの火を使用する器具は、壁等から離し、周囲は常に整理及び清掃し、燃えやすいものを放置しない。

これらの事項に不備があると、  
**堺市火災予防条例違反**となります。

また、無煙ロースターを設置する場合、  
**事前に所轄消防署の指導**を受ける必要があります。

お問い合わせは  
お近くの消防署の予防課まで！

