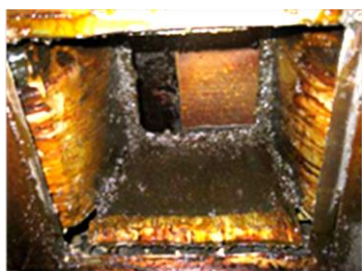


# レンジフードや排気ダクトの 清掃やメンテナンスは大丈夫ですか？

煙が少ない、衣類に臭いが残りやすい、店内が汚れにくいなど、利便性の高さから無煙ロースターやテーブルごとの焼肉用フードを設けたりする店舗が増えています。しかし、排気ダクト内に付着していた油脂等に着火し、火災に至るといったケースが全国的に発生しています。

以前よりも「吸い込みが悪い」「店内が煙たい」  
は重大な危険信号！



油脂で汚れたフード内



油脂で固着したダンパー



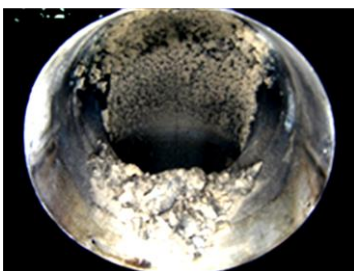
ダクト内に堆積した油脂

こんなことになっていませんか？防火ダンパーは正常に作動しますか？

吸い込みの悪さは、ダクト内の清掃不良により空気の通り道が狭くなっている証拠です。ダクト内に火が入ると、天井裏や床下等を通るダクトの周囲から出火する危険があります！



床下配置のダクト周囲  
からの出火事例



ダクト内に堆積した油脂  
の焼損事例



ダクトの壁面貫通部が  
遮熱不良で炭化

## 火災や事故が起きる前に

清掃不良が招く危険は、火災のほか、換気不十分によるCO中毒事故がありますが、このような悲劇は、日頃のお手入れや定期的なメンテナンスで防ぐことができます。特に、目視できる部分は日常的に、外観から目視で確認できない部分などは、概ね1年に1回は点検するよう心掛けてください。

事故を未然に防ぐため、今一度、店舗内の設備をご確認願います。

ご不明な点は消防署予防課または消防署各出張所へ

消防署予防課 : 382-5430

消防署野幌出張所 : 382-3444

消防署江別出張所 : 382-2075

消防署大麻出張所 : 386-8333