



飲食店関係者の皆様へ

厨房設備・排気ダクトの 「火災対策」はできていますか？



☑ 厨房設備や排気ダクトの点検・清掃をしましょう。

厨房設備や排気ダクトの**油脂等の汚れ**は、**火災の原因**や**延焼拡大**につながります。

グリス除去装置 ❌

天蓋 ❌

排気口 ❌

排気ファン ❌

排気ダクト ❌

防火ダンパー ❌

ガスこんろ等
厨房設備

下方排気方式の
焼肉等用機器

汚れた防火ダンパーは、
適切に作動しない場合があります。

※防火ダンパーとは？
排気ダクトの排気取入口に設置し、炎が進入して温度が上昇すると自動でダンパーが閉じてダクト内に流れる炎や煙を遮断するもの。

☑ 放置しない！！

飲食店火災の出火原因割合で多いのは、「**放置する・忘れる**」によるものです。



☑ 可燃物を置かない！！

厨房設備の周りに可燃物がある場合、**火災拡大の原因**になります。



☑ 火災時には「119番通報」「初期消火」「避難誘導」

119番通報の手順（勤務先の住所や名称）、消火器の設置場所や使用方法、避難誘導の手順など確認しておきましょう。



点検チェック表を使って日々の火災予防に努めましょう。

「店舗従業員による日常点検/清掃」 & 「専門業者による定期点検/清掃」

【排気ダクト等の点検チェック表】

	点検箇所		点検項目	レ
	日常点検	1	フード	内面に油汚れが付着していないか。
変形、損傷、腐食はないか。				
オイル抜きプラグから油漏れはないか。				
2		グリス フィルター	油汚れで目詰まりしていないか。	
			目詰まりしてないか。	
			吸い込みは良好か。	
			作動が正常であるか、固着はないか。	
			ヒューズの劣化はないか。	
			腐食、変形がないか。	
			腐食、損傷、変形がないか。	
3		Vバンク	油受け皿、移送パイプに詰まりはないか。	
			腐食、変形がないか。	
4		ダクト	内面に油汚れが付着していないか。	
			腐食、変形がないか。	
5		防火 ダンパー	羽根、ヒューズに油汚れが付着していないか。	
			作動が正常であるか、固着はないか。	
			ヒューズの劣化はないか。	
			腐食、変形がないか。	

定期点検	実施予定日：
	点検業者：
	連絡先：