



飲食店の皆様へおねがい



近年、火災は減少傾向にありますが、飲食店での火災は多発しています。火災を起こさないために日頃の消防訓練の実施・厨房機器やダクトなどのメンテナンスを行ないましょう。

火災を起こさないために

火元を放置しない。

STAY IN THE KITCHEN WHILE COOKING!

不能离开! 방치하지 않는다!

飲食店火災の出火原因で最も多いのは、『放置する・忘れる』によるものです。火元から離れる際は、火を消してください。

点検と清掃をする。

KEEP THE KITCHEN AREA CLEAN!

维持厨房周围清洁! 주방설비와 그 주위는 늘 깨끗하게!

排気ダクト内に付着していた油脂等が原因となる火災が発生しています。排気ダクトやグリス除去装置などに油脂が付着したままだと火災拡大の原因になります。

排気ダクトやグリス除去装置の清掃を日常的に実施しましょう。

また消火器等の腐食や変形の点検も行ないましょう。



左：油脂が付着している排気ダクトを伝って火が燃え広がっている様子

右：腐食している消火器

名古屋市中消防署

もしも火災が起きたら



① 初期消火

PUT OUT FIRE! 迅速撲滅火災! 초기 소화!

② 119番通報

CALL 119! 迅速拨打 119! 통보 119!



③ 避難誘導

Guide the emergency escape for customers! 指导客户的紧急逃生!
고객의 비상 탈출을 안내하십시오!

厨房設備のチェック項目



フード(天蓋)

- 内面にワックス状の油塵（油の混じったほこり）が付着していないか。
- 樋部分に油脂分等の溜まりがないか。
- オイル抜きプラグからの油漏れがないか。



天蓋

グリス除去装置

- フィルター部分
 - 油塵の付着により目詰まりしていないか。
 - 変形、損傷、腐食等がないか。
- フィルターケース部分
 - 内外面にワックス状の油塵等の付着がないか。
 - グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。



グリス除去装置

防火ダンパー(火炎伝送防止装置)

- 羽根、バネ、温度ヒューズ部に油塵、錆び、ほこり等の付着がないか。
- 油塵等による固着がないか。

排気ダクト

- 内面に油塵等の付着がないか。
- 変形、損傷、腐食等がないか。



防火ダンパー

名古屋市中消防署 予防課
名古屋市中区栄1丁目23-13
TEL 052-231-0119

