

飲食店関係者の皆さまへ（お客様とお店の安全のために）

# ダクト火災に注意!!



## ダクト火災を防ぐためには

名古屋市内では、飲食店のダクトからの火災が増えています。  
ダクト火災を防ぐため、次の点などに注意してください。



- ★ 油脂が発生するちゅう房設備の排気ダクトには、ダクト内へ炎の吸い込みを防ぐため、防火ダンパーや自動消火装置といった火災伝送防止装置が設置されています。しかし、油かす等が付着していると正常に作動しないことがあります。防火ダンパーや自動消火装置が正常に作動するように、点検や清掃を行ってください。
- ★ 焼肉店で使用されている、ロースターの排気ダクトは、油脂がたまりやすく、付着した油脂が堆積すると、着火して火災になることがあります。また、ダクト内部に火が入るとダクト内を炎が走り、被害が天井、壁、床等の広範囲に及びます。日常的にお店で点検や清掃を行い、清掃が困難な箇所にあっては、専門業者に洗浄を依頼してください。
- ★ 排気ダクトの熱による火災を防ぐには、ダクトが、可燃物に接しないよう名古屋市の火災予防条例に規定する距離（10cm以上）を保つか、ダクトを不燃材料（厚さ50mm以上の金属以外の不燃材料等）で被覆する必要があります。

名古屋市中消防署

# ちゅう房設備等の点検・清掃してありますか？

## 日頃のメンテナンスが重要です！

### ■お店の従業員による点検・清掃

火災発生の要因は「設備内部に残った油汚れ」です。  
火災を防ぐため閉店後などに、次のような項目を点検し、汚れている場合は清掃に努めてください。

日常点検チェック表(例)

点検箇所	点検項目	良	不良
フード	内面に油汚れが付着していないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	腐食、変形がないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	オイル抜きプラグから油が漏れていないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
グリスフィルター	正しく取り付けられているか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	目詰まりしていないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	吸い込みは良好か。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	腐食、損傷、変形がないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vバンク	油受け皿、移送パイプに詰まりはないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	腐食、変形がないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ダクト	内面に油汚れが付着していないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	腐食、変形がないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	作動が正常であるか、固着はないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ヒューズの劣化はないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	腐食、変形がないか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



### グリスフィルターの清掃方法

本体からグリスフィルターを取り外します。



↓  
グリスフィルターを洗浄します。



### ■専門業者による点検・清掃

普段のお店の清掃では手が届かない排気ダクトなどは、定期的に専門業者による点検や清掃を行う必要があります。

防火ダンパー



防火ダンパー



排気ダクト



フード、Vバンク



◆店舗を新たに开店又は改装する計画があるときは、所轄の消防署に事前に相談してください。

名古屋市消防署 予防課

☎052-231-0119