

厨房ダクト火災が多発しています!



定期的な厨房排気ダクトメンテナンス、されていますか?

最近の厨房ダクト火災発生事例

- 2017年5月 焼肉店(熊本県) ダクトに火が燃え移り、建物の一部を焼く。
- 2017年4月 ショッピングモール(東京都) フードコートから出火し天井裏などを焼く。
- 2017年2月 高級ホテル(東京都) ステーキハウスから出火し、ダクトに延焼。

■レンジフード本体と防火ダンパー



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に!
 油脂・ほこりで汚れて、風量の低下により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。

■排気ダクト



着火して火災の原因に!
 油脂で汚れて、着火しやすい状態です。

■換気扇及び排気ファン



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に!
 油脂・ほこりで汚れて、作動不良により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。



厨房設備はつねに清潔!

清掃・メンテナンスなど厨房設備の維持管理の基準は「火災予防条例」*で義務づけられています。

*詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

ケディック

検索

《火災予防条例》(抜粋)

厨房設備等は、清掃等の維持管理不足のために火災となった事例が多いことから、次のように規定されています。

- 第3条第3項 (本条は炉に関する基準ですが、厨房設備にも準用するため、炉を厨房設備に読み替えます。)
- 第1号 炉及びその附属設備の周囲は、常に整理及び清掃に努めるとともに、燃料その他の可燃物をみだりに放置しないこと。
- 第2号 炉及びその附属設備は、必要な点検及び整備を行い、火災予防上有効に保持すること。
- 第3条の2第1項
- 第5号 グリス除去装置等(天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置及び火災伝送防止装置)は、清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。

*火災予防条例とは、昭和37年東京都条例第65号をいいます。

●フード等の点検、清掃頻度の目安 下の表を参考として、点検、清掃等を実施してください。

	点 検	清 掃
フード	1週間に1回以上	3ヶ月に1回以上
グリスフィルター	1週間に1回以上	1ヶ月に1回以上
グリスエクストラクター	1ヶ月に1回以上	3ヶ月に1回以上
自動消火装置	6ヶ月に1回以上	6ヶ月に1回以上
防火ダンパー	1ヶ月に1回以上	3ヶ月に1回以上
排気ダクト	3ヶ月に1回以上	1年に1回以上

総則 第1章 第3条-(4)

*厨房設備に附属するフード及び排気用ダクトの基準(平成6年4月消防指導第1号)による

天蓋及びこれと接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。