

飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン

福島市消防本部

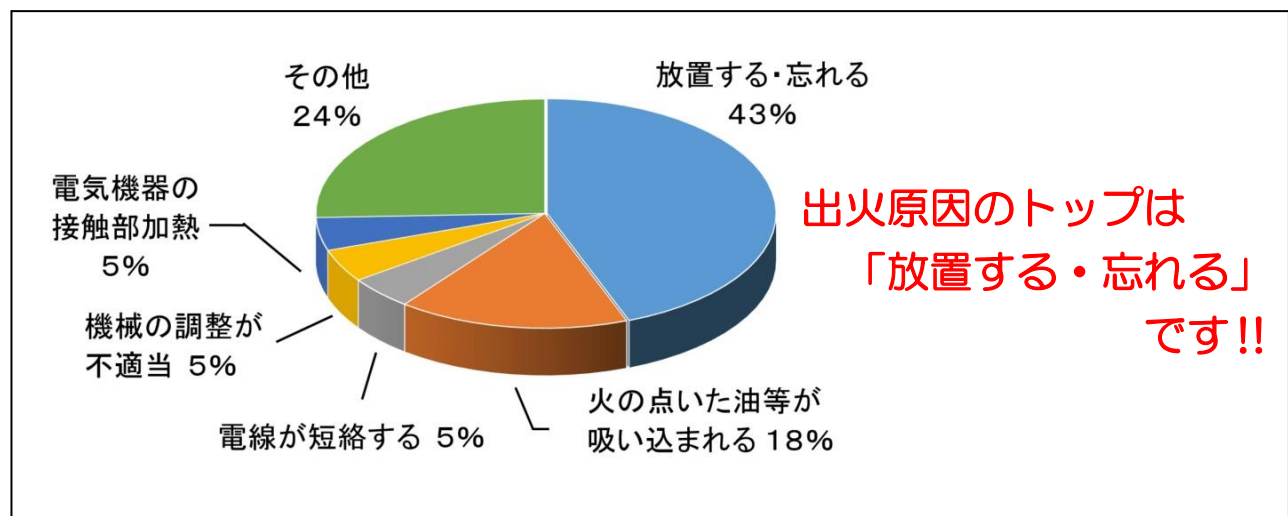


飲食店の厨房設備等に係る火災の現状

福島市消防本部管内の火災件数は、減少傾向にあります。飲食店の火災は増加傾向にあります。飲食店における火災の出火室としては厨房が7割を占めており、特に排気ダクト内に付着・堆積した油脂に火が移って延焼拡大するダクト火災が後を絶たない状況です。

飲食店の厨房設備等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るというケースが目立ちます。

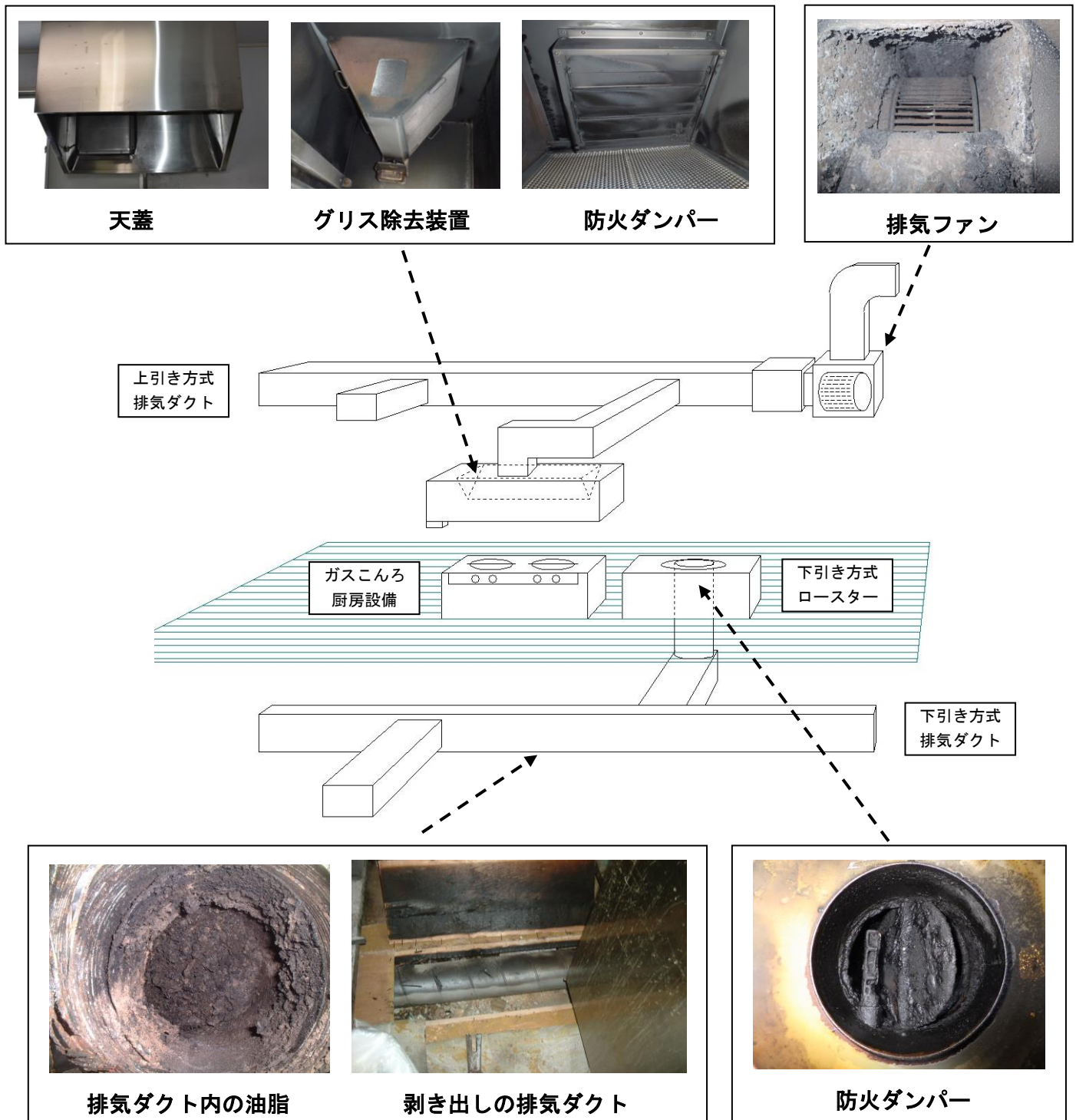
福島市における飲食店の出火原因割合（H20～H29）



排気ダクト等の点検や清掃を怠ると火災の原因になります。

厨房設備等から出火した場合でも、排気ダクト等是不燃材料でできているため、適切に維持管理されていれば即座に延焼することはありません。

しかし、点検や清掃を怠り排気ダクト内に油脂等が堆積すると、これらが延焼媒体となり火災が拡大していきます。また、排気ダクトが不燃材で覆われていない場合、周囲の木材が徐々に加熱され出火することがあります。



防火意識の向上を図りましょう。

飲食店の厨房設備等からの火災原因は、そのほとんどが人の不注意によるものです。スタッフ全員が「火を使っている間は目を離さない」など、防火意識を徹底することが最も重要です。

防火意識向上チェックシート

チェック 1 離れない！

飲食店からの火災原因でもっとも多いのが、調理中に火をかけたままその場を離れ「放置する・忘れる」です。

Never leave !
不能离开 !
방치하지 않는다 !



チェック 2 点検・清掃をしよう！

天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因になります。

Check and clean !
維持厨房周围清洁 !
주방설비와 그 주위는 늘 깨끗하게 !



厨房設備等



天蓋及びフィルター

チェック 3 可燃物を置かない！

厨房設備周りに可燃物がある場合、火災拡大原因になります。

Keep burnable items away from open flames !
不要将可燃物品放在火源附近 !
불 가까이 에 가연물을 두지 마세요 !



チェック 4 通報と初期消火！

勤務先の住所や名称、消火器の設置場所や使用方法を確認しておきましょう。

Call 119 and put out fire !
迅速拨打 119 ! 迅速扑灭火灾 !
통보 119 ! 초기 소화 !



厨房設備等の維持管理の基準

厨房設備等は、清掃等の維持管理不足のため火災となった事例が多いことから、福島市火災予防条例で次のように規定されています。

第3条第2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 炉及びその付属設備は、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4第1項

第4号 天蓋、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。

第5号 天蓋及び天蓋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に維持管理すること。

厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント

- ① スタッフ全員で防火意識の向上を図る。（防火意識向上チェックシート）
- ② 定期的に厨房設備等や排気ダクトの点検を行う。（別表1）
- ③ 点検の結果に基づき清掃を確実にを行う。（別表2）

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し安心して食事を楽しむための場所です。飲食店関係者は、このガイドラインを参考に適正な火災予防対策を行い、お客様の安全を確保してください。

問合せ先

福島市消防本部予防課調査係

〒960-8001 福島市天神町14番25号

TEL 024-534-9103

FAX 024-535-0119

E-mail yobou@mail.city.fukushima.fukushima.jp

厨房設備等を点検しましょう。

厨房設備等の点検のサイクルは、天蓋やグリスフィルターなど外観から確認できる部分は日常的に、排気ダクト内部など外観から確認が難しい部分は定期的に点検しましょう。

部位	点検の要点	点検方法	確認欄
ロースター	<ul style="list-style-type: none"> ・ドレンパン他ユニットに油塵が付着していないか。 ・オイルキャッチャー（グリスフィルター）が油塵で目詰まりしていないか。 ・ケーシングが油塵で汚れていないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・目視点検 	
天蓋 (排気フード)	<ul style="list-style-type: none"> ・フード内面にワックス状の油塵が付着していないか。 ・腐食、変形がないか。 ・フードのといに油脂分が溜まっていないか。 ・オイル抜きプラグから油漏れはないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・目視点検 	
グリス除去装置 (フィルター部分)	<ul style="list-style-type: none"> ・正しく取り付けられているか。 ・油塵の付着で目詰まりしていないか。 ・腐食、損傷、変形はないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリスフィルターを外して目視点検 	
グリス除去装置 (Vバンク部分)	<ul style="list-style-type: none"> ・Vバンク内外面にワックス状の油塵が付着していないか。 ・油受け皿、移送パイプに詰まりはないか。 ・腐食、変形が無い。 ・オイルカップのグリス量が満杯になっていないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリスフィルターを外して目視点検 ・オイルカップを外して目視点検 	
排気ファン	<ul style="list-style-type: none"> ・羽根車、ケーシングに油塵等の付着はないか。 ・腐食、損傷、変形はないか。 ・運転音に異常はないか。 ・異常振動がないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・目視点検 ・作動点検 	
排気フードからの 立ち上がりダクト	<ul style="list-style-type: none"> ・ダクト内面に油塵が付着していないか。 ・腐食、変形がないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリスフィルターを外して目視点検 	
ダンパー、シャッター	<ul style="list-style-type: none"> ・羽根、バネ部、ヒューズに油塵が付着していないか。 ・腐食、変形がないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリスフィルターを外して目視点検 	
ガラリ・網等	<ul style="list-style-type: none"> ・ガラリ、網等に油塵が付着していないか。 ・目詰まりはないか。 ・周辺の壁面、床面に汚れはないか。 ・腐食、変形がないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・目視点検 	
自動消火装置	<ul style="list-style-type: none"> ・油塵でノズルキャップが固着していないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ノズルキャップを取り外して目視点検 	

厨房設備等を清掃しましょう。

厨房設備等からの火災発生リスクを減らし、万が一発生した場合でも、延焼し拡大することを防ぐため、天蓋、フィルター、排気ダクトなどの定期的な清掃が重要です。

部位		清掃要領	確認欄
ロースター		<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 ・雑巾ウエスで仕上げ拭き 	
天蓋		<ul style="list-style-type: none"> ・天蓋下の器具等の保護のためビニールシートで養生 ・洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃（必要に応じてスクレーパー、ステンスタワシを使用） ・樋はスクレーパー、洗剤等により清掃 ・雑巾ウエスで仕上げ拭き ・亜鉛鉄板製天蓋は必要に応じて耐熱塗料を塗装 	
グリス除去装置	フィルター部分	<ul style="list-style-type: none"> ・油塵をブラシ等で粗方取り除く。 ・洗浄用洗剤に漬け置き ・取り除き水道水で洗浄 ・乾燥後に取り付け ・廃液は中和後に排水 	以下「漬け置き洗浄」という。
	Vバンク部分 (フィルターケース)	<ul style="list-style-type: none"> ・フィルターケースを分解し、油塵をブラシ等で粗方取り除く。 ・漬け置き洗浄 	
排気ファン		<ul style="list-style-type: none"> ・排気ファンのブレーカーを切る。 ・羽根車はスクレーパー等による清掃（取り外せる場合、漬け置き洗浄） ・ケーシングはスクレーパー、タワシで清掃、雑巾ウエスで仕上げ拭き 	
排気ダクト		<ul style="list-style-type: none"> ・スクレーパー等により付着した油塵をかき取る。 ・洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 ・雑巾ウエスで仕上げ拭き 	
防火ダンパー		<ul style="list-style-type: none"> ・スクレーパー等により付着した油塵を粗方取り除く。 ・洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃（取り外せる場合、漬け置き洗浄） ・温度ヒューズ劣化の場合は交換 	
ガラリ・網等		<ul style="list-style-type: none"> ・スクレーパー等により付着した油塵を粗方取り除く。 ・洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃（取り外せる場合、漬け置き洗浄） 	
自動消火装置		<ul style="list-style-type: none"> ・誤作動を防ぐためメインスイッチを遮断します。 ・センサー、ノズルに付着した油塵に洗剤を塗布後、ナイロンタワシ等により清掃（設置業者に依頼し定期的に清掃する） 	

排気ダクト等の点検は専門的知識を持った有資格者に依頼することもできます。

問い合わせ先 一般社団法人日本空調システムクリーニング協会（JADCA）

〒111-0042 東京都台東区寿1-2-7 TEL03-5828-6116