



平成30年5月10日及び16日に中央区内の飲食店で、火気設備の取扱い等に起因するダクト火災が発生しました。中央区においては、平成30年1月から5月17日現在、ダクト火災が4件発生しております。平成29年中のダクト火災件数は3件でしたので、5か月で昨年を超え、今後さらに発生することが懸念されます。

ダクト内に延焼した場合、火災は建物全体に拡がり、甚大な被害に発展することがあり、火災の原因としては、炭火によるものが多く、以下の写真のように、レンジフード及びダクト内が汚れていると、火災になる可能性が高くなります。長期間放置せず、定期的に清掃するように心がけましょう。なお、清掃が難しい箇所は、清掃業者に依頼するなど確実に清掃を行い、火災予防に努めましょう。

## レンジフード内に付着した油汚れに引火

【厨房設備 レンジフード】



【焼肉店ロースター】



□グリスフィルター・排気ダクト内に油が大量に付着していませんか？

付着した油に着火し、火災になる可能性があります。見えない部分を含めて定期的に清掃しましょう。

□火気器具の周囲は整理整頓されていますか？

コンロなど火を使う器具の周囲は常に整理整頓や清掃を心がけましょう。

## 下引きの排気ダクト型の火災



ダクト内に大量の油脂・塵が堆積すると、ダクト内に炎が進入した場合に燃焼を助長します。また、防火ダンパーが油で固着し、作動しない場合があります。

- グリスフィルターは定期的に清掃しましょう。
- 焼き台、こんろは清掃し、排気ロースターやダクトへの火種となる食材等の落下を防ぎましょう。
- 離れる際は、確実に火を消しましょう。