

厨房からの火災を防ぐ

～あなたの店を守るために～

普段の備え

日常の整理・清掃が火災を防ぐ

火災予防
お願いします！



1 その場を離れない

厨房設備からの出火は、ほとんどがその場を離れたため火災となっています。

近くにいれば、火災になる前の「異常」にすぐに気付き対応することができます。業務用のコンロ等には安全装置のないものが多いので「その場を離れないこと」が大事です。



2 清掃する

換気扇、ダクトの油汚れやホコリは火災の拡大の原因となり、消火しにくくしてしまいます。

ダクトの汚れは火災の延焼ルートになり、消火の困難性も増して、建物全体へと火災を広げてしまいます。また、火災の伝播を防ぐ防火ダンパーも汚れで固着してしまうと、正常に作動しなくなります。厨房設備を含め定期的な清掃とメンテナンスを行いましょう。



固着したダンパー



汚れたダクト



目詰まりしたフィルター



屋外油汚れの垂れ下がり

3 燃えやすいものを置かない

コンロの周りに布きんを掛けたり、プラスチック容器を置いていませんか？

火の近くに布きんを掛けたり、プラスチック製品を置いたりするとそれらに燃え移り火災になるおそれがあるので、普段から燃えやすいものを置かないようにしましょう。



火災となれば

すばやく、的確な行動を

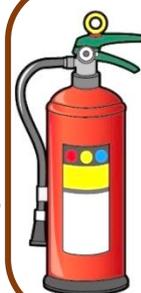
初期消火

通報 (119)

避難誘導



お問い合わせ 豊岡市消防本部 予防課 24-1119



いざという場合に備えて、使いやすい場所に消火器を設置しましょう。

粉末の消火器は10型の業務用消火器を設置してください。

消火器について