

奥能登広域圏事務組合消防本部からのお知らせです!!  
全国的に飲食店火災が増えています。

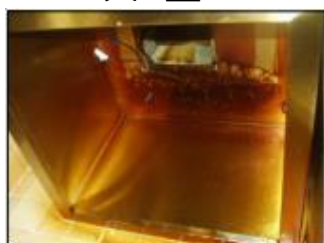
飲食店関係者の皆様へ

# レンジフード・換気扇や排気ダクトの 清掃・メンテナンスを欠かさずに!!

厨房設備や排気ダクトの油脂等の汚れは、CO中毒事故・火災の原因につながります。日頃のお手入れや定期的なメンテナンスを行いましょう。

あなたのお店は大丈夫ですか？  
このような状態になってませんか？

天蓋



グリス除去装置



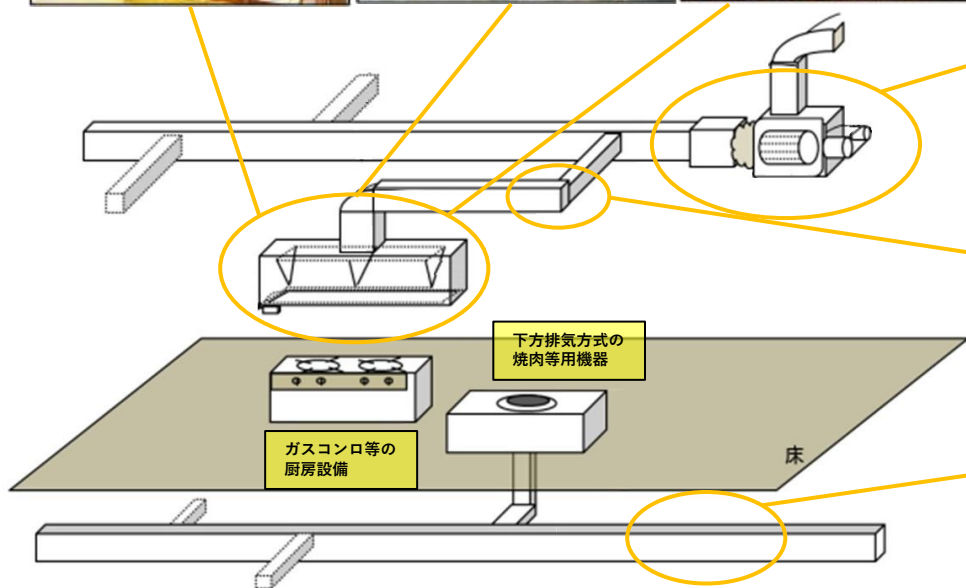
防火ダンパー



排気ファン



排気ダクト



出典：東京消防庁

火災を発生させないために、次の3点に気を付けましょう。

1. 火のつけ忘れに気を付ける。その場を離れない!!
2. 厨房設備の周りに可燃物を置かない。
3. フードの中、排気ダクト、換気扇の掃除。

万が一火が出たら、「119番通報」「初期消火」「避難誘導」!!

※火気使用のある飲食店には消火器が必要です。日頃から設置位置と操作方法をご確認ください。

## 排気ダクト等の点検をしましょう。

維持管理が徹底されていない排気ダクト等は、内部に多量の油脂等が堆積し、延焼ルートになるおそれがあります。清掃時期の判断材料として、下表を参考に点検しましょう。外観から確認できる部分は日常的に、内部などの外観から確認が難しい部分は概ね1年ごとに点検しましょう。

部位		点検方法	点検の要領	確認欄
天蓋		目視により確認する。	ア 内面に油汚れが付着していないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 樋に油脂分等の溜まりがないか。 エ オイル抜きプラグから油漏れがないか。	
グリス除去装置	フィルター部分	フィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 油汚れで目詰まりしていないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
	フィルターケース	フィルター部分及びグリス回収容器を取り外し、目視により点検する。	ア 内外面にワックス状の油汚れがないか。 イ グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。 ウ 油送パイプに詰まりがないか。 エ 変形、損傷、腐食等がないか。	
防火ダンパー		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、又は点検口から目視による確認後、温度ヒューズ部を取り外し、作動状況を確認する。	ア 羽根、バネ、温度ヒューズ部に油汚れ、錆び、ほこり等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 油汚れの固着がなく、円滑に作動するか。 エ 温度ヒューズ部に劣化がないか。	
排気ダクト		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 内面に油汚れが付着していないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ファン・たわみ継手		点検口から、目視による確認後、排気ファンを作動させ運転状況を確認する。	ア 羽根車、ケーシングに油汚れがないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ Vベルトの摩耗、損傷がないか。 エ プーリーの摩耗、損傷がないか。 オ 運転音に異常がないか。 カ 異常振動がないか。	

排気ダクト等の点検・清掃は、日常的に実施することをお願いします。内部など、点検・清掃が難しい、又は分からない場合は、専門的な知識と技術を兼ね備えた専門業者にお問い合わせください。