

焼き肉店における無煙ロースターの の火災に注意！！

焼き肉店で、無煙ロースターから排気ダクト内に火の付いた油や肉片等が吸い込まれ、ダクト内部に付着した油脂や埃に着火する火災が増えていますので注意してください。

火災を予防するために必要なこと

- ① 無煙ロースターの部品（特にダンパー）は日常的に点検・清掃を行いましょう。



清掃後



無煙ロースター 排気ダクト内部

- ② 排気ダクトの熱により付近にある可燃性の建築部材が着火することを防ぐために、ダクトと可燃性の部分等との間に10cm以上の距離を保ちましょう。
- ③ 店舗を新たに開店又は改装する場合は、所轄の消防署に事前に相談しましょう。