



渋川広域消防本部からお願い



排気ダクトからの火災にご注意ください

令和7年1月27日に渋川市内の焼肉店で火災が発生しました。過去にも当消防本部管内の焼肉店で複数件の火災が発生しており、死傷者が出た重大な火災事例もあります。

1 火災の主な原因

焼肉店で発生した火災のうち、半数は排気ダクトが原因となっています

排気ダクト内に油かす等が溜まった状態で使用すると、火のついた肉片や炎などがダクト内に吸い込まれた場合、油かす等に着火して火災になるおそれがあります。

また、このような排気ダクト内の状態では、排気ダクト内の火災の延焼を防ぐ「防火ダンパー」が、油かす等により固着して正常に作動しないおそれがあり大変危険です。

排気ダクト内で火災が発生すると、壁や床などにも延焼拡大し、死傷事故につながる場合がありますので、以下の火災予防対策を行ってください。

※ 防火ダンパー：排気ダクト内への炎の進入を遮断し、ダクト火災を防止する安全装置

2 火災予防対策

火気設備等の維持管理の徹底をしましょう

- 日常的にロースター等の清掃を実施してください。
- 上引きフードは容易に分解できるものを使用し、特に吸込み口から上方部分はおまめに清掃し、グリスフィルターボックスまで忘れずに清掃を実施しましょう。
※ ダクト内側に油脂が0.4mm以上付着した状態で、2～3分加熱が続くと火災が発生する危険性が高くなります。
- 排気ダクト内は清掃困難な場所が多いため、定期的に業者等に確認させ、必要に応じて洗浄を依頼しましょう。
- 木材等の可燃性部分と接触する排気ダクトは、不燃材料で被覆するか、ダクトと可燃性部分との間隔を10cm以上に保つ必要があります。
- 火気器具からダクトの吸い込み口までの距離は20cm以上離しましょう。

(全国焼肉協会HPより抜粋)



× 防火ダンパー周辺の油汚れ



○ 防火ダンパー周辺の清掃

3 防火管理体制

従業員の対応が非常に大切です。

- 日頃から従業員に対し、防火管理上必要な教育を実施する。
- 日常の清掃を徹底する。
- 一度に多量の肉を焼かないように、お客さんへ注意喚起する。
- 事前に氷を客席に準備して、炎が立ち上がったら消火する。
- 消火器をすぐに使用できるよう準備する。



澁川広域消防本部

担 当：予防課 予防係
電 話：0279-25-4193(直通)