

〈大阪市消防局からのお知らせ〉

焼肉店をご経営の皆様

無煙ロースターは大丈夫ですか？



排気ダクト内に火が入る様子を再現した燃焼実験

お店が火事になると、お客様を危険にさらすだけでなく再建、長期休業等、たいへんな不利益を被ることになります

火災予防のポイントは・・・裏面をご覧ください！

無煙ロースター火災の  
実験動画を公開中 →  
※「大阪市無煙ロースター」で  
検索もできます



【お問い合わせ先】  
大阪市消防局予防部予防課  
(特別査察・調査鑑識)  
06-4393-6373

## ポイント1 防火ダンパーを定期的に洗浄しましょう



- 油脂等で固着している  
防火ダンパーは正常に作動せず  
火災になることがあります！
- 防火ダンパーを  
クリップ留めしていた店舗が  
火災になりました

## ポイント2 床下の排気ダクトも定期的に洗浄しましょう



- 排気ダクト内に  
大量の油脂が堆積していると  
ロースターから  
火が入った場合に  
火災になりやすくなります

## ポイント3 排気ダクトと可燃物とは 10 cm以上離すか厚さ5 cm以上の不燃材料でダクトを覆いましょう



- 排気ダクト内に火が入った場合  
燃焼する熱により  
近接する可燃物が  
発火する恐れがあります

