

# 焼肉店の無煙ロースター からの火災に注意！！

尼崎市内において無煙ロースターから  
出火する火災が多発しています



無煙ロースターの排気ダクトは油脂が溜まりやすく、付着する油が多くなると火災発生の危険性が高くなります。

長期にわたって、無煙ロースター及び排気ダクトの清掃を実施していなければ、いつ火災が発生するかわかりません。

火災が発生すると、お客様や従業員に危険を及ぼしますので、日々の清掃が大事となります。

## 無煙ロースター 火災のメカニズム

### 防火ダンパー

炎が進入し温度が上昇すると自動的にダンパーが閉じてダクト内に流れる炎や煙を遮断する。

溜まった油かす等の要因により、防火ダンパーが作動せず、排気ダクト内に炎が進入！

溜まっていた油かすに着火！



無煙ロースター  
火災の実験動画

※ 動画・写真については大阪市消防局から提供を受けています

無煙ロースターから火災を発生させないために  
以下のことをお願いします

① 日頃から無煙ロースターの清掃を行うこと。



1週間に1度は必ず清掃してください!!

✖ 清掃していない

○ 清掃している

② 特に排気ダクトはメーカーに依頼する等、定期的な洗浄と点検を行うこと。



清掃していない排気ダクト内



清掃時除去した油脂

1年に1度の点検清掃を推奨します!!

③ 排気ダクトの熱による建築材の着火を防ぐため、ダクトと可燃物の部分等との間に10cm以上の距離を保つか、ダクトを不燃材料（厚さ5cm以上の金属以外の不燃材料）で被覆する等の処置すること。



○ 不燃材で被覆されたダクト



④ 無煙ロースターを新たに設置する場合は、下記の消防署に事前に相談してください。

【お問い合わせ先】			
消防局予防課	06-6481-3965		
中消防署	06-6401-0119	東消防署	06-6494-0119
西消防署	06-6411-0119	北消防署	06-6421-0119
西消防署武庫分署	06-6431-0119	北消防署園田分署	06-6492-0119