

# 焼肉店からの火災をなくそう！

## 無煙ロースターは定期的なメンテナンスが大切です

無煙ロースターは、煙が少なく、衣服等にも臭いが付きにくいことから、多くの店で使用されていますが、日常の清掃を怠ると火災の発生や延焼拡大の要因となります。

### 火災の主な原因は清掃不良によるものです。



排気ダクト及び防火ダンパー  
多量の油脂等が付着し、作動に支障がある。



焼損した防火ダンパーを清掃した状態。  
付近には多量の油脂等が付着している。

### 機器内部(特に防火ダンパー)は日常的に清掃しましょう！

油脂等で防火ダンパーが固着してしまうと、正常に作動せず火災になることがあります。

### 排気ダクトは定期的に専門業者に洗淨を依頼しましょう！

排気ダクト内に油脂が付着・蓄積すると、ロースターから火が入った場合、火災になることがあります。

### こんな時は要注意！

換気が悪く煙や匂いがこもる。  
火力が思うように上がらず、肉がよく焼けない。  
換気ファンから異音がする。

日頃から、従業員に対し「初期消火・通報・避難誘導」などの、火災が発生した際に必要な教育を行い、お店全体で防火意識を向上させましょう。