

# ご注意！管内でダクト火災多発！！

業務用厨房でガス機器等を使用する際には、レンジフード・換気扇や排気フードを長時間使用するため、油脂やほこりが短期間でたまりやすく、汚れがひどくなるとCO（一酸化炭素）中毒事故や火災につながる危険性があります。日頃のお手入れや定期的なメンテナンスをきちんと行いましょう。

## 油汚れなどがCO中毒事故・火災の原因に。

- グリスフィルターの目詰まり、換気扇の故障などによる換気不良 → CO中毒事故の原因に！
- 調理時の火が着火 → 火災の原因に！

このような原因による事故が起きています。

## あなたのお店は大丈夫？

レンジフード本体とその中のグリスフィルター



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に！

油脂・ほこりで汚れて、風量の低下により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。



排気ダクト



着火して火災の原因に！

油脂で汚れて、着火しやすい状態です。

換気扇



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に！

油脂・ほこりで汚れて、作動不良により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。



厨房設備はつねに清潔！

清掃・メンテナンスなど厨房設備の維持管理の基準は「火災予防条例」で義務づけられています。\*

※詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

清掃・メンテナンスの実施で安全にガス機器等を使いましょう。  
CO中毒事故と火災、両方の予防につながります。

## 粕屋南部消防組合

お問い合わせ

予防課指導係  
南部消防署  
中部消防署

TEL (092) 935-6389・・・条例・基準等について  
TEL (092) 935-5111・・・志免・宇美・須恵町内  
TEL (092) 938-3216・・・粕屋・篠栗・久山町内

