

# コンロからの火災を防ぎましょう！

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し安心して食事を楽しむための場所です。  
飲食店関係者の皆様は、適正な火災予防対策を行い、お客様の安全を確保しましょう。

## ● 放置しない！—STAY IN THE KITCHEN WHILE COOKING!—

飲食店のコンロ等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るといったケースが大半を占めています。

また、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき延焼拡大するおそれがあります。

## ● コンロとその周囲は常に清潔に！—KEEP THE KITCHEN AREA CLEAN!—

コンロ等から出火した場合でも、排気ダクト等是不燃材料でできているため、適切な維持管理がなされていれば即座に延焼することはありません。

しかし、維持管理の不徹底等で油脂等が付着・堆積した場合、これらが延焼媒体となり火災が拡大していきます。このため、排気ダクト等を適切に維持管理をすることは非常に大切なのです。



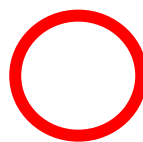
天蓋に油脂が付着した状態



グリス除去装置のフィルターが目詰まりした状態



厨房のコンロ



天蓋やグリス除去装置

## 川越地区消防局予防課

電話049(222)0744