

排気ダクトに潜む火災危険

当本部管内では、飲食店舗内にある厨房設備のダクトから出火した火災が毎年のように発生しています。その多くは、清掃の不備などによりダクト内に付着した油汚れに着火し、火災となったものです。



(ダクト内に付着した油汚れ)

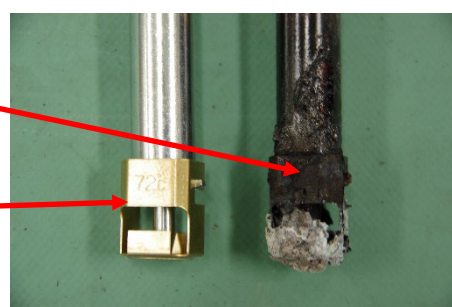
火災原因となる排気ダクトは、油を含んだ煙が通過するため油汚れが付着しやすい場所ですので日常的な点検・清掃が大切です。

また、排気ダクトに繋がる防火ダンパーは、温度の上昇により温度ヒューズが作動し、自動的に閉じて排気ダクトへの炎の進入を防ぐ大切な部品のため、清掃を怠ると蓄積した油汚れによって正常に作動しない場合がありますので、特に注意が必要です。

【参考：防火ダンパーの構造とその役割（大阪市消防局提供）】



防火ダンパー内にある温度ヒューズ
上：油汚れが付着した設置品
下：新品の同型品



防火ダンパー内にある温度ヒューズ
右：油汚れが付着した設置品
左：新品の同型品

☆排気ダクトが設置してある飲食店の皆様へお願い☆

ダクト内の清掃が困難な場所や、特に汚れがひどい箇所については、専門の業者に依頼するなどして、常に清潔に保つよう心がけてください。

