

厨房排気ダクト等のお手入れは大丈夫ですか？

フード内・換気扇・排気ダクト等 定期的な清掃の徹底を！

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・換気扇や排気ダクト等を長時間使用するため、家庭用のガス機器等よりも油脂やほこりが短時間でたまりやすくなります。たまった油脂やほこりをそのままにしておくと調理中の火が着火し火災の発生やCO（一酸化炭素）中毒事故につながる危険性が高くなります。日頃の手入れや定期的なメンテナンスを行い、火災予防に努めましょう！

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！

提供元：東京消防庁



久留米広域消防本部

KURUME KOUIKI FIRE DEPARTMENT