〈大阪市消防局からのお知らせ〉

焼肉店をご経営の皆様

無煙ロースターは大丈夫ですか?



お店が火事になると、お客様を危険にさらすだけでなく 再建、長期休業等、たいへんな不利益を被ることになります

火災予防のポイントは・・裏面をご覧ください!

無煙ロースター火災の 実験動画を公開中 → ※「大阪市無煙ロースター」で 検索もできます



【お問い合わせ先】 大阪市消防局予防部予防課 (特別査察・調査鑑識) 06-4393-6373

ポイント1 防火ダンパーを定期的に洗浄しましょう



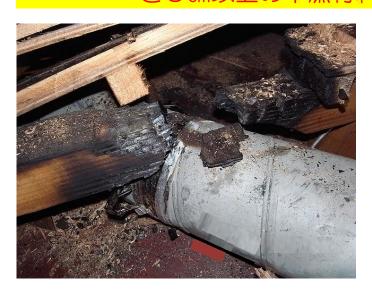
- 油脂等で固着している防火ダンパーは正常に作動せず 火災になることがあります!
- ・防火ダンパーを クリップ留めしていた店舗が 火災になりました

ポイント2 床下の排気ダクトも定期的に洗浄しましょう



排気ダクト内に 大量の油脂が堆積していると ロースターから 火が入った場合に 火災になりやすくなります

ポイント3 排気ダクトと可燃物とは 10 cm以上離すか厚 さ5cm以上の不燃材料でダクトを覆いましょう



・排気ダクト内に火が入った場合 燃焼する熱により 近接する可燃物が 発火する恐れがあります

