

ダクト火災を防止しましょう！

飲食店舗等にある厨房設備のダクトから出火した火災が発生しています。清掃の不備などにより、ダクト内に付着した油かすに着火し、火災となったものと推定されます。

ダクト内に油かす等が付着していると、出火の原因となるばかりか、いったん火が入るとダクト内部を火炎が走り、広範囲に延焼したり、高熱の煙が噴出する危険性もあり、消火に相当の時間を要するケースもあります。

火災を起こすと、大切な命や財産が奪われるほか、後片付けや再開準備のため、しばらくの間営業ができなくなることもありますので、フード等の定期的な点検、清掃を心掛けダクト火災の防止に努めていただきますようお願いいたします。



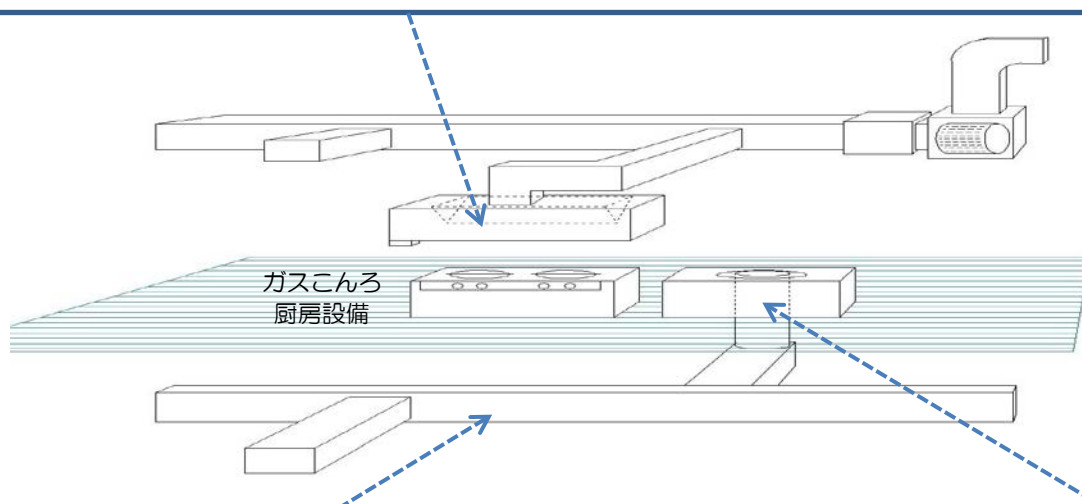
天蓋



グリス除去装置



防火ダンパー



排気ダクト内の油脂



剥き出しの排気管



防火ダンパー

点検の頻度は、天蓋やグリス除去装置など外観から確認できる部分は日常的に、排気ダクト内部など外観から確認が難しい部分は概ね1年ごとに点検しましょう。

※点検の頻度は、あくまでも目安です。店舗の規模や機器の使用状態に応じた頻度としてください。

排気ダクト等の附属設備に係る点検表

部位		点検方法	点検の要点
天蓋		目視により確認する。	ア：内面にワックス状の油塵（油の混じったほこり）等の付着がないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。 ウ：樋に油脂分等の溜まりがないか。 エ：オイル抜きプラグからの油漏れがないか。
グリス除去装置	フィルター部分	フィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア：油塵の付着により目詰まりしていないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。 上記確認後、正しい位置に取り付けられていることを確認する。
	フィルターケース（Vバンク）部分	フィルター部分及びグリス回収容器を取り外し、目視により確認する。	ア：内外面にワックス状の油塵等の付着がないか。 イ：グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。 ウ：油送パイプに詰まりがないか。 エ：変形、損傷、腐食等がないか。
防火ダンパー（火炎伝送防止装置）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、又は点検口から目視による確認後、温度ヒューズ部を取り外し、作動状況を確認する。	ア：羽根、バネ、温度ヒューズ部に油塵、錆び、ほこり等の付着がないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。 ウ：油塵等の固着がなく、円滑に作動するか。 エ：温度ヒューズ部の劣化がないか。
排気ダクト（天蓋部分から目視できる範囲）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア：内面に油塵等の付着がないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。
排気ダクト（上記以外の範囲）		点検口から、目視により確認する。	ア：内面に油塵等の付着がないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。
排気ファン・たわみ継手		点検口から、目視による確認後、排気ファンを作動させ運転状況を確認する。	ア：羽根車、ケーシングに油塵等の付着がないか。 イ：変形、損傷、腐食等がないか。 ウ：Vベルトの摩耗、亀裂、緩みがないか。 エ：プーリーの摩耗、損傷がないか。 オ：運転音に異常がないか。 カ：異常振動がないか。