飲食店の皆さまへ

あなたのお店の厨房排気設備は大丈夫?

飲食店火災が増えています!
ダクト火災になると消火するのは困難です

ダクト内部の清掃不足はダクト火災につながります!

グリスフィルターを付けていても
ダクトの中は油汚れが溜まります

火災予防条例(例)
(第3条の4)
(昭和36年11月22日付け自消甲予発第73号)

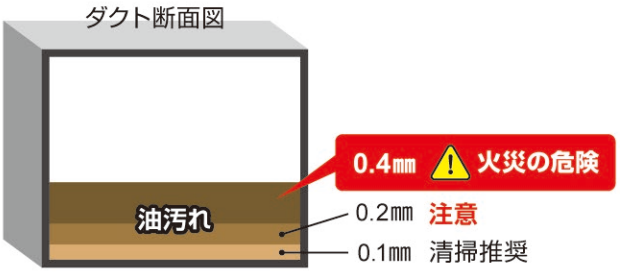
三　天蓋、グリス除去装置及び火災伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。
四　天蓋及び天蓋と接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理する こと。

一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会

FDMA 住民とともに
総務省消防庁
Fire and Disaster Management Agency

清掃実施の判断基準

ダクトに油汚れが付着すると油の厚み0.2mmで防火機能を担うダンパーの作動に支障をきたす可能性があります。
さらに付着した油の厚み0.4mmの状態で火災が到達した場合に火災になった事例があります。清掃は0.1mmを推奨しています。



グリスフィルターを外して清掃時期を自己チェック！

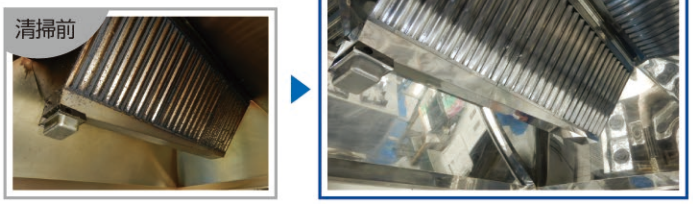
フード上部の吸込み口付近のダクト内部

0.1㎜ 清掃推奨

0.2㎜ 注意

0.4㎜ ⚠ 火災の危険！

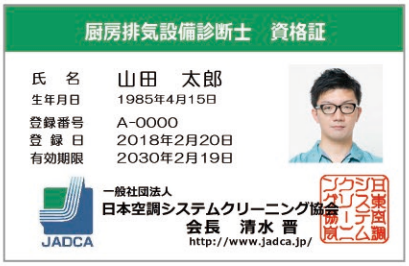
フード内 グリスフィルター



排気ダクト内部

※吸い込み口の風速が弱いとダクトが冷却されず温度が上がってしまい火災になりやすいとのデータがあります。各吸い込み口の風速は設計風量を下回らないようにご注意ください。

「厨房排気設備診断士」資格制度


厨房排気設備診断士　資格証

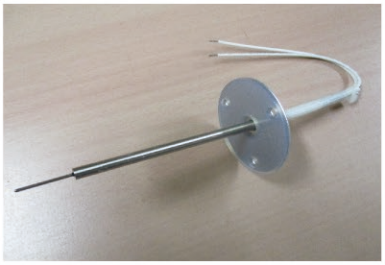
氏　名　山田　太郎
生年月日　1985年4月15日
登録番号　A-0000
登 録 日　2018年2月20日
有効期限　2030年2月19日

JADCA
一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会
会長　清水 晋
http://www.jadca.jp/

汚染診断及び清掃提案ができる専門的な知識と技術を兼ね備えています。是非ご相談ください。
※日本空調システムクリーニング協会でご紹介できます。

フード等用簡易自動消火装置のメンテナンス

油汚れで固着すると正常な作動の妨げになります。こまめな清掃と点検をしましょう。



自動消火装置のセンサーは清掃が適さないため**劣化汚染状況を点検して必要により交換**しましょう。

JADCA
一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会
〒105-0004 東京都港区新橋1-12-9 新橋プレイス7階
TEL：03-6274-6064（受付時間 9:00～17:30）
FAX：03-6274-6065　E-mai：info@jadca.jp
URL：https://www.jadca.jp/

ご連絡はこちらまで