

消防署からのお知らせです

# あなたのお店、 厨房は大丈夫？

チェック  
ポイント



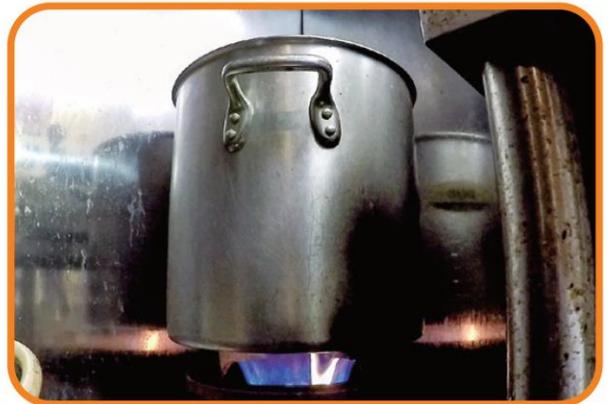
## 火をつけたまま、 その場を離れない

- ・ 煮込みや出汁取りなどの長時間調理の間、その場を離れたいしていませんか？
- ・ 絶対に離れないでください。



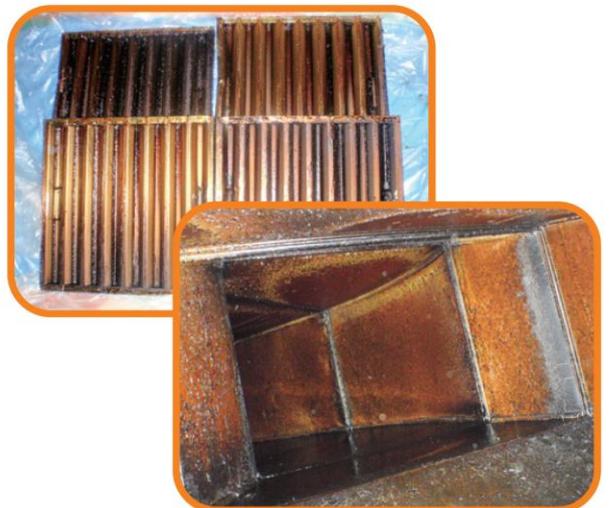
## こんろは壁から離しましょう

- ・ 通るのに邪魔になると、こんろを奥にずらしていませんか？
- ・ こんろと比べて大きすぎる鍋を使っていますか？
- ・ 壁から距離を十分に離しましょう。
- ・ 壁が炎に当たっていたら確実に危険です。



## グリスフィルターやダクトは きちんと清掃をしましょう

- ・ 汚れるから、吸い込みが悪いからと、グリスフィルターを外していませんか？
- ・ グリスフィルターはきちんと取り付けましょう。
- ・ ダクト・グリスフィルターは定期的きちんと清掃しましょう。
- ・ 定期的に専門業者に点検・清掃してもらうことも有効です。



## ✓ 機器は定期的に点検しましょう

- ・ 火のつきが悪いのに無視して使っていませんか？
- ・ 定期的に点検又は機器がおかしいと思ったら専門業者に点検してもらうことも必要です。



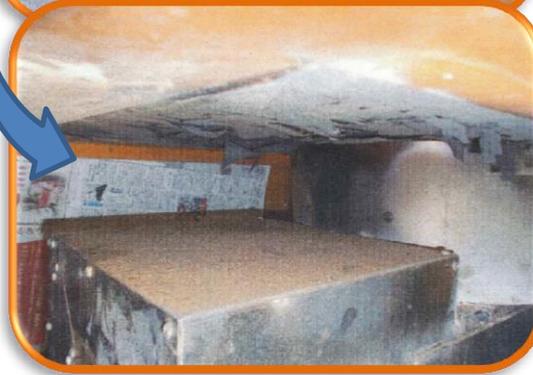
## ✓ こんろ周りに可燃物を放置しない

- ・ 周りに物を置きっ放しにしていますか？
- ・ 使いやすいから、面倒だからと可燃物を放置せず、整理整頓を心がけましょう。



## ✓ さらに…こんなところに注意しよう

- ・ ダクトと可燃物は10cm以上離れていますか？
- ・ 無縁ロースターの使用方法は適正ですか？(水を張って使用する等)
- ・ 店舗を開店・改装する際に、消防署へ届出をしていますか？



無煙ロースターの天板とダクトの間を拡大すると…