

# レンジフード・換気扇や排気ダクトの 清掃・メンテナンスを欠かさずに!

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・換気扇や排気フードを長時間使用するため、油脂やほこりが短期間でたまりやすく、汚れがひどくなるとCO(一酸化炭素)中毒事故や火災につながる危険性があります。日頃のお手入れや定期的なメンテナンスをきちんと行いましょう。

## 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!**

清掃・メンテナンスなど厨房設備の維持管理の基準は「火災予防条例」で義務づけられています。\*

詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン

検索

清掃・メンテナンスの実施で安全にガス機器等を使いましょう。  
CO中毒事故と火災、両方の予防につながります。

