

焼肉店の皆さんへ
ロースターの清掃は万全ですか??



ロースターの油汚れによる
火災が増加しています！

近年、全国の各都市で焼肉店での火災が発生しており、その原因のほとんどは、ロースターやフード・ダクトの清掃が適切に行われていないなど、維持管理の不適によるものです。

姫路市では平成25年～平成26年の2年間で焼肉店の火災が5件発生しています。

ロースターの清掃を徹底しましょう！



ロースターやフード・ダクトはどうしても油脂がたまってしまいます。
汚れたままにしていると、その油脂に火が着いて火災になることがあります。
ロースターやフード・ダクトは毎日こまめに清掃することが大切です。



★一般住宅の皆様へ

フード、換気扇、コンロやグリルには油脂やほこりがたまりやすく、汚れがひどくなると火災につながる危険性があります。日々の清掃を心がけましょう！

(参考)姫路市火災予防条例第3条の4第1項第4号
『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。』