

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、その場を離れたりしていませんか？
- ・ 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せんか？
- ・ 壁から距離を十分に離しましょう。
- ・ 壁に炎が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、定期的に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。



✓ 機器を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いませんか？
- 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。



✓ 火事が起きたら消火器で消しましょう

- 火事が起きたら、まず消火器で火を消しましょう。
- 確実に消火するには、強化液消火器が有効です。
- 消火後はガスの元栓を閉めてください。

水消火



水で消火すると、周囲に油が飛び散って大変危険です。水分の多い野菜等を入れても同様に危険です。

粉末消火器



窒息効果で消火するので、再発火の可能性がります。消火器に充填された薬剤を最後まで放射してください。

強化液消火器



粉末消火器と比べて冷却効果が見込まれるため、有効に消火できます。事後もふき取るだけです。