

ダクト火災

ダクト火災とは、厨房などの排気ダクト内に蓄積された油や埃に調理火などが引火し、ダクト内部で火災が発生することです。特に油を大量に使う大型厨房をお持ちの飲食店、食品加工工場等でダクト火災が発生する危険があります。

消防署の消火活動は、ぼや程度のダクト火災といえども、天井や床を解体し、ダクトを切断して直接内部に放水して消火します。火災を食い止めるためには当然の処置ですが、放水による浸水や設備の改修に影響が無いとはとても言えないのではないでしょうか？また、ダクト火災が発生すれば、隣接店舗にいるお客様や従業員は避難せざるを得ない訳ですから、補償の問題もおきてくるでしょう。



**ダクト火災を防ぐ一番の方法は、
ダクトの定期的な清掃です。**

no. 01 ダクト火災を未然に防ぐには？

ダクト火災を未然に防ぐ理屈はシンプルです。
排気ダクト内に蓄積する油や埃を定期的に除去すれば良いのです。
“油や埃”が無ければ燃えようがないからです。
しかしそう簡単には事が運びません。なぜならば、次の問題があるからです。

- ・ダクト内が「どのような状態」であれば危険と見なすのか？
- ・どのように除去するのか？除去した油・埃をどう処分するか？
- ・そもそも、排気ダクトの内部をどうやってチェックするのか？

no. 02 ダクト火災の危険度チェック法



✓ チェックポイント 1

きちんと煙が排気されていますか？

「最近どうも厨房やお店の中が煙たい」そういったことはありませんか？
日常見落としてしまいがちですが、煙がきちんと排気されていない場合、排気ファン(シロッコファン)やダクト内部に油汚れが溜まっている可能性があります。

✓ チェックポイント 2

グリスフィルターの油汚れ

油煙や油塵が付着するグリスフィルターが汚れていると、調理の際に上がった火柱で延焼する恐れがあります。
また、排気量の低下を招き、送風機の電気代ロスに繋がります。

✓ チェックポイント 3

排気出口の外輪口から油が染み出ていませんか？

外輪口から油が染み出ているようであれば、ダクト内部がかなり汚れているサインです。また、ダクトの継ぎ目から油が漏れ出し、天井や壁に染み出ているのも危険です。いつ“ダクト火災”が起こっても不思議ではありません。