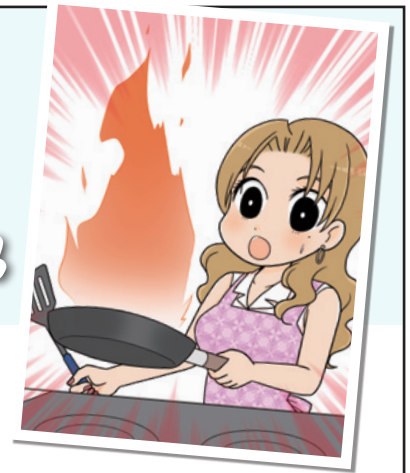


# それゆけ! ほむらくんの 実践防火講座!

## 第12回 調理室・厨房設備の防火 (厨房用自動消火装置等)

文：よしむら りょうた 絵：おぎの じゅんこ

今回は、調理室や厨房設備の火災予防上の注意点や「厨房用自動消火装置」等について説明します。



厨房用自動消火装置の例  
トマホークジェット

火災が発生

薬剤放射!

消火

このころ注意しないまま、もし火事が起きたらどうしよう...

油を使っていたら水で消火しようとするか、えっと炎が二気に大きくなることばある。消火器での消火がいいだろう。

また、大きな調理室では「**厨房用自動消火装置**」が義務付けられており、自動で消火することができるとだ。

協力：セコムアルファ株式会社

厨房用簡易型自動消火装置の例  
トマホークジェットエス

1 危険温度を感知 (95℃)

2 消火薬剤放射

ポンペ1本で2つのコンロを防護します。

※消火システムイメージ図

家庭の台所にも共通するが、まずは火災を起さないよう、フード(天蓋)、グリスマイラーやダクトの定期的な清掃、こんろの周りには可燃物を放置しないなど、気を付けることが大切だ。

最近では、「**厨房用簡易型自動消火装置**」という比較的簡単な工事で自動消火できる装置も販売されているんだ。

令和元年10月から消火器設置が義務となった小規模でもよく調理する店舗などにおススメだ!

今までの防火講座が神戸市HPで見られます

協力：セコムアルファ株式会社

調理をするところって、火を使うから火災が起きやすいと思うけど、気を付けておくことはあるの?

普段からよく使うところだからあまり気にならないかもしれないが、「調理室」に設置されている「厨房設備」は火災が発生しやすいので火災予防条例などで規制されているんだ。

今回は火災予防条例の規制を中心に、気を付けるポイントを説明しよう!

厨房設備

次回「スプリンクラー設備」です。

**ほむらくんの  
チェックポイント!**

【関係法令】

- ・消防法第9条 (火を使用する設備、器具等に対する規制)
- ・神戸市火災予防条例第9条の2

【主な基準】

- ・天蓋及び排気ダクト内の油脂等の清掃を行うこと。
- ・油脂を含む蒸気発生させるおそれのある天蓋には**グリスマイラー**を設置すること。また、**防火ダンパー**又は**自動消火装置(火災伝送防止装置)**を設けること。

○自動消火装置が義務となる対象

- 合別表第一(1)項から(4)項まで、(5)項イ、(6)項イ、(9)項イ、(16)項イ、(16)の2項及び(16)の3項に掲げる防火対象物で延べ面積が10000平方メートル以上のもの
- 合別表第一に掲げる防火対象物で床面積が200平方メートル以上の厨房室及び厨房設備の入力の合計が350キロワット以上となる厨房室

どんなことを注意したらいいの?

調理室で火災となる一番の原因は、火をつけたままその場を離れたり、消し忘れることなんだ。厨房で火を使っている時は絶対にその場から離れないでほしい。

他にもこんろの近くに可燃物があると燃え移ることもあるので注意しよう。

こんろ周辺

火災予防のポイント

- 火をつけたままその場を離れない
- こんろは壁から離しましょう

グリスマイラーやダクトはきちんと清掃をしましょう

こんろの周りに可燃物を放置しない

厨房における火災予防  
協力：総務省消防庁