

Facilities Doctor

業務用厨房火災件数は非常に多く、日頃の未然防止管理が大切です。

< 防災関連情報 >

Q)ダクト火災とは？ (オイルミスト = 油塵。油脂と塵埃と綿埃が混在した火災誘発因子)

調理の度毎に発生するオイルミストが、ダクト内に絶えず流入蓄積します。故に、ダクト火災は以下二点が主原因です。

即ち、調理中の火災がオイルミストとなってグリスフィルターを貫き通し、ダクト内に侵入し、日々、流入蓄積していく。然も熱風に断えずさらされ、接触酸化し続けるうちに、**オイルミストが、ある飽和点に至った時、ある日突然、突発的に発火し瞬く間に火災を誘発し、ダクト内を延焼**させてしまう場合があります。

更に又、ノーフィルターの **HP フードより流入する綿埃や粉塵や油脂が、オイルミストとなって排気ダクト内に合流し、ロウソクの芯の様な着火因子となり、「低温着火」を誘発させる**場合とがあります。

特に近年、竣工ラッシュの続く大型商業ビルの場合、表面のハードのみに固執し、その背後で日々流入蓄積していくオイルミストの潜在的火災因子の危険性を忘失する事は、以上の如く非常に危険で厄介な事は言うまでもありません。

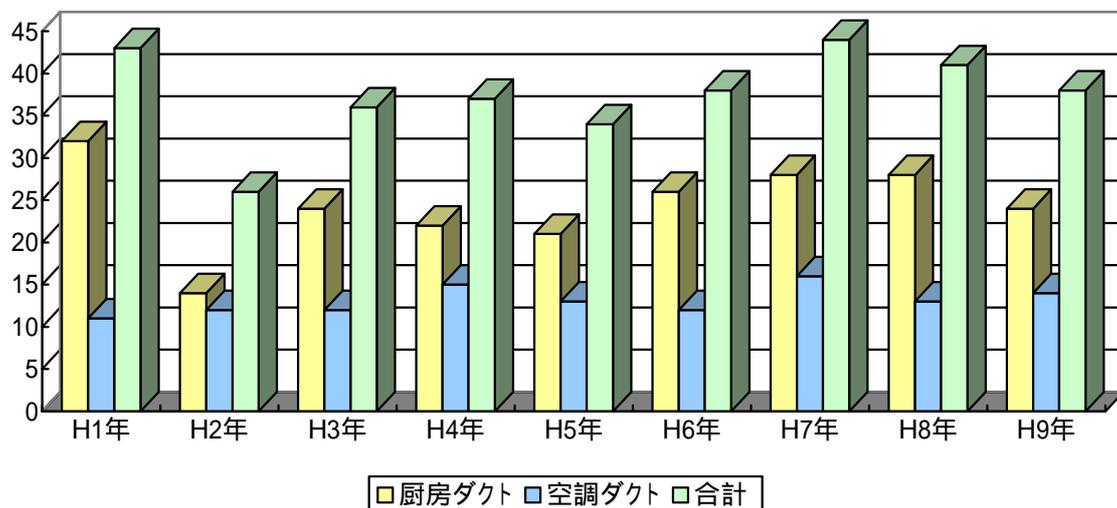
Q)ダクト火災の件数は？

業務用厨房排気ダクトには、火災のダクト内伝播を防止するために、防火ダンパーが設置されています。

しかし、清掃不良から油塵が多量に付着して閉鎖機能が作動せず、逆に火災侵入の煙突効果をきたす場合が少なくありません。こうした防火ダンパーの機能不全により、火災が延焼した**ダクト火災の事例等は、都内で年間40件(厨房火災は年間平均150件)前後発生**しています。

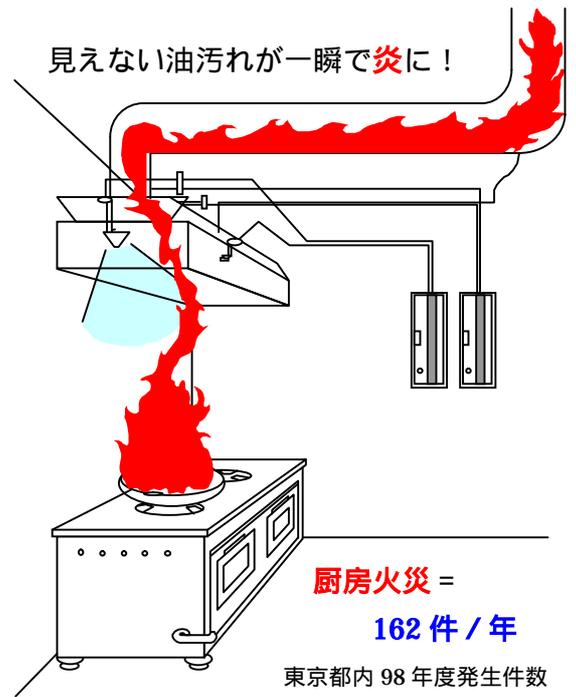
これらの厨房排気ダクト火災は、**大型商業ビルの業務用厨房から発生**している場合が多い事から、真の経験と技術からなるダクト清掃スペシャリストにより、日常不断の**定期フルメンテ(点検清掃)**が必要不可欠といえます。

< 過去 10 年間のダクト火災の状況 > (東京消防庁調査調べ)



Q)ダクト火災発生の潜在的要因と対処法

ダクト内に付着している油塵(オイルミスト)の着火温度は、280から300 前後。またその熱気流は、ダクト深奥部のオイルミストも延焼させる事があります。更に燃焼機器に近いダクト入口付近は油塵に粘性があり、むしろ着火しにくい、排気口付近は乾燥しきっていて、逆に「固体燃料」化し「無炎着火」状態のまま「潜在燃焼」している場合があります。この排気ダクト固有の「潜在的燃焼性」は何を物語っているのでしょうか。即ちそれは、確実な**排気ダクト清掃により火災誘発因子(オイルミスト)を完全に除去**することこそが「潜在的発火因子」とも言うべき排気ダクトの「突発的着火性」を未然に防止する**最大の鍵**である事を証明していると言えます。



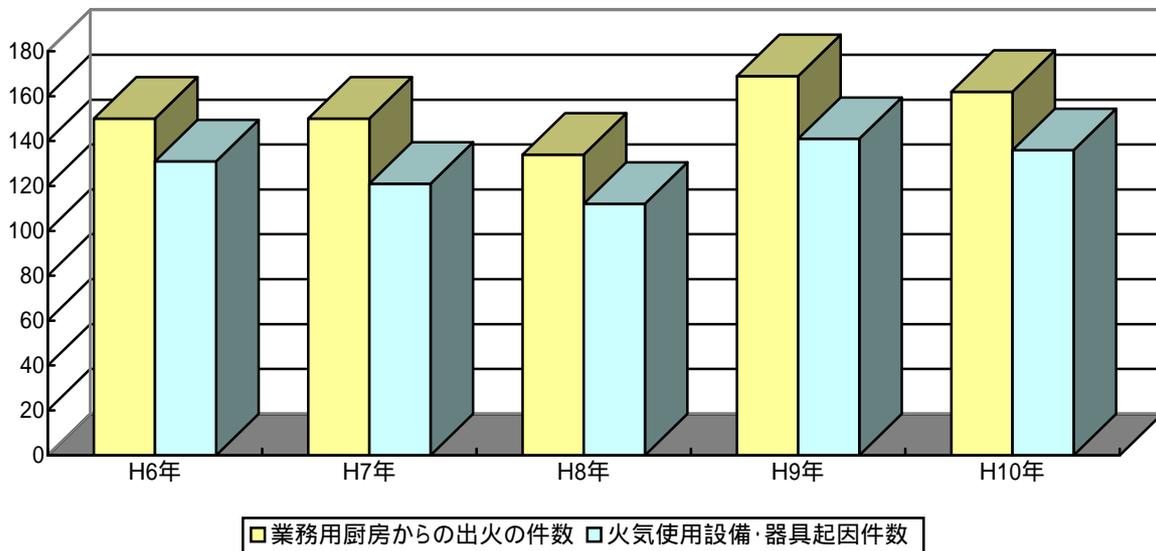
Q)東京都内の業務用厨房火災件数は実際、何件位？

東京都内の業務用厨房火災件数は、

- ・業務用厨房からの出火の件数 = 765 件
- ・火気使用設備器具起因件数 = 641 件

平成6年～10年までの5年間(東京消防庁管内)[出典「建築設備&昇降機」No.23/H14.1.15(東京消防庁予防部子防課)]

< 厨房から出火した火災の発生状況推移表 >



Q)多数の死傷者を出した火災裁判事例は？

No	火災事故事例	死亡者数	確定刑	判決主旨
1	大阪Sデパート火災	118名	被告全員有罪	法令上の規定の有無を問わず、可能最大限の防火義務がある
2	栃木県Kホテル火災	45名	禁固2.6年実刑	防火整備は経営者の義務で、経営者の防災責任は免れ得ない
3	東京都ホテルNJ火災	33名	禁固3年実刑	防災設備の整備や改修を怠り、防火体制を講じず、致命的怠慢だ
4	静岡県熱川D火災	24名	禁固2年実刑	無防備な防火体制は、厳しく刑事責任が問われなければならない
5	新宿歌舞伎町ビル火災	44名	裁判継続中	現在、裁判継続中