

無煙ロースター 火災ハイペース

2012年08月28日



火事になった焼き肉店の床。この下に設置された排気管が火元になった = 6月、葛飾区(金町消防署提供)

焼き肉店 原因に清掃不備

都内の焼き肉店で、煙を吸い込む「無煙ロースター」からの出火が相次いでいることが、東京消防庁への取材でわかった。今年上半期で22件起きており、過去最悪のペース。火が付いた脂身が煙の吸い込み口から床下の排気管に落ち、たまった油に引火するケースがほとんどという。

無煙ロースターは鉄板で肉を焼く際に出る煙を吸煙口から吸い込み、床下などに設置された排気管を通じて外に出す仕組み。

東京消防庁によると、無煙ロースターから出火した火災がこれまで年間で最も多かったのは2008年の22件。今年は6月までの半年間で、すでに同件数発生。いずれの店も排気管が床下に入り、清掃しづらい構造だったという。

金町消防署によると、6月に火事が起きた葛飾区の焼き肉店は、開店以来17年間、排気管を掃除していなかった。吸煙口から火が落ちると、自動的にふたが閉じる防火装置もあったが、油がこびりついて作動しなかった。

無煙ロースターの定期清掃は1～3年ごとが目安。東京消防庁の担当者は「床下などにある排気管は出火に気づきづらく危険。定期的な清掃が何よりの予防になる」と話している。

(角拓哉)