

Q22

火災・トラブルを防ぐには？

知り合いの焼肉店でボヤ騒ぎがありました。原因は何でしょうか。焼肉店は火を扱うのでロースターや設備のトラブルに十分注意する必要があると聞きますが、事故やトラブルを防ぐためにはどんなことに気をつければいいのか。

A

日々のメンテナンスこそ、店の安全と繁盛を支える基本です

東、産業株式会社 常務取締役

河村 直人

ロースターや排煙設備に関するトラブルといっても、いろいろなものがあります。焼肉店でよく見られるものというと、次のようなものをあげることができます。

●ロースター・上引きフードユニットの清掃不良による店内への煙発生

●防火ダンパーの清掃不良、ダスター詰まりによる火災発生時の防火ダンパー不動作

●ファン内の清掃不良による吸い込み量&風速不足

●ファン内ベアリングの磨耗による異音

●ファンベルトの劣化による断裂やファンの停止

その他、細かいものまで入れると数えきれないほどのトラブルが発生しています。

これらのトラブルで恐ろしいのは、それから派生する火災事故であり、お客のお店に対する不信任感

より生ずる客離れです。もし仮にそのようなことになったら、店の存在そのものが危ぶまれることとなります。

この機会に、その恐ろしさを改めてよく理解し、これからお話しするメンテナンスの重要性について考えていただきたいと思えます。

恐ろしい火災の発生、お店からの客離れ！

店舗を一瞬にして燃え尽くしてしまう火災。焼肉店の出火原因としてよくあげられるものに、次のようなものがあります。

●ロースターの部品やダクトについた油污れや油に引火する

●バーナーに油や焼カスが目詰まりし、ガスが逆流して引火する

●油污れで、防火ダンパーなどの安全装置が働かない

●整備不良により部品が歪み、パーツの隙間から熱風がダクトに

流れ、ダクト内部の油に引火する

また、設備トラブルによる客離れの要因に、次のようなものがよくあげられます。

●店内に嫌な臭いが籠もっている

●油が飛び散る

●火力の調節がうまくできなくて、肉がよく焼けにくい

●排煙口に触れたら、油がこびりついてきた

●換気が悪くて、嫌な臭いが衣服について仕方がない

●給排気のパランスが悪いのが、すうすう外の冷たい風が入ってきて居心地が悪い

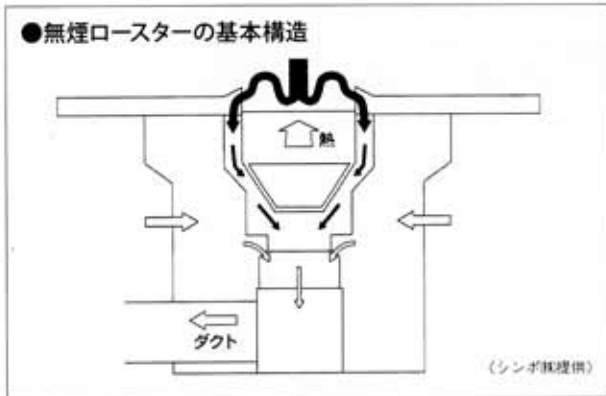
このようなお客からのクレームをよく耳にします。忙しいとか、手がまわらないという理由で、そのまま放置しておくお店が少なくありません。しかし、こうした些細な積み重ねがお客に大きな不快感や不信任感を抱かせ、客離れの大きな要因になっているのです。

それでは、こうしたトラブルは、なぜ、起きるのでしょうか。

それは、焼肉店にとってなくてはならないロースターや排煙設備のメンテナンスが軽視され、きちんとした手入れがなされていない

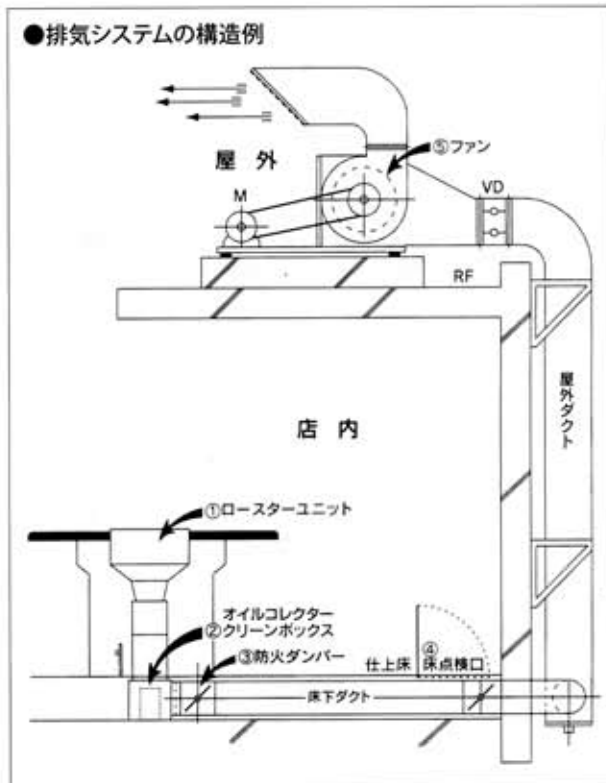
排気システムの点検項目

●無煙ロースターの基本構造



熱と煙が、外気とともに排気口からダクトへと流れるのが、基本的な仕組みだ。

●排気システムの構造例



①ロースターユニット

- ①a ドレイパンの水が水位線（定量ラベル）まで入っていることを毎回使用前に確認し、水が少なくなっていたら補給を行なう（水が切れて空炊きをする、バーナーの火が引火する恐れがある）
- ①b バーナーが点火不良や燃焼不良を起こしていないか、毎日開店前に確認を行なう（使いっぱなしだと、バーナーの取り外しができなくなり、腐食の原因にもなる）

②クリーンボックス（オイルコレクター）

オイルコレクター内のオイルキャッチャーが著しく変色していたり、油のにじみがないことを毎週1回確認する

③FVD（防火ダンパー）

出火の際の炎の遮断や風量調節を行なう部品。汚れがたまると作動しにくくなるので、注意しておきたい

④床点検口（ダクト部点検）

ダクト中継部の油溜まりに異物がないかを毎月1回確認。この上には、荷物などを置かないようにする

⑤換気ファン

毎年1回は専門業者に点検を依頼し、羽根の油分の除去とファンベルトの交換・調整を行なう。

からです。

ある会社が調査した無煙ロースターの使用状況によると、「時々清掃している」と答えた店は全体の30%。半数近い店が「使いっぱなし、もしくはほとんど清掃しない」と答えています。

これでは、先に紹介したようなトラブルが発生するのも当然といえます。火災やトラブルをなくすには、メンテナンスの重要性を再認識し、地道に点検や清掃に取り組みことです。

きちんとしたメンテナンスを行

えば、トラブルの防止になるだけでなく、空調コストの低減や設備の老朽化を遅くさせることも可能です。また、トラブルから派生する余計な工事をしなくても済むことになり、経営の改善にもつながります。

このような点にも目を向け、前向きにメンテナンスに取り組んでいただきたいと思えます。

各メーカーごとの 取り扱い説明書に記載あり

メンテナンスの取り組み方ですが、まず、無煙ロースターの点検・清掃からお話します。無煙ロースターの基本構造と排気システムの構造例は、図で紹介した通りです。

一般的に、排気システムは、

- ①ロースターユニット
- ②クリーンボックス（オイルコレクター）
- ③FVD（防火ダンパー）
- ④床点検口（ダクト部点検）
- ⑤換気ファン

などから成り立っています。

①～⑤は、火災発生の要因になる危険性の高い箇所であり、火災を防止するためにも、特に日々の点検・清掃を心掛けることが必要

無煙ロースターの清掃チェックポイント例

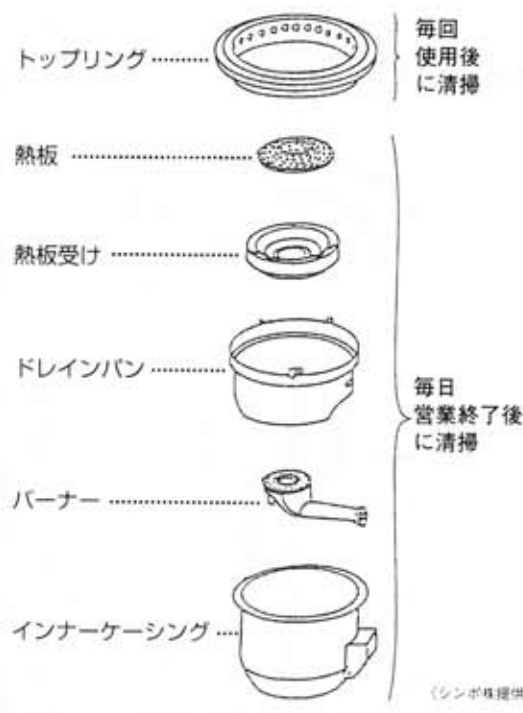
| | |
|--|------|
| 使用後に毎回行なう清掃 | チェック |
| トッピング (トッププレート) の汚れを、柔らかい布で拭き取る | |
| アウターケーシングの汚れは、湿らせた布で拭き取る | |
| 毎回営業終了後に行なう清掃 | チェック |
| 熱板やセラミック炭の汚れを、ワイヤーブラシなどで取る | |
| 炭壺 (炭を用いる場合)、ドレイパンを取り外して清掃。バーナーは洗淨棒で目詰まりしている油、焼カスを取る | |
| 毎週1回行なう清掃 | チェック |
| クリーンボックス内の、オイルコレクターを取り外し、そのカゴの中に入っているオイルキャッチーを取り外してオイルコレクターを洗淨する (清掃が難しい場合は、専門業者に依頼する) | |
| 毎月1回行なう清掃 | チェック |
| 床点検口 (ダクト部点検口) から油汚れをそぎ落とし、布などで拭き取る | |
| 毎年1回行なう清掃 | チェック |
| 換気ファンの点検と、羽根の油分の除去、ファンベルトの調整 (専門業者に依頼) | |

です。その点検項目については「排気システムの点検項目」として書き出しましたので参考にしてください。

ロースターユニットは、イラス (ト) (ロースターの部品例と清掃項目) でも分かるように、トッピング

ング、熱板、熱板受け、ドレイパン、バーナー、インナーケーシングといった部品から構成されています。これらの部品については、あらかじめ点検や清掃の方法を、誰にでも分かりやすく書き出して徹底しておく必要があるでしょう。

●ロースターの部品例と清掃項目



記載している清掃項目は、基本的なことなので、必ず行なうようにしたい。

部品によっては、使用後に必ず清掃するものと、毎回ではないが営業終了後に清掃しなければならぬものがあります。これらも、お店のスタッフがよく理解して、全員で協力してメンテナンスに取り組むことが大切です。

清掃の方法については、上のチェック表もご参考下さい。

・トッピング (トッププレート) の汚れを、柔らかい布で拭き取る

・アウターケーシングの汚れは、湿らせた布で拭き取る

また、熱板やバーナー、インナ

ーケーシングといった部品は、毎日営業終了後に清掃が必要になってきます。

・熱板の汚れはワイヤーブラシなどで取る

・バーナーは、取り外してワイヤーブラシやバーナー洗淨棒で目詰まりしている油、焼カスを取

る
このように清掃のやり方を具体的に書いたマニュアルを作っておいて、その通りにやってもらうようにするといいでしょう。マニュアルというとなじみませんが、考える方がいるかもしれませんが、要はや

上引きフードの[点検・清掃]項目

始業点検

○七輪 (⑤)

炭が消えていることを確認し、灰を除去。汚れを清掃する

終業点検

○残り炭

残り炭は、必ず消し壺などに入れて消火する水をかけての消火は厳禁

○グリスフィルター (④)

取り外して、洗浄を行なう

○フード (③)

取り外して、洗浄を行なう

○カバーリングパイプ (②)

洗剤がついた布で汚れを拭き取る

○照明ランプ (①)

取り外して、洗剤がついた布で汚れを拭き取る

定期点検

【週に1回以上】

○カバーリングパイプ (②)

ダクトの内部(手が届く範囲)の汚れを洗剤がついた布で拭き取る

【半年に2回以上】

○防火ダンパー (①)

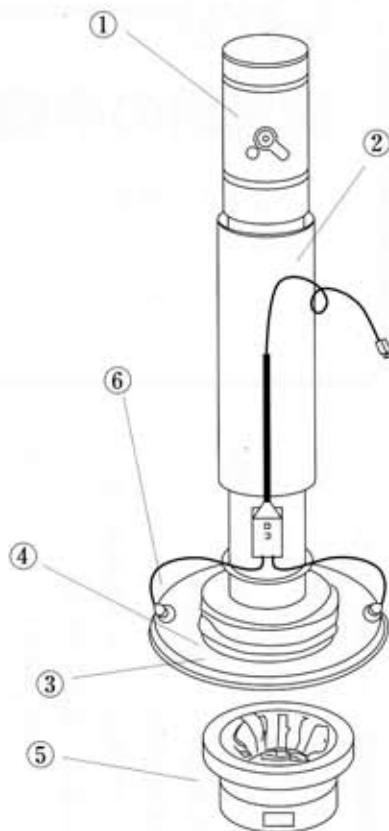
温度ヒューズを外し、濡れ布巾に洗剤を含ませて拭き取る

油溜まりや異物がないかを確認し、動作確認も行なう

【一年に2回以上】

○ダクト

ダクト内の清掃も、定期的に行なう



り方が分かればいいのですから、手書きのものでも十分です。
また、この種のマニュアルは、お店で導入しているロースターにたいいてい付属しています。点検・

清掃のポイントなども書かれていますが、開業前に必ず目を通し、それに従ってやるのもいいでしょう。こうしたメーカーが作製したマニュアルをコピーしてスタッフ

に渡し、お店のマニュアルとして活用するのも一つの方法です。

ロースターユニットを含めた排気システムの点検・清掃については、しなければならぬ事柄に合せて、使用後、営業終了後、毎週1回、毎月1回、毎年1回に行わなければならないものを決めて、スケジュールに沿ってきちんと行うことが肝要です。毎年1回の点検・清掃などはうっかりしていると、つい忘れられて、そのままにしておくことも少なくありません。そうならないために、あらかじめ点検・清掃のスケジュール表を作っておくことです。

上引きフードは、防火ダンパー、カバーリングパイプ、フード、グリスフィルター、照明ランプといった部品から構成されています。これらの部分についても、点検・清掃のポイントと時期を決めて必ず行うようにすることが大切です。細かい事柄については別表で紹介した通りですが、始業時や終業時にやらなければならないこと、1週間に1回以上とか1年に2回以上しなければならないことなどを書き出して徹底するようにしてください。

信頼できる専門業者に依頼するのも賢い方法

以上、ロースターや排煙設備の点検・清掃のポイントについて話をしてきましたが、これらの中にはお店ではできないもの、難しいものもあります。

例えば、排気ファンの点検や、ファンベルトの調整などはとても自分たちではできません。でも、毎年1回は必ずしておかなければならない項目です。

こうした箇所の点検・清掃は専門業者に依頼して行なうことが必要でしょう。そのためにも、信頼できる業者とやかに日頃から親しくしていくかが重要になってきます。何か困った時に、いろいろ相談のつてくれますし、助けもくれます。

当社では、焼肉店の排気ファンやロースターのトラブルに対して、アフターサービスとして365日24時間のメンテナンス体制をとっています。排気ファンが止まると、焼肉店は営業ができなくなり、それが、そうしたことにならないように年中無休で迅速に対応できる体制を整えています。