



## 焼肉店で火災！

—西日本防災システム

2017 11 29

その原因は？

NBS 119

名古屋市中区の焼き肉店で27日午後9時半頃、こんろの火がダクトに燃え移って出火しました。消防車20台が出動し、約4時間後に鎮火が確認されました。ケガ人などはなかったようです。愛知県警中署によりますと、店はテーブルに置いたこんろで肉を焼くスタイルで、こんろのすぐ上まで、排気ダクトが延びていました。火が出たのは客6人が食事をしていたテーブルで、「ホルモンを大量に焼いたら炎が上がり、ダクトに燃え移った。食べ放題の時間内に食べきれるようにたくさん焼いた」と話しているそうです。

ホルモンなど腸の脂は非常に着火しやすく、大量に焼くと火が上がる可能性が高くなります。万が一火が上がっても消し止められるようテーブルに氷を置いている店舗もあるようです。この火災は、食べ放題の制限時間を意識するあまり、一度に大量にホルモンを焼いたことで、大きな炎が出たことが原因のようです。

**年末に向け皆さんも御注意！**



西日本防災システム

NISHINIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

<http://www.nbs119.co.jp/>



弊社top pageへ

