

厨房設備等の基準に関する検討について

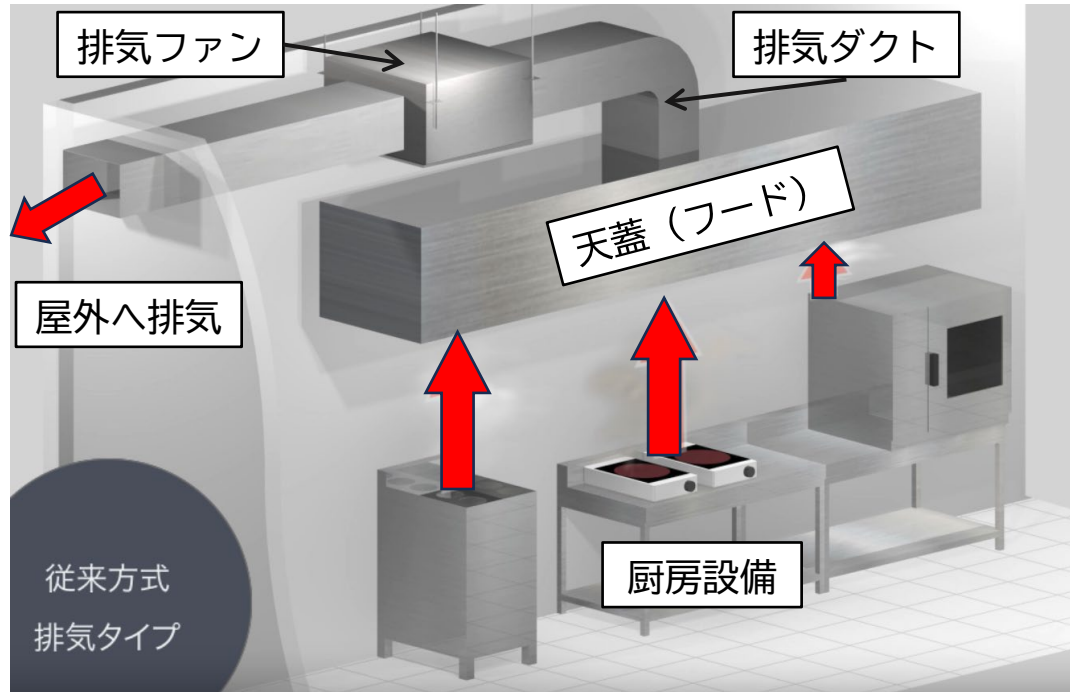
令和8年7月2日
消 防 庁 予 防 課

趣旨

近年、技術革新やニーズの多様化に伴い、厨房等における火気設備・火気器具の種類や使用方法是多様化している。これにより、従来の防火対策では想定されていないケースが見られるところであり、新たな形態の設備・器具について、火災リスクや安全性を踏まえた対策を検討する必要性が高まっている。

令和8年度は、新たな形態の天蓋（フード）として、排気ダクトに接続しない形態の「循環フード」について主に検討を行うこととする。

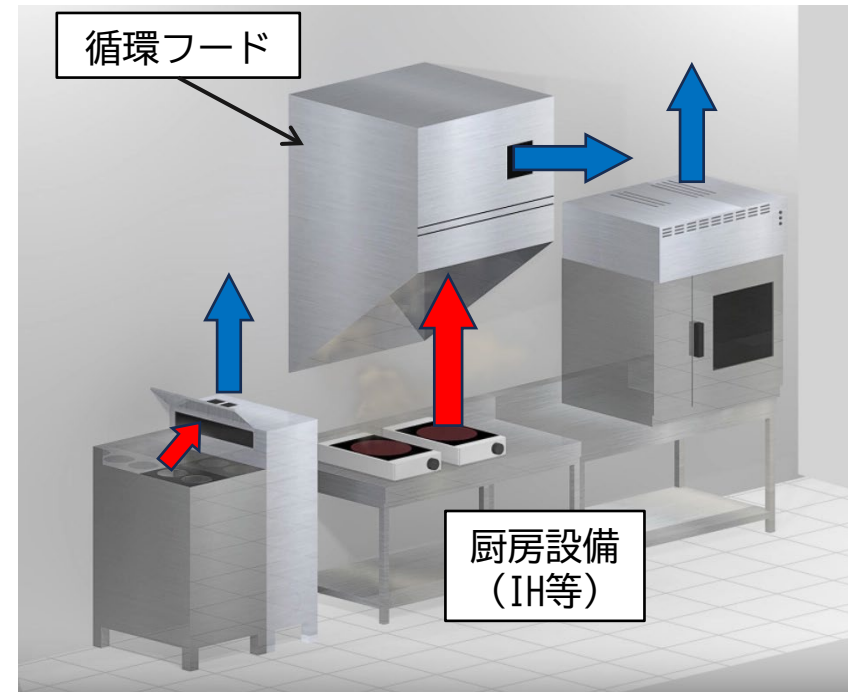
○ 従来の天蓋（イメージ）



従来方式
排気タイプ

屋外排気方式

○ 新たな形態の天蓋（イメージ）



厨房設備
(IH等)

空気循環方式

➡ 油脂・臭気等 ➡ ろ過された空気

厨房設備等の基準に関する検討部会

○委員

<学識経験者>

上矢 恭子	公立諏訪東京理科大学 工学部 機械電気工学科 准教授
倉渕 隆	東京理科大学 副学長
松島 均	日本大学 生産学部 特任教授

<関係団体>

小城 哲郎	全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事
中野 美隆	一般社団法人日本電機工業会 家電部 技術課 担当課長
花木 俊介	一般社団法人日本空調システムクリーニング協会 専務理事
蛭間 正信	日本防排煙工業会 技術委員会 委員長
由利 剛	一般社団法人日本厨房工業会 事務局長

○オブザーバー

大阪市消防局 予防部	
全国消防長会予防委員会	事務局
(千葉市消防局)	
東京消防庁 予防部	
富士工業株式会社	

○事務局

総務省消防庁予防課

検討の進め方（案）

第1回検討部会 令和8年7月29日（水）

- ・ 火災予防条例（例）に基づく防火安全対策について、循環フードの特性と合わない基準を整理
- ・ 予備実験結果の報告
- ・ 循環フードの加熱実験方法の検討

委員意見の反映・加熱実験の実施

第2回検討部会（令和8年9～10月メド）

- ・ 循環フードの加熱実験結果の報告
- ・ 循環フードに求められる防火安全対策について検討

循環フードに求められる防火安全性能の整理
検討部会報告書（案）の作成

第3回検討部会（令和9年1～2月メド）

- ・ 検討部会報告書（案）について

主な検討課題（案）

- ・ 循環フードに附置するグリス除去装置及び火炎伝送防止装置の位置、構造、管理等について
- ・ 循環フード内部に存在する可燃物（配線等）への延焼危険について

循環フードとは

近年、天蓋（フード）を屋外に通ずる排気ダクトに接続せず、調理により発生した油煙及び臭気を天蓋（フード）と一体型の除臭部において除去し、空気を室内で循環させる「循環フード」が開発され、現状としては、主に一般の家庭※¹において設置されている。

従来の排気ダクトに接続された天蓋（フード）とは異なり、循環フードはIH等の電気を熱源とする火気設備等のみが設置される室※²に限って設置が可能である。

排気ダクトへの接続が不要のため、導入時のコストダウン、工期の短縮、テナントの業態変更にも柔軟に対応が可能といったメリットがあるとされている。

※¹ 火災予防条例（例）第3条の4第1項第1号において、排気ダクト及び天蓋は耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造ることとされているが、厨房設備の入力数や使用頻度の低さから火災予防上支障がないもの（一般の家庭で使用される場合等）については、適用除外できるものとされている。

※² 建築基準法より開放型燃焼機器等（ガスコンロ等）を設けた火気使用室には、屋外への換気が必要となるため、設置不可である。



循環フード

循環フード構成



循環フード設置例