

厨房設備等の基準に関する検討部会について

令和7年6月25日
消 防 庁 予 防 課

背景・目的

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は多様化している。これにより、従来の防火対策では適切に対応できないケースが見られるところであり、新たな形態の設備・器具の火災リスクや、安全性を検討する必要性が高まっている。

また、過去の火災事例では、適切な維持管理が講じられていないことにより火災が発生・被害が拡大しており、現場の実態に即した対策が求められている。

このような現状を踏まえ本検討部会においては、概ね次の事項について調査検討を行う。

- 厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離
- 火気器具上部に設ける排気ダクト
- 新たな形態の厨房設備等の構造、安全装置、可燃物との離隔距離等の基準

今年度は、「厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離」、「火気器具上部に設ける排気ダクト」の2点について検討を行うこととする。