

厨房設備等の基準に関する検討部会（第1回）

議事要旨

1 日時 令和7年7月24日（木） 10:00～12:00

2 場所 経済産業省別館2階218各省庁共用会議室

3 出席者（敬称略・五十音順）

(1) 委員

松島座長、上矢委員、倉渕委員、小城委員、鍋嶋委員（渡辺氏代理出席）、橋本委員、花木委員、蛭間委員、松村委員、由利委員

(2) オブザーバー

大阪市消防局、全国消防長会事務局、東京消防庁

4 配布資料

資料1-1 厨房設備等の基準に関する検討部会 開催要項

資料1-2 厨房設備等の基準に関する検討部会 委員名簿

資料2 厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離について

資料3 火気器具上部に設ける排気ダクトについて

資料4 検討スケジュールについて

参考資料1 検討部会について（抜粋）

参考資料2 火災予防条例準則の運用について

参考資料3 密閉式デッキオープン実験結果報告書（委員限り）

参考資料4 東京消防庁実験結果報告書

5 議事

(1) 厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離について

(2) 火気器具上部に設ける排気ダクトについて

6 主な意見交換（○：委員、オブザーバー ●：事務局）

(1) 厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離について

○フライヤーやグリドルの規定については実験により定めているのか。

○実験方法について、通常使用時はダクトが引かれる（換気される）が、ダクトを引かないのが一番悪い条件ではないか。

○日本製パン製菓機械工業会の実験では400°Cまで実験しているが、実験結果を見ると上火温度はダンパーが開となった際に温度上昇している。どこまで考えて実験するのか。

- 一番悪い条件で実験することで、安全性が、余裕を持って確かめられると考えている。
- そこまでやると、グリス除去装置の故障を想定した実験ということになる。本日の部会では、実験方法についてどこまでつめるのか。
- 今回は留意点についてコメントをいただき、それを踏まえて実験方法の事務局案を作成、メール等で確認いただき実験を行いたい。
- 温度制御は 400°Cまでとあるが、実際はさらに上昇するのか。
- 実験では 400°Cで停止したが、さらに加熱を続ければ上昇する可能性がある。
- 厨房設備を放置し火災が広がった事例もある。自然に鎮火するのか。
- 実験の報告書によると、焼成室内で火が発生しても密閉されているため自然に鎮火するとのことである。
- 今後行う実験はすでに実施したデッキオーブンの実験を踏襲するのか。
- 新たに行う実験は、すでに実施した実験と違いデッキオーブンの周囲温度（主に上方の）の測定に主眼を置いている。
- 排気量について、通常は 40 KQだと思うが火は出ないと思う。吸引する方が温度が高くなるのか低くなるのか。
- 換気が多い場合と少ない場合のどちらが有利・不利かはよくわからない。
- デッキオーブンはそもそもどのように火が付く可能性があるのか。
- 焼成室内のパン生地等の可燃物が発火する場合があるほか、可燃物から発生した可燃性の蒸気に火が付く可能性がある。なお、密閉式については、燃焼室と焼成室が分かれているため、焼成室のものに着火することはない。なお、密閉式の実験報告書において、庫内の密閉性が高く火が発生したとしても自然に鎮火するという見解をいただいている。
- デッキオーブンの火災について、オーブン自体が発火する可能性とグリス除去装置が発火する可能性の 2 パターンがある。今回は後者に重点があるものと考えてよいか。
- そのとおり。消防法令による規制は機器自体の性能や安全装置ではなく床の不燃性など周囲について具体的に規定している。設備そのものについては、経済産業省などが管轄している法令で担保している。今回の論点はグリス除去装置だが、調理中に傍を離れないなどほかにも注意すべき点がある。
- グリス除去装置との離隔距離について、スチームコンベクションオーブンで既に緩和の通知が出されており、その際の検討が参考になると思う。スチームコンベクションオーブンとデッキオーブンの特徴の違いについて整理しているか。
- 今後整理する。
- 排気温度の違いなど、注意すべき点があるのであれば、そこを重点的に実験すべき。
- スチームコンベクションオーブンの実験では、フィルターを置いた実験は行っていない。
- 着火するまで実験するのか。着火は炎が長時間あたらなければ生じず、かなり過酷な条件となる。
- スチームコンベクションオーブンから出火することは、まずない。着火させるまでやる必

要はないのではないか。

●発火するまでの実験は必ずしも必要であるとは考えていない。

(2) 火気器具上部に設ける排気ダクトについて

○上引きダクトについては、近年、焼き肉店やもんじゃ焼き店などで使用が見られる。コロナ後はインバウンド効果で食事回数が増え、事故が増えている。火災が増加しているのは、食材費の高騰などにより経営が難しく清掃等の維持管理が十分に行えていないことも背景ではないか。

●東京消防庁からも清掃が特に重要とコメントいただきしており、そうした背景もあると考えている。

●グリス除去装置は合理化だが、上引きダクトは基準の追加になる。既存の扱いが悩ましい。既に設置されているものを直させるのか、清掃の頻度で対応するのか。必要な清掃の頻度も業態によって異なると思う。どういったやり方があるか意見をいただきたい。

○ルールを作っても守られなければ意味がない。守れる、実行できるような基準にする必要がある。慎重に検討すべき。

○東京消防庁では、指導基準として10月から施行する。既存で営業している物件には適用しないこととしている。ただし、清掃については既存物件にも適用する。