

火気器具上部に設ける排気ダクトについて	
委員コメント	事務局回答
清掃状況の定期的チェックを制度化する。 既存の飲食店への対応 ・設備変更は難しいので、グリス除去装置や火炎伝送防止装置の設置に難のある案件については、上記の定期チェック期間を標準より短くする。	清掃状況の定期的な確認について、実効性を担保し、かつ過剰な規制とならないようにするためには、点検を求める条件、点検頻度などを飲食店の実態に応じて具体的に定める必要があると考えますが、飲食店等の火災リスクは営業状況によって大きく異なることから、一律の基準を定めることは困難であるものと考えます。 一方で、本部会における議論を踏まえ、上引き排気ダクトに対しても清掃を求める必要があることから、消防庁から取扱いの例を示し、それを踏まえて地方公共団体において実態に応じて、店舗における定期点検などについて指導基準等を作成することを想定しています。 なお、既存、新規、営業形態を問わず、火災危険の存する対象物には包括的に指導を実施できるよう、基準等を検討していきたいと考えます。
排気ダクトの清掃だけが取り上げられているが、防火ダンパーの方も清掃点検が必要であり、むしろ火災が起きた場合、ここがネックとなる。	火災時に延焼を阻止する役目を持つ防火ダンパーの役割は非常に大きいと認識しています。東京消防庁の実験結果を踏まえ、清掃の基準には、ダクトを始め、防火ダンパー、温度ヒューズといった火災の拡大を防止する装置についての清掃についても触れていきたいと考えます。

火気器具上部に設ける排気ダクトについて

委員コメント	事務局回答
実験的な裏付けを伴う規制なので、問題はないと思いますが、着実に守らせることを考えると、運用上の工夫は必要であり、設置形態が固定ではないことから、規制がなかった従前の状況に対し、規制を行うことに対する整合性のある説明が必要。 業態を焼肉並びに同様の営業形態とする（外形的に明白なので問題ないか）。 適用は新規設置に限る（既存店の改修要求は応じられないリスクがある）。 同種の固定設備の場合に対してバランスの取れた規制になっているか（比較が必要）。 グリスフィルターの定義の必要性（測定法は製造企業のものを踏襲する？）	既存飲食店等においても火災の発生リスクは同様であるため、飲食店等全体を対象としていきたいと考えますが、飲食店等の規模や営業形態などにより火災発生リスクは異なるため、消防庁から取扱いの例を示した上で、各消防本部において実態を踏まえて指導を行っていくことを想定しています。 また、飲食店等に対しては火災の発生状況を踏まえた注意喚起も行いたいと考えています。 なお、「グリス除去装置の構造等の基準について」（平成8年8月15日消防予第162号）で、グリス除去装置の基準が示されているため、定義付けは不要と考えます。

火気器具上部に設ける排気ダクトについて

委員コメント	事務局回答
今回の検討範囲は「火気器具上部に設ける排気ダクト」に限定されており、「厨房設備の排気ダクト」はまた別のものになる認識であります。ハード的には厨房設備の排気の基準に近づける方向性で良いかと思われませんが、ソフト的な清掃や点検については、厨房設備の排気を含めて検討する必要があるかと存じます。 厨房設備の排気ダクトについて、火災予防条例（例）で清掃が必要とされていますが、点検の頻度や結果の保存、清掃時期などについては触れられておらず清掃実施が進まない要因となっております。 焼肉店は特に汚染速度が速いですが、中華料理店、ハンバーガーショップ等も同じ傾向にあります。今回東京消防庁の0.4mmでの清掃は実際に火災が起きた例を根拠にしており、それは厨房設備の排気ダクトでも火災の危険性に繋がるものと考えられます。 「火気器具上部に設ける排気ダクト」だけ点検・清掃の基準を設けることに違和感があり、「厨房設備の排気」も含めてご検討頂ければと存じます。	火災危険に応じて基準や運用を整理すべきと考えます。今回の上引き排気ダクトについては、火災が発生していることを踏まえ各消防本部において、適切な指導が行えるよう整理します。 また、厨房設備について新たに基準を設けるか否かは、近年の火災の発生状況や原因を精査した上で検討する必要があるものと考えます。 清掃状況の定期的な確認について、実効性を担保し、かつ過剰な規制とならないようにするためには、点検を求める条件、点検頻度などを飲食店の実態に応じて具体的に定める必要があると考えますが、飲食店の火災リスクは営業状況によって大きく異なることから、一律の基準を定めることは困難であるものと考えています。 一方で、本部会における議論を踏まえ、上引き排気ダクトに対しても清掃を求める必要があることから、その取扱いについて整理し、地方公共団体において実態に応じて、店舗における定期点検などについて指導基準等を作成することを想定しています。 また、今回は火気器具についての検討となるため、厨房設備については引き続き検討していく考えです。

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	
委員コメント	事務局回答
実験条件について ・グリス除去装置の先端に延長ダクトを設置し、 デッキオーブンとの距離を変化させる（3段階程度） ・グリス除去装置の風量を変化させる（100％、50％、0％） ・温度測定点：デッキオーブンの排気口、延長ダクトの先端、グリス除去装置直前	デッキオーブンとグリス除去装置との距離については、最も危険側と考えられる近づけた場合で実験を実施します。 換気の風量について、風量を3段階に変化させたうえで、最も危険側の条件について油脂を塗布して実験を実施します。 温度測定箇所につきましては、ご意見いただいた箇所も含めて測定を行います。
基本的にはスチコンにおける判断の前例に従うべきと思います。想定される異常燃焼状態にあっても、器具から直火が出ないこと、グリスフィルター温度が自然着火温度を超過しないことが条件になると思われます。問題なのは放置されることによるリスクですが糸魚川の例などを参考にすると1時間程度放置されることの想定は必要か？	デッキオーブンの取扱いについて、実験結果を踏まえ、また平成5年2月10日付け消防予第60号通知及びスチームコンベクションオーブンの通知の内容との整合性にも配慮し整理します。 デッキオーブンについては、庫内温度が200℃から加熱後約1時間で400℃になることから、実験では、庫内温度が400℃になるまでの間、グリスフィルター付近の温度測定・発火の有無の確認を行います。
実際の店舗において、デッキオーブンに限らずフードとの離隔距離が取れていないためメンテナンススペースが確保されていない設置状況が見られます。 フードやグリスフィルター、防火ダンパー、ダクトの清掃が適切に行われていれば、火災時における延焼拡大のリスクを低減させる事が可能です。 機器の安全性能のほか、周囲への延焼リスクも合わせた総合的な検討が必要かと考えます。	火気設備については、対象火気省令において清掃等の維持管理を求めているところであり、清掃に必要な空間は確保される必要がある旨検討部会報告書に記載予定です。 清掃の頻度や内容など、具体的な事項については、本部会における議論を踏まえ、検討します。

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

委員コメント	事務局回答
火災予防安全な距離とあるが、あまり必要がないのではないか。 製パン、菓子を焼く機器で400℃の熱では製品が出来ないのではないか。 黒焦げになって、煙がでると予想される。	本実験では、通常想定される異常過熱状態において、デッキオーブンからの排気により、グリス除去装置に付着している油脂が、発火するか否かを確認することを目的としていることから、1時間程度放置されることを想定し庫内温度400℃まで加熱した際の状況について確認することとしています。
確認のための実験に関して、デッキオーブン上のグリスフィルターの温度は着火点にまでは至らない可能性が高いので、現実的な評価方法を考える必要があるかと思います。	今回の実験により、グリスフィルターの温度が着火点に至らなかった場合は、その結果を踏まえてグリスフィルターとデッキオーブンの離隔距離を検討します。