

火気器具上部に設ける排気ダクトについて

【再掲】火気器具上部に設ける排気ダクト（上引き排気ダクト）検討概要

検討の目的

焼肉店等の客席で用いる火気器具(七輪等)の上部に設ける排気ダクト(以下「上引き排気ダクト」という。)については、消防法令上、位置、構造及び管理の基準は定められていない。

※ 容易に移動ができる「火気器具」については基準が定められていないが、容易に移動できない「火気設備」については基準が定められている。

火気器具に設ける上引き排気ダクトは、後付で比較的容易に設置できる一方で、ダクト火災を防止するためのグリスフィルター、防火ダンパー、温度ヒューズの位置が適切でない、又は設置されていないケースが見られる。

また、火気器具(七輪等)から排気取入口までの距離が短い上引き排気ダクトもあり、適切に管理がなされない場合には、ダクト内に油脂が固着し、火災の発生リスクが高くなる。

このようなことから、令和7年5月13日に開催された全国消防長会予防委員会においては、火気器具に設ける上引き排気ダクトについて、消防法令における基準整備が要望されている。

上記を踏まえ本検討部会では、火気器具に設ける上引き排気ダクトについて、火災予防対策の検討を行う。

上引き排気ダクトの概要

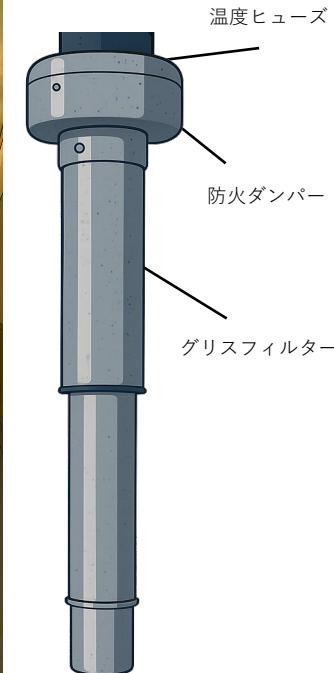
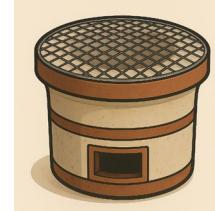
移動可能な火気器具から発生した煙等を天井から吊り下げたダクトを通して店外に排気する。

上引き排気ダクトは、焼肉店において、煙や臭いを気にすることなく幅広い客層が気軽に焼肉料理を楽しむことができるよう、強制換気を行う設備である。

火気器具に設ける上引き排気ダクトからの火災件数 ※ 東京消防庁管内

平成元年から平成30年までの間、179件発生している。

七輪コンロ 122件 ガスロースター 57件



第1回検討部会にて挙げられた課題と検討ポイント

課題

- 1 上引き排気ダクトに関する設置基準が定められておらず、火災予防上適切に設置されていない場合がある。
- 2 グリス除去装置、火炎伝送防止装置の位置が適切であった場合でも、清掃が適切に行われていない場合に火災が発生している。

第1回検討部会にて、これらの課題が挙げられたため、以下の事項について検討を進めていく。

検討のポイント

- ① 上引き排気ダクトへのグリス除去装置、火炎伝送防止装置の設置等に関すること
- ② グリス除去装置、火炎伝送防止装置の設置位置に関すること
- ③ 清掃の実施に関すること
- ④ 既存飲食店への対応に関すること



検討の流れ

それぞれの検討ポイントについて整理し、どのような運用を図るか検討する。

上引き排気ダクト等の火災予防対策に関する検討

① 上引き排気ダクトへのグリス除去装置、火炎伝送防止装置の設置等

現状

- 火気器具に用いる上引き排気ダクトについては、現行基準上位置づけがなく、ダクトに油が付着することによる火災を防ぐために有効と考えられるグリス除去装置、火炎伝送防止装置(以下「グリス除去装置等」という。)の設置等についても、特段定められていない。

現行法令

対象火気省令

- 第11条 第7号

厨房設備にあっては、その天蓋には、**火炎伝送防止装置**として、自動消火装置を設けること。**～略～防火ダンパー**等が適切に設けられているものにあっては、この限りではない。

- 第16条 第3号

～略～、特に油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある**厨房設備**の天蓋には、**～略～グリス除去装置**を設けること。

火災予防条例(例)

- 第3条の4 第1項第2号

油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある**厨房設備**の天蓋は、次によること。

イ 排気中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリスフィルター、グリスエクストラクター等の装置(以下「**グリス除去装置**」という。)を設けること。**～略～**。

ハ 排気ダクトへの火炎の伝送を防止する装置(以下「**火炎伝送防止装置※**」という。)を設けること。**～略～**。

※ 火災予防条例(例)中の火炎伝送防止装置は、自動消火装置又は防火ダンパーをいう。

対応の考え方(案)

- 火気器具に用いる上引き排気ダクトについても、油が付着することによる火災を防ぐため、**油除去の措置が講じられるようする必要がある**のではないか。(例えば、清掃により油を除去する、ダクトにグリス除去装置等を設置する、など)

②-1 グリス除去装置、火炎伝送防止装置の設置位置

現状

- 火災予防上、排気取入口から順に、グリス除去装置、火炎伝送防止装置を設置することが適当であるが、排気ダクトの施工業者以外が後付けて設置した場合等において、**逆の順番で取付けられる**事例が散見される。
厨房設備については、消防法令や、日本厨房工業会の基準において、これらの装置の位置関係は特段定められていないが、飲食店の開設等の際に施工業者により、おおむね適切に設置されていると考えられるところ。

現行法令

対象火気省令

- 第11条 第7号
厨房設備にあっては、その天蓋には、火炎伝送防止装置として、自動消火装置を設けること。～略～**防火ダンパー等が適切**に設けられているものにあっては、この限りではない。
- 第16条 第3号
～略～、特に油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋には、～略～**グリス除去装置を設けること。**

火災予防条例(例)

- 第3条の4 第1項第2号
油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋は、次によること。
 - イ 排氣中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリスフィルター、グリスエクストラクター等の装置（以下「**グリス除去装置**」という。）**を設けること。**～略～。
 - ハ 排気ダクトへの火炎の伝送を防止する装置（以下「**火炎伝送防止装置**」という。）**を設けること。**～略～。

対応の考え方(案)

- 火気器具に用いる上引き排気ダクトについては、**グリス除去装置と火炎伝送防止装置を設置する場合の位置関係など火災予防上の留意点を関係者に周知徹底する必要があるのではないか。**

②-2 グリス除去装置、火炎伝送防止装置の設置位置

グリス除去装置及び火炎伝送防止装置の適切な設置位置に関する細目(例)

(参考)火気器具上部に設置される排気ダクト等に係る技術基準(東京消防庁 参考資料2)

★ 本基準は、焼肉店等に対する指導基準。

- ① グリス除去装置は、排気取入口と防火ダンパー※1の間に設置すること。
- ② 火気器具の火源からグリス除去装置の下端までの火災予防上安全な距離は80cm以上とすること。
- ③ 防火ダンパーはエルボ※2に近接した横ダクトに設置すること。ただし、横ダクトが無い場合は、縦ダクトの最上部に設置すること。
- ④ 防火ダンパーを作動させる温度センサーは、横ダクト内の断面上部側に設置すること。
- ⑤ 防火ダンパー及び防火ボリュームダンパーの温度センサーは、ダンパーの羽軸を起点として、火源側に設置すること。

※1 火炎伝送防止装置の一種。

※2 縦ダクトと横ダクトの接続箇所

③－1 清掃の適切な実施

現状

- 火気器具については、「その周囲の整理及び清掃に努める等適切な管理を行うこと」(消防法施行令第5条の2)とされているが、火気器具に用いる上引き排気ダクトについては清掃の対象として明示されておらず、適切な管理がなされていない事例も見られる。

現行法令

火災予防条例(例)

○ 第3条の4 第1項

調理を目的として使用するレンジ、フライヤー、かまど等の設備(以下「厨房設備」という。)の位置、構造及び管理は、次に掲げる基準によらなければならない。

第3号 天蓋、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置は、容易に清掃が出来る構造とすること。

第4号 天蓋及び天蓋と接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理すること。

○ 第18条 液体燃料を使用する器具の取扱いは、次に掲げる基準によらなければならない。

第1項第9号 器具の周囲は、常に、整理及び清掃に努めるとともに、燃料その他の可燃物をみだりに放置しないこと。

※ 固体燃料、気体燃料を使用する器具及び電気を熱源とする器具についても、同様に規定されている。

対応の考え方(案)

- 火気器具に用いる上引き排気ダクトについても、火気器具の周囲の清掃等の対象であることを明確にする必要があるのではないか。

この場合において、「清掃」の具体的な内容や頻度を運用上示すこととしてはどうか。

③－2 清掃の適切な実施

清掃の適切な方法に関する細目(例)

(参考)火気器具上部に設置される排気ダクト等に係る技術基準(東京消防庁 参考資料2)※下記は焼肉店等の指導基準を抜粋

★ 本基準は、焼肉店等に対する指導基準。

- ① 排気取入口からグリス除去装置までの上引き排気ダクト等は、店舗の営業日ごとに点検及び清掃を実施すること。ただし、リース等により適正に維持管理されている場合は、この限りではない。
- ② ①以外の枝ダクトは、目視等による点検を6か月に1回以上実施すること。
- ③ ②の点検の結果、枝ダクト内に厚さ0.4mmを目安として油脂汚れが確認された場合は、防火ダンパーを含む枝ダクト内を清掃すること。
- ④ ③の清掃は、排気取入口から横ダクトの概ね1mまでの範囲を重点的に実施すること。なお、油脂の付着状況に応じて、上引き排気ダクト等全体を清掃又は交換すること。
- ⑤ 温度センサーは、6か月に1回以上点検及び清掃を実施するとともに、油脂の付着状況に応じて新品のものに交換すること。
- ⑥ ⑤の温度センサーは、油脂の付着状況にかかわらず、3年以内ごとに新品のものに交換することが望ましい。
- ⑦ ①から⑤の点検及び清掃は、チェックリスト等を活用して実施し、店舗に点検・清掃記録を保管すること。

④ 既存飲食店への対応

対応の考え方(案)

- 消防法第9条の規定は、火気設備については「位置、構造及び管理」に係る規定である一方、火気器具については器具の「取扱い」に係る規定である。

このことを勘案すると、火気器具についてはその取扱いが重要であり、火気器具に用いる排気ダクトについては、火気器具の周囲で火災とならないよう適切に管理することが求められるものである。その方策として、例えば付着した油を清掃により除去することや、グリス除去装置等を設置することなどが考えられる。

- このような観点から、既存の飲食店について、例えば、排気ダクトにグリス除去装置等が設置されていない場合や、グリス除去装置等の位置関係が適切でない場合等にあっては、清掃により適切な管理を行いつつ、機会を捉え改修するといった対策をとることが考えられる。

参考 消防法

- 第9条

かまど、風呂場その他火を使用する設備又はその使用に際し、火災の発生のおそれのある設備の位置、構造及び管理、ころ、こたつその他火を使用する器具又はその使用に際し、火災の発生のおそれのある器具の取扱いその他火の使用に関し火災の予防のために必要な事項は、政令で定める基準に従い市町村条例でこれを定める。

今後のスケジュールについて

第1回検討部会 令和7年7月24日

委員意見の集計

第2回検討部会 令和7年11月14日

- ・ 東京消防庁による実験結果の説明
- ・ 上引き排気ダクト等の火災予防対策に関する検討

第3回検討部会（令和8年2月予定）

- ・ 検討部会報告書案について