

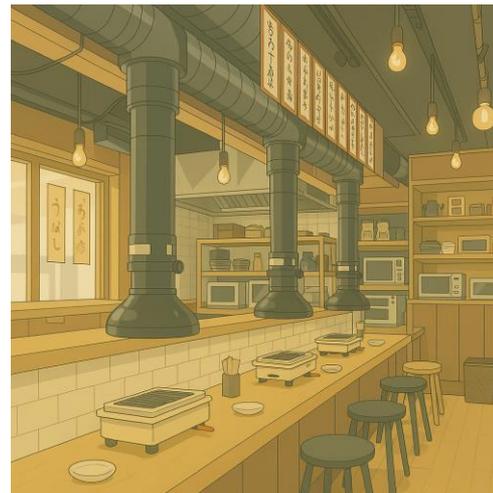
火気器具上部に設ける排気ダクトの火災予防対策について（案）

厨房設備等の基準に関する検討部会

目的

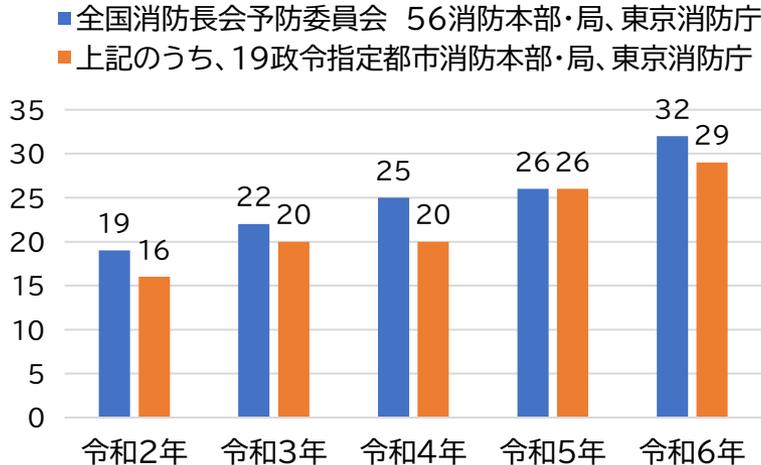
- 焼肉店等の客席で用いる火気器具(七輪等)の上部に設ける排気ダクト(以下「上引き排気ダクト」という。)については、消防法令において、特段の基準は設けられていない。
- 火気器具に設ける上引き排気ダクトは、後付けで比較的容易に設置できる一方で、ダクト火災を防止するためのグリス除去装置、火炎伝送防止装置、温度ヒューズ(以下「グリス除去装置等」という。)の位置が適切でない、又は設置されていないケースが見られる。
- また、火気器具(七輪等)から排気取入口までの距離が短い上引き排気ダクトもあり、適切に管理がなされない場合には、ダクト内に油脂が固着し、火災の発生リスクが高くなる。
- 上引き排気ダクトについて検証を行い、その特性に応じた火災予防対策を取りまとめることを目的に検討を行った。

上引き排気ダクト

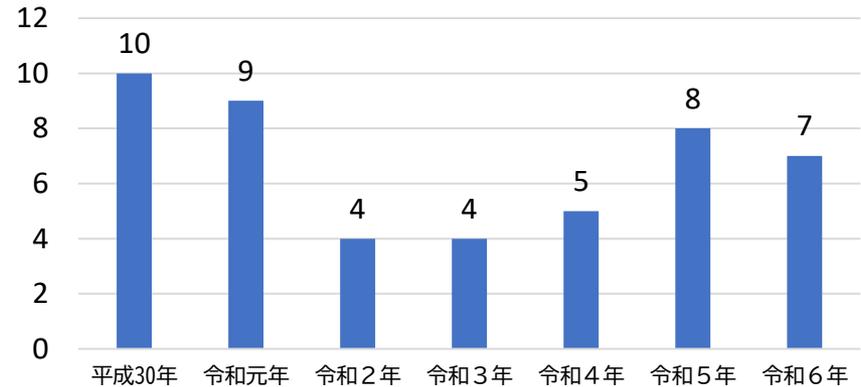


火災発生状況

上引き排気ダクトの火災発生件数（関係消防本部からの聞きとり）



上引き排気ダクトの火災発生件数(東京消防庁管内)



上引き排気ダクトの火災は、都市部に集中している傾向が見られる。その背景として、郊外の焼肉店は、建築の際に排気などを考慮した上で設計されている店舗が多い一方で、都市部は、テナントの入れ替えなどにより、いわゆる居抜き店舗に後付けで排気ダクトを設置している店舗が多いことがあるものと推察される。

令和2年からコロナ禍に伴う営業自粛等により、火災件数は一旦減少したものと考えられるが、営業再開やインバウンド客の増加などにより、再び増加傾向となる可能性もあることに留意する必要がある。

全国消防長会予防委員会の要望

令和7年5月13日に開催された第121回全国消防長会予防委員会において、「七輪等の火気器具上部に設置させる排気ダクト等を規制対象とした、対象火気省令への条文の追記の要望」が提案された。

上引き排気ダクトの火災は例年一定数発生しているにもかかわらず、上引き排気ダクトの消防法令上の基準が定められていないため、火災予防上、全国で統一した基準が必要との要望内容であり、本提案は参加消防本部の全会一致で可決された。

検討の進め方・主な検討項目

検討の進め方

検討が必要な項目
を整理



上引き排気ダクトの現状、先行的な
検討事例等を踏まえ、具体的な火災
予防対策について検討



上引き排気ダクトの火災予防対策
(案) をとりまとめ

本部会における主な検討事項

① 火災予防上必要な管理に関すること

上引き排気ダクトについて、火災予防上の観点から、ダクト内における清掃の具体的な方法や頻度を検討。

② 上引き排気ダクトへのグリス除去装置等の設置等に関すること

火気器具（七輪等）の上部に設ける排気ダクトについて、調理に伴い発生する煙や火熱による火災の発生防止の措置を検討。

③ 既存飲食店への対応に関すること

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があることから、その取扱いを検討。

上引き排気ダクトの火災予防対策のあり方について

① 火災予防上必要な管理

〈現状〉

- 上引き排気ダクトについては、ダクト内の清掃が不十分であり、多量の油が付着するなど、適切な管理がなされていない事例が見られる。
- 火を使用する設備・器具の防火安全対策については、消防法第9条に基づき規定されており、火を使用する設備(使用形態上容易に移動できないもの)にあつては位置、構造及び管理を、火を使用する器具(比較的小型で使用形態上移動して使用できるもの)にあつては取扱いを市町村条例で定めることとされている。

〈対応〉

上引き排気ダクトの清掃について、火気器具の適切な「取扱い」上必要なものとして明確化するとともに、具体的な方法（油の付着具合の目安、部位ごとの清掃頻度の目安）を示すことが必要（P7の1参照）。



清掃前



清掃後



上引き排気ダクトの火災予防対策のあり方について

② 上引き排気ダクトへのグリス除去装置等の設置等

〈現状〉

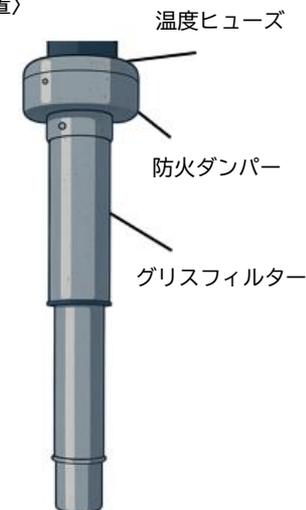
- 現行基準上、火気器具上部に設ける上引き排気ダクトについては位置づけがなく、当該ダクトにおけるグリス除去装置等の設置等についても特段定められていない。

一方、実態としては、上引き排気ダクトに付着した油に着火し、ダクト内で延焼する火災が発生している状況である。また、上引き排気ダクトを専門の施工業者以外が後付けで施工した場合等において、グリス除去装置等が設置されているが、誤った位置・順番で取り付けられる事例も散見される。

〈対応〉

- グリス除去装置等は、上引き排気ダクト内における油の付着防止や、付着した油に着火した場合の延焼防止に有効なものであり、設置を推進することが必要。
- 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り、東京消防庁の技術基準（令和7年）等も参考にしつつ、具体的な位置等について示すことが必要（P7の2参照）。

〈適切な設置位置〉



③ 既存飲食店への対応

〈現状〉

既存飲食店の上引き排気ダクトについては、清掃が不十分で多量の油が付着している事例が見られる。また、グリス除去装置等が設置されていない、又は設置されていても取付け位置が不適當である事例が見られる。

〈対応〉

- 既存飲食店についても、上引き排気ダクトの清掃を求めることが必要。
- グリス除去装置等の設置については、上引き排気ダクトの清掃を徹底しつつ、改修等の機会を捉えて設置を推進することが適當。

④ その他（飲食店に対する周知）

事業者団体と連携し、①～③の対策について各飲食店への周知を徹底することが必要。

1 上引き排気ダクトの火災予防上必要な管理に関すること

(1) 上引き排気ダクトについて、適切に清掃を行う必要があること。

具体的には、毎営業日、目視によりダクト内を確認し、油脂の付着が確認できる場合は清掃を実施する必要があること。

(2) 上引き排気ダクトに炎が達しないよう、火気器具(七輪等)の利用実態に応じ、ダクトの排気取入口の位置に留意すること。

(3) 上引き排気ダクトを設置又は改修する際は、点検口等を設ける等、点検及び清掃が行いやすいよう措置すること。

2 グリス除去装置等に関すること

(1) 上引き排気ダクトを設置又は改修する際は、グリス除去装置等の設置を指導すること。また、グリス除去装置等を設置する場合は、排気取入口から、グリス除去装置、火炎伝送防止装置の順に設置すること。

(2) 火炎伝送防止装置に設ける温度ヒューズは、管理、点検を行う等、作動に支障がないよう留意すること。