

## 厨房設備等の基準に関する検討部会（第3回）

### 議事要旨

- 1 日時 令和8年2月9日（月） 14:00～16:00
- 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、倉淵委員、小城委員、鍋嶋委員、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、株式会社ワールド精機、協同組合日本製パン製菓機械工業会
- 4 配布資料
  - 資料1 前回（第2回）検討部会における意見まとめ
  - 資料2 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）
  - 資料3 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（案）
  - 参考資料1 厨房設備等の基準に関する検討部会委員名簿
  - 参考資料2 厨房設備等の基準に関する検討部会報告書（案）【委員限り】
- 5 議事
  - (1) 前回（第2回）検討部会における意見まとめ
  - (2) 厨房設備等の基準に関する検討部会報告書（案）について
    - ・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
    - ・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
  - (3) その他
- 6 主な意見交換（○：委員、オブザーバー ●：事務局）
  - (1) 前回（第2回）検討部会における意見まとめ  
意見なし。
  - (2) 火気器具上部に設ける排気ダクトの防火安全対策について  
○資料に「火気器具の取扱いとして明確に位置づける」との記載があるが、火災予防条例（例）第18条第1項第9号に「器具の周囲は、常に、整理及び清掃に努める」と規定されてい

るが、上引き排気ダクトにも適用されるという解釈でよいか。

●具体的な条文にどう位置づけるかは、内部で検討中である。何らかの形で条文上の基準に関連づけることで考えている。

○グリス除去装置の手前までの毎日の清掃は店側でやってもらうとして、その先の清掃は店側がやるのか業者に任せるのか、そもそもアプローチできるかという問題があるのではないか。

○点検口等が無い店では、まず点検口を設ける等の改修が必要。点検口さえ設ければ、店舗側でも清掃は可能ではあるが、手間等を考え、業者に依頼するかどうかは店舗次第になると考えられる。

○そうなると、立入検査をした段階で、まずは「メンテナンスをできるようにするよう指導」し、それが整ったら「毎日清掃と半年に1回の清掃をしているかの確認」とレベルが幾つかできるようなイメージか。

○認識のとおり。

○実際の立入検査で、ダクト内部の油脂の厚さまで確認するのか。

○東京消防庁では、立入検査時に内部の確認を行う。さらに、JADCAの簡易測定具を全ての消防署に配置し、油脂の厚みをチェックできる体制を整えている。

○東京消防庁の取組は理解。立入検査での見逃しがないように各消防本部に対して消防庁が指導するのがよいと考える。

## (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

○資料に「自動温度調節装置及び過熱防止装置が適切に設置・維持管理されているもの」と記載があるが、過熱防止装置は排気温度が異常に上がらないように止めるという役割もあるかと思うので、この適切に設置・維持管理というのは、過熱防止装置の温度設定が異常にならないように、止まるようにちゃんと設定されているということも含めて維持管理するということによいか。

●過熱防止装置が適切な温度で働くということを含めて、「適切に設置・維持管理されている」と読む整理をしている。

○排気温度が異常になる前に止まる設定温度にするとの解釈でよいか。

●認識のとおり。

○自動温度調節装置及び過熱防止装置の設定値の閾値を示す予定はあるか。

●具体的に何度にするのかは決まっていない。装置の構成によっても適切な温度が違ってくるため、具体的な温度を示す予定は現時点でない。

(3) その他

○デッキオーブンについて、グリスフィルターが詰まり換気不足となり一酸化炭素中毒となる事例を聞いている。メンテナンスの観点から、グリス除去装置との離隔距離がゼロでいいという訳ではなく、メンテナンスがちゃんとできる距離は確保するよう指導していく必要があると考える。