

小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方に関する検討部会（第1回）

議事要旨

- 1 日時：令和元年8月26日（月） 10時00分から11時35分まで
- 2 場所：東京都千代田区霞が関2-1-2
（総務省中央合同庁舎第2号館 低層棟1階 共用会議室3）
- 3 出席者
 - (1) 委員等（敬称略、順不同）
松原部会長、倉渕委員、中村委員、秋本委員（代理）大木委員、佐々木委員、佐藤委員、松崎委員、由利委員、齋藤委員（代理）、島津委員、中野委員、田村委員、義経オブザーバー
 - (2) 事務局
消防庁予防課長以下3名
- 4 配付資料
 - 資料1-1 小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方に関する検討部会開催要綱
 - 資料1-2 小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方に関する検討部会委員名簿
 - 資料1-3 配席図
 - 資料2 検討背景・目的について
 - 資料3 飲食店におけるこんろ火災の実態について
 - 資料4 厨房用自動消火装置の技術基準等について
 - 資料5 検討の進め方・スケジュールについて
- 5 委員等紹介
資料1-2により委員、オブザーバー並びに事務局の紹介を行った。
- 6 議事内容（○委員発言、●事務局発言）
 - (1) 検討背景・目的等について
 - 【事務局】資料2により説明を行った。
 - 【事務局】今回の検討は、糸魚川の大規模火災を受けて始まっており、平成28年12月に新潟県糸魚川市の駅の北側で木造建築の密集している地域の飲食店より出火している。出火原因は大型こんろの消し忘れで、焼損棟数が147棟、焼損面積が3万平米、負傷者が17人という甚大な被害が発生した。
この火災を受け、消防庁では今後の消防のあり方に関する検討会を開催しており、全国どこでも木造の建築物が多い地域では、強風が吹いていれば、このような火災が起こり得るという前提に立って、必要な対策を検討すべきであるということで、様々な対応策を検討している。
予防課では、平成29年度、30年度は主に早期覚知の対策を行っており、今年度については、出火・延焼防止対策ということで、飲食店での出火防止対策、また自動消火等の安全装置の課題を整理するような検討を行いたいと考えている。
 - 【委員】火災原因の場合、発火源と着火物と拡大の経緯という3つの原因で整理がされる。この場合、こんろが、発火源で、着火物が付着した油かすで、経緯がダクトか何かまで広がったということだが、詳細を知りたい。

- 【事務局】先ほどの説明のとおり。
- 【委員】消火のイメージだが、長時間こんろに火をかけていると、鍋の中に入っている油が400度ぐらいで発火する。その熱輻射で近場にある壁面の汚れや可燃物の布などに着火し、ダクトの中に火が入ってしまって他の部屋に延焼していったという順序の中で、最初の大きな炎が出た時点で消火したい、というイメージでよろしいか。
- 【事務局】そのとおり。
- 【委員】大規模の厨房を350kWとすると、小規模、中規模というものの定義はそれ以下のものと考えればよろしいか。
- 【事務局】現在、条例で義務づけられているフード等用消火設備については350kWであり、それ以下だと考えられるが、糸魚川市の火元の飲食店というのはそれには及ばないため、実態調査をしながら対象範囲を検討したい。

(2) 飲食店におけるこんろ火災の実態について

- 【事務局】資料3により説明を行った。
- 【委員】住宅におけるこんろ火災は減っているが、飲食店におけるこんろ火災は横ばいだという説明だが、飲食店における火災自体はむしろ増えていると認識している。こんろ火災だけを見ると横ばいという理解でよろしいか。
- 【事務局】この部分の件数はこんろ火災に限ったものである。
- 【委員】2008年に家庭用こんろに調理油過熱防止装置等の設置が義務付けられたということだが、業務用こんろではこういったものは全く設置してない状況なのか。
- 【事務局】義務づけられているのは家庭用こんろだけで、業務用こんろには義務づけられていない。業務用にもないことはないが、普及は進んでいない。
- 【委員】Siセンサーがついている業務用こんろは販売されている。Siセンサーというのは、鍋底に接触していないといけませんが、鍋を浮かせて調理すると、センシングできないことがある。遠隔的に鍋の温度が測ればいいが、実用には至っていないと思う。
- 【委員】2008年にガスこんろの火災を防止しようということで、さまざまな安全装置の検討を行い、調理油過熱防止装置・グリルの安全装置を全て搭載し、Siセンサーコンロということで、2009年から導入されて10年になるが、間もなく4,000万台の普及になる。
家庭用こんろも飲食店と同様に放置、消し忘れ、グリルの周りに置いたものに着火するというのが主な火災原因である。検討した当時、家庭用はサイズも火力も比較的定まっているので標準化ができたが、業務用コンロは調理する料理、調理する業態によって全て違い、能力もそれぞれ異なるという背景もあり、義務化はできなかったと聞いている。
- 【委員】飲食店のこんろ火災は横ばいだが、飲食店の火災としては増えているのではという意見があったが、こんろ火災以外ではどのような要因でどれぐらい増えているかという数値を教えて欲しい。
- 【事務局】次回の検討部会で準備したい。
- 【委員】こんろ火災のパーセンテージが、ずっと一番多かったのかということも含め、追加調査を検討してもらいたい。
- 【委員】業務用のものは、出力や火力はかなり大きいのか
- 【委員】家庭用と比べ何倍も大きい。
- 【委員】消火の対象は、火源ではないが、火源が大きい分だけ火災の拡大が早くなることなどを踏まえると、火力の大きさも検討要素になる。

(3) 小規模飲食店の実態等について

- 【委員】一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会から説明を行った。【別紙参照】
- 【委員】会社規模でいう小規模と厨房の規模が小規模ということが、混在しての議論となると思われるが、説明にあった、小規模というのは何か定義があるのか。もしくは団体の中で厨房の規模などでカテゴライズされているのか。
- 【委員】明確にはない。
- 【委員】全国でどのくらい飲食店と称するものが存在しているのか、その中で組合に加入している割合はどの程度なのか。
- 【委員】そのあたりは把握していない。
- 【事務局】今回の糸魚川火災を受け、150㎡未満の飲食店に消火器の設置を義務づけたという経緯があるので、1つの目安として、面積で150㎡というところが考えられる。
- 【委員】小規模というのは、面積として小規模だということで、それが150㎡であり、大規模というのは、出力として設置の基準がある350kW以上のものであるということを見ると、小規模のサイズのお店には350kWのような厨房はなく、それよりは低いということだと思われる。その場合、大体どれぐらいの出力のものが設置されているのか把握しているか。
- 【事務局】我々も正確に把握していないため、この検討部会の後にアンケートによる実態調査を行い対象を検討したい。
- 【委員】フランスでは、客数によって災害が起こったときにどのぐらいダメージがあるかという観点から、客数でもって4段階に分けて人数が多いほど規制されるという形をとっている。
- 【委員】客の人数によるリスクやこんろの大きさもあるが、消火という観点から考えると、取り扱う鍋の種類・大きさや、使用する油の量も調査対象にすると、消火装置の線引きがしやすくなる。
- 【委員】資料2の中で、大規模な350kW以上使う厨房と住宅の台所のすき間を埋めるという説明があったが、150㎡といった線引きをすることで、新たなすき間ができてしまう可能性があるため、すき間を生じさせないように検討を進めていったほうが良いのでは。
- 【委員】油の量と使用する鍋というのも重要ではあるが、換気扇のみの厨房なのか、フードがあって、ダクトが接続されているのかということも火災拡大に関しては重要な要素になるので、そのあたりも調査対象にしてもらいたい。
- 【委員】都市計画法では、用途地域に建築できるものの区分がある。一種住居専用地域には何を建築してはいけないという中に、その規模も含めた飲食店は入っていたか。
- 【事務局】用途地域に建築してよい用途は、それぞれ定められている。飲食店というよりは、商業用途とか大枠な分類だと思うが、次回に向け整理してまいりたい。
- 【委員】糸魚川火災の出火原因は、鍋の油が発火したという火災ではなく、鍋自体が加熱されて、輻射熱でこんろの周囲のステンレス板の下地が燃え始め、裏側に延焼してしまったということ調査結果としていた。話を聞いていると油火災を想定されているが、加熱された鉄板みたいなものの検討の必要性はいかがか。
- 【事務局】確認してお示ししたい。
- 【委員】どのようなものがこんろ火災であるか、コンセンサスが得られれば良いと思う。糸魚川市の場合は、油で無かったため延焼拡大は遅かったが、40分もその場にいなかったから拡大して、壁が焼損したということイメージ

を共通にしてはどうか。事務局のほうで必要があれば補正するが、消研センターも現地調査に行き、災害実験も行っているの、糸魚川市の出火の話は消研センターのほうでお願いしたい。

(4) 厨房用自動消火装置の技術基準について

- 【事務局】資料4により説明を行った。
- 【委員】消火設備の例が4種類あるが、この消火装置から選択することを想定しているのか。
- 【事務局】この中から選択するというのではなくて、今のものだと大きく分けて2つある中で、糸魚川市のような飲食店に沿ったものがないのではないかと、ということで新しい技術基準を考えていくことが検討の趣旨となる。
- 【委員】資料の赤字の部分の理由は何か。
- 【事務局】例えば60cmの鉄製鍋で油の量が4ℓとされているなど、そのあたりが変数になっているので、そこを具体的に比較できるように強調した。
- 【委員】現行、自動消火装置が4種類あり、対象とする小規模飲食店をどのように含めるのか、間をつなぐのか、新しいカテゴリーを考えるのかということを検討するために、現行の基準のうち、赤字の部分は、今後、注目していくことになるのではないかと、事務局側で強調したということか。
- 【事務局】そのとおり。消火性能とか薬剤を確実に放射できるとか、90%以上の容量を放射できるといった、基本的な部分はいずれの装置も一致している中で、赤字の部分では、少し差異が生じている。このような部分に着目しながら考えていきたい。
- 【委員】感知部があることは、火災を感知してということだと思われるが、業務用厨房の使用者の立場から言えば、装置の誤動作では商売にならないので、例えば、Siセンサーなどの例でいうと、加熱したということが確実に、インターロックをかけて燃料の供給をとめてしまえば火災にはならないと言える。どの火災のレベルで考えるのということと、誤動作を防止するという観点から、感知部の感度について検討をお願いしたい。
- 【委員】レンジ、グリル、フライヤーと並んでいる横にガス遮断用バルブというのがあるが、フード等用自動消火装置には、感知部が感知したらガスの遮断や遮断できる器具を設けることという基準がある。消火剤が鍋に入って火が消えたとしてもこんろが点火したままでは再燃してしまうため、消火の観点からすると、燃料の供給という点も非常に重要な事項と考えられる。
- 【委員】4種類の消火装置の説明があったが、この装置が設置されていて、実際に消火に役立ったといったデータはあるか。
- 【事務局】現時点では持ち合わせていない。
- 【委員】消防本部では、そういうデータを日ごろの指導を通じて保有しているかと思われるので、何か参考になるような情報があったら、提供をお願いしたい。事業者側でも意識調査を含め調査をした結果、奏功事例を保有していたら事務局に連絡の上、提供をお願いしたい。

(5) 検討の進め方・スケジュールについて

- 【事務局】資料5により説明を行った。
- 【委員】アンケートはどのような方法を予定しているのか。
- 【事務局】アンケートについては、全国飲食業生活衛生同業組合に依頼し、組合に所属している店舗を対象に調査を行うことを予定している。
- 【委員】アウトプットとして、ガイドラインを作成するところを目的としていることだが、例えば火災予防条例(例)を改正する予定はあるか。
- 【事務局】現時点では火災予防条例(例)の改正は考えていない。

- 【委員】アンケート対象になるが、組合に入っていない店舗もフォローしたほうが良いと思われる。場合によっては消防署を通してアンケート調査を行うことも可能である。
- 【委員】アンケート調査用紙を今週末までに確認し、気づいた点を事務局に伝えてもらいたい。
- 【委員】調理中にその場を離れるという行為に対して、指導していると思われるが、絶対離れてはいけないといった指導なのか、短時間なら離れてもよいという指導なのか。離れてはいけないといった場合、アンケートに実態が反映されにくいのでは。
- 【委員】当本部では、火を使っているときはその場を絶対に離れない、離れる際には火をとめる、という2点を必ずセットで指導している。
- 【委員】離れてはいけないとはわかっている、「人手不足で苦しい。」「もしかわりに安全装置があれば望ましいのではないか。」、という意見が期待できる。一方で、安易に離れるのかと聞かれたら、多くは離れないと答えるため、実態を引き出せるような設問内容が求められる。
- 【委員】調理の様態にもよるが、例えばラーメン屋では、スープは十何時間と煮続けるというように、そういう調理のプロセスが必要になってくるものに対して、離れるなというのは困難なこともあるので、どういう調理形態になっているということがわかるような質問があると、調理形態ごとにどういう対応が可能となるか、ヒントになるのではないと思われる。
- 【委員】ダクトやフードの清掃について聞いている設問はあるか。
- 【事務局】設問では直接触れていないが、日ごろ取組んでいることの自由記述欄があるので、そこに記載することは考えられるが、問を新たに設けることを検討する。
- 【委員】ガイドライン策定までどのようなタイムスケジュールで考えているか。
- 【事務局】全体の方向性を議論するのは今年度中に行うことを予定している。ガイドライン自体は、最終的な確認作業を含めると翌年度以降となるかもしれない。

全国飲食業生活衛生同業組合 概要

説明：(一社)全国生活衛生同業組合中央会 事務局長 秋本 若夫 (代理)

(1) 全国飲食業生活衛生同業組合について

全国飲食業生活衛生同業組合といいますのは、生活衛生同業組合中央会の16業種ある1つの団体です。

全国飲食業生活衛生同業組合連合会といいますのは、都道府県の飲食業組合の中央連合体ということになっています。飲食店の営業についての衛生施設の改善向上、衛生水準の維持向上を図って、あわせて利用者、消費者利益の擁護に資するための事業者の組織の自主的活動を促進するということと、組合員の経営の安定を図るための措置を講じまして、公衆衛生の向上、健康増進に資することとして、国民生活の安定に寄与することを目的としており、「生活衛生関係の営業の適正化及び振興に関する法律」という法律で、組合員、事業者の自主活動が法律の規定で担保されているということです。

この飲食業の組合というのは、大体40都道府県の組合で約8万5,000組合員がいます。これは16業種で見ると、真ん中よりもちょっと上のほうぐらいになっています。

16業種には飲食業以外にもあります。理容とか美容とか生活衛生関係あるので、今回は飲食業についてあらかじめ実態を調べていただいたということです。

(2) 小規模飲食店の実態等

飲食業の状況ですけれども、業態は多様化しています。一般の食堂であったりレストラン、居酒屋、日本料理、飲食関係の専門店、スナックというような状況です。

連合会から見た小規模飲食店の実態ですけれども、飲食店の営業の業態によって業務用のコンロの使用は火力の関係とか料理の内容によってですので、仕様がさまざまであるという実態です。小規模の飲食店では家庭用のコンロ程度を業務としているという千差万別です。

(3) 意見等

今回の部会で防火安全対策を強化するというそういった観点、取り組みというのは、飲食店の事業者としての責務は当然理解できるものだと思っております。

ただ、大規模な設備投資を行うという方向にあっては、経営者の負担増につながるようなことが懸念されなければいいなと思っております。

新たな消火設備、高機能で廉価なものが開発されればいいな、期待されればいいなということは申し上げたいと思います。