

（厨房設備）

第3条の2 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。

（1）厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋（以下「排気ダクト等」という。）は、次に定めるところによること。

ア 排気ダクト等は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造ること。ただし、当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあつては、この限りでない。

イ 排気ダクト等の接続は、フランジ接続、溶接等とし、気密性のある接続とすること。

ウ 排気ダクト等は、建築物等の可燃性の部分及び可燃性の物品との間に10センチメートル以上の距離を保つこと。ただし、金属以外の不燃材料で有効に被覆する部分については、この限りでない。

エ 排気ダクトは、十分に排気を行うことができるものとする。

オ 排気ダクトは、直接屋外に通ずるものとし、他の用途のダクト等と接続しないこと。

カ 排気ダクトは、曲がり及び立下がりの箇所を極力少なくし、内面を滑らかに仕上げる。

（2）油脂成分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、次に定めるところによること。

ア 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。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のものにあつては、この限りでない。

イ グリス除去装置は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたものとする。ただし、当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあつては、この限りでない。

ウ 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。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの又は排気ダクトの長さ若しくは当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあつては、この限りでない。

エ 次に掲げる厨房設備に設ける火炎伝送防止装置は、自動消火装置とすること。

（ア）令別表第1（1）項から（4）項まで、（5）項イ、（6）項、（9）項イ、（16）項イ、（16の2）項及び（16の3）項に掲げる防火対象物の地階に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの

（イ）（ア）に掲げるもののほか、高さ31メートルを超える建築物に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの

（3）天蓋、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。

（4）天蓋及びこれ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。

2 前項に規定するもののほか、厨房設備の位置、構造及び管理の基準については、第3条（第1項第11号から第14号までを除く。）の規定を準用する。この場合において、同条第3項中「入力」とあるのは、「当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が」と読み替えるものとする。

※ 改正経過：追加〔昭和61年条例第3号〕、一部改正〔平成4年条例第9号〕、一部改正〔平成11年条例第8号〕、一部改正〔平成12年条例第50号〕、一部改正〔平成14年条例第31号〕

【趣旨】

本条は、厨房設備（調理を目的とした火気設備及び当該設備と一体として構成される設備全体をいう。以下、本章【解説】において同じ。）に附属する天蓋及び排気ダクト（以下、本条【解説】において「排気ダクト等」という。）の位置、構造及び管理について定めたものである。

本条の厨房設備は、従前、第3条（炉及びかまど）により規制してきたが、天蓋及び排気ダクトについての具体的な規制条文がなく、かつ、天蓋及びダクトに係る火災があとを絶たないことから、昭和61年の条例改正により、第3条から独立して、第3条の2「厨房設備に附属する排気ダクト」を新たに規定した。その後、調理を目的とするレンジ、フライヤー、オーブン等の設備についても、平成4年以前までは第3条「炉及びかまど」に規定していたが、平成4年の条例改正により、厨房設備の設置不良による火災、天ぷら油等によるフード・ダクト火災等を防止するため、第3条の2として規制することとし、「厨房設備に附属する排気ダクト」から「厨房設備」として規定整備した。

「厨房設備」の種類としては、煮炊き用（こんろ、レンジ、めんゆで器等）、焼き物用（オーブン、グリル、サラマダー等）、揚げ物用（フライヤー等）、炊飯用（炊飯器等）、保温用（温蔵庫等）、その他（蒸し器、食器洗浄機、給茶機、酒かん器、食器消毒保管庫等）がある。

【解説】

第1 厨房設備による火災危険（例）等

厨房設備を設置し、使用することにより想定される火災危険の例を挙げると、下表のとおりとなる。

	想定される火災危険（例）	対策（例）
□	天ぷらを調理中に火をかけたままその場を離れたところ、油が過熱され発火し、火災化する。また、付近に消火器がなかったため、水をかけたところ、さらに延焼拡大する。	・調理中はその場を離れない、又は火を消してから離れること。 ・厨房の近傍には、消火器を設置すること。
□	厨房周囲は清掃していたが、排気ダクトの清掃を怠っていたため、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき、火災化し、周囲に延焼拡大する。	・厨房設備周囲はもとより、排気ダクト内も定期的な清掃を徹底すること。
□	厨房設備の後方の壁に適正な不燃措置を行っていなかったため、木製の壁に熱が伝わってこもり、出火する。	・木製の壁に熱が伝わり、発火しないよう、適正な不燃措置をとること。

厨房設備による火災危険は、上表のほかにも想定される。また、ここでは、それに対する対策の一例を挙げているが、これらの火災危険を排除し、安全に、安心して当該設備を使用するためには、本条及び本条【解説】に掲げる内容を順守し、火災予防対策を徹底する必要がある。

なお、厨房設備の経年劣化や使用時の換気が万全でないことに端を発する一酸化炭素中毒事故も発生している。よって、当該事故防止の観点からも本条及び本条【解説】に掲げる内容を遵守する必要がある（厨房設備による一酸化炭素中毒事故の注意事項については、【参考1】を参照）。

第2 厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋の位置、構造及び管理の基準（第1項第1号関係）

ここでは、「1 業務用の厨房設備」、「2 一般用の厨房設備」に分けて解説する。その際、共通事項については、「2 一般用の厨房設備」と共通事項（以下、本条【解説】において「2と共通事項」という。）として表記する。

1 業務用の厨房設備

- (1) 本号は、ダクト火災の防止、出火した際の延焼防止のための規定であり、厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋の構造を規制したものである（2と共通事項）。
- (2) 「業務用の排気ダクト等」とは、業務用、営業用及び事業所の従業員食堂、学校、病院の給食用等に使用する入力21キロワット以上の厨房設備に附属する天蓋及び排気ダクトをいう。
- (3) 本号アは、排気ダクト等の材質を規定したもので、厨房設備に設ける排気ダクト等は使用に際して発生する燃焼廃ガスのほかに、調理に伴う油脂、水蒸気、じんあい等に耐えられるよう、ま

た、万が一ダクト火災が発生した際にも容易に破壊しないよう一定の耐食性及び強度が要求される（2と共通事項）。

(4) 「耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料」とは、排気ダクト等の材質については、ステンレス鋼板又は亜鉛鉄板若しくはこれと同等以上の不燃材料をいう（2と共通事項）。

(5) 業務用厨房設備に設ける天蓋の構造及び設置方法は、以下のとおりである。

ア 板厚は、下表によるものとする。

天蓋の長辺 (単位ミリメートル)	板厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
450 以下	0.5 以上	0.6 以上
450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,800 を超えるもの	1.0 以上	1.2 以上

イ 板の継目は、気密性を有すること。

ウ 幅及び奥行は、火を使用する設備の幅及び奥行の寸法以上であること。

エ 水油等の滴下を防止し、かつ、それらを回収できる構造（グリスカップの設置）であること。

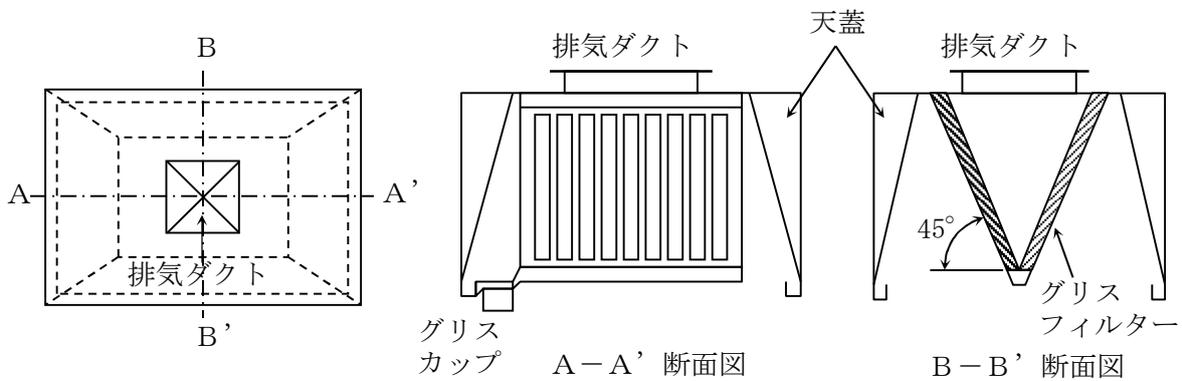
オ 支持金具により堅固に取り付けること。

カ 天蓋内に照明設備を固定（クリップ式を含む。）させないこと。ただし、耐熱性のもので油脂、蒸気等の防護措置が電気接点部分に施された場合は、この限りでない。

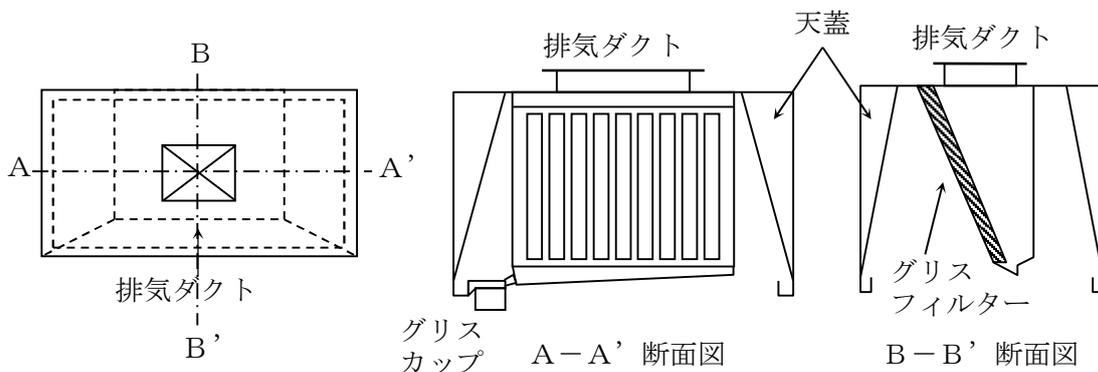
(ア) 衝撃を受けるおそれのある照明設備は、金網等で保護すること。

(イ) 熱の影響を受けるおそれのある部分の電気配線は、耐熱性のものを使用すること。

両面フィルター型天蓋



片面フィルター型天蓋



(6) 業務用厨房設備に設ける排気ダクトの構造及び設置方法は、以下のとおりである。

ア 板厚は、下表によるものとする。

(ア) 角型ダクト

ダクトの長辺 (単位ミリメートル)	板 厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
450 以下	0.5 以上	0.6 以上
450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,800 を超えるもの		1.2 以上

(イ) 円形ダクト

ダクトの直径 (単位ミリメートル)	板 厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
750 以下	0.5 以上	0.6 以上
750 を超え 1,000 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,000 を超え 1,250 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,250 を超えるもの		1.2 以上

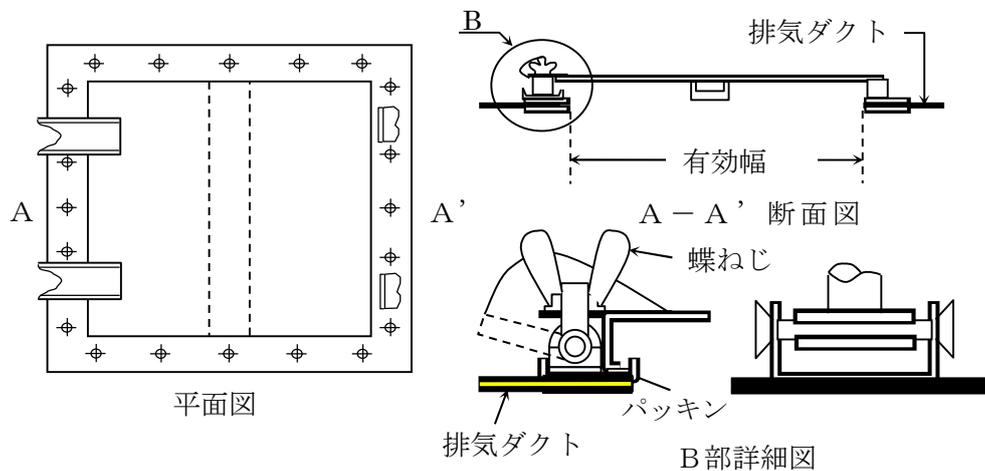
イ わん曲部等の必要な箇所の側面には、一辺の長さが30センチメートル（断面の側方の一辺の長さが120センチメートル以上の排気ダクトに設ける場合にあつては、45センチメートル）以上の点検、清掃に必要な点検口を設けること。

ウ たわみ継手を設ける場合は、排気ファンに近接する部分を不燃材料で覆うこと。

エ 支持金具で堅固に取り付けること。

オ 電気配線は、排気ダクト内に設けないこと。

ダクトの点検口（例）



(7) 本号アただし書の「当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるもの」とは、当該厨房設備の入力が21キロワット以下であつて、かつ、当該厨房設備の使用頻度が低いと認められるものをいう。この場合、上記の基準に適合しない金属製の天蓋（レンジフードファン）を設置することができる（2と共通事項）。

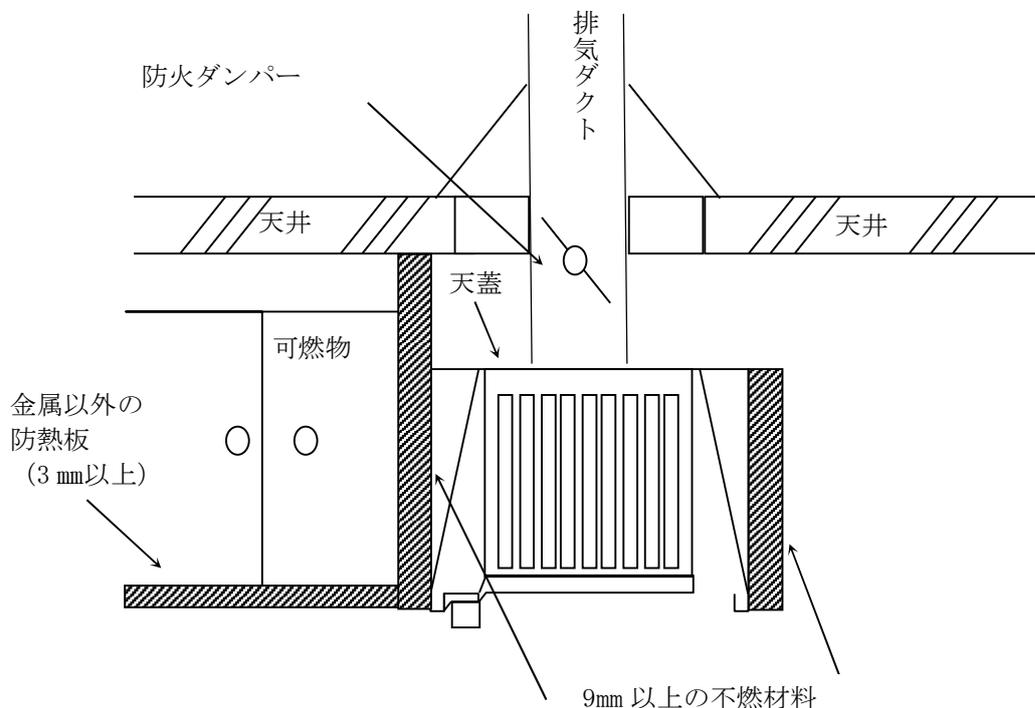
(8) 本号イの排気ダクト等の接続は、次のとおりとすること（2と共通事項）。

ア フランジ接続、溶接接続以外には、差込み接続等があるが、抜け出し防止のためにリベット止め等の措置を講ずること。

イ 排気ダクトの接続部分は、耐熱性を有するシール剤、テープ、コーキング剤等を使用し、気密性を保持すること。

- (9) 本号ウの「金属以外の不燃材料で有効に被覆する部分については、この限りでない。」とは、排気ダクト等にロックウール保温材（JIS A9504 に示すもの。以下、本条【解説】において同じ。）、ケイ酸カルシウム保温材（JIS A9510 に示すもの。以下、本条【解説】において同じ。）若しくはこれと同等以上の不燃材料で、厚さ50ミリメートル以上被覆した場合又はこれらと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた場合には、当該部分と建築物等の可燃性の部分又は可燃性の物品との間の距離を10センチメートル未満とすることができるものである（2と共通事項）。
- (10) 業務用の排気ダクト等は、建築物等の可燃性の部分及び可燃性の物品（以下、本条【解説】において「可燃性の部分」という。）から10センチメートル以上の離隔距離を保つこと。ただし、ダクト火災からの延焼防止を図るため、次の施工方法による場合は、これらによらないことができる。
- ア 天蓋側方の可燃性の部分に、厚さ9ミリメートル以上金属以外の不燃材料で被覆されているもの
- イ 排気ダクトが可燃性の部分に接し、又は可燃性壁体（壁体の構造にかかわらず、木材や可燃性の断熱材等を用いる壁のことをいう。以下、本章【解説】において同じ。）等を貫通する場合は、排気ダクト表面に50ミリメートル以上のロックウール保温材、ケイ酸カルシウム保温材又はこれらと同等以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆されていること。なお、20ミリメートルの厚さで50ミリメートルのロックウールと同等以上の性能を発揮する製品が開発されている。
- ウ 排気ダクトに面する可燃性の部分に、金属以外の不燃材料で被覆し、当該被覆表面から排気ダクトまで5センチメートル以上の離隔距離が保有されていること。

業務用天蓋の設置例

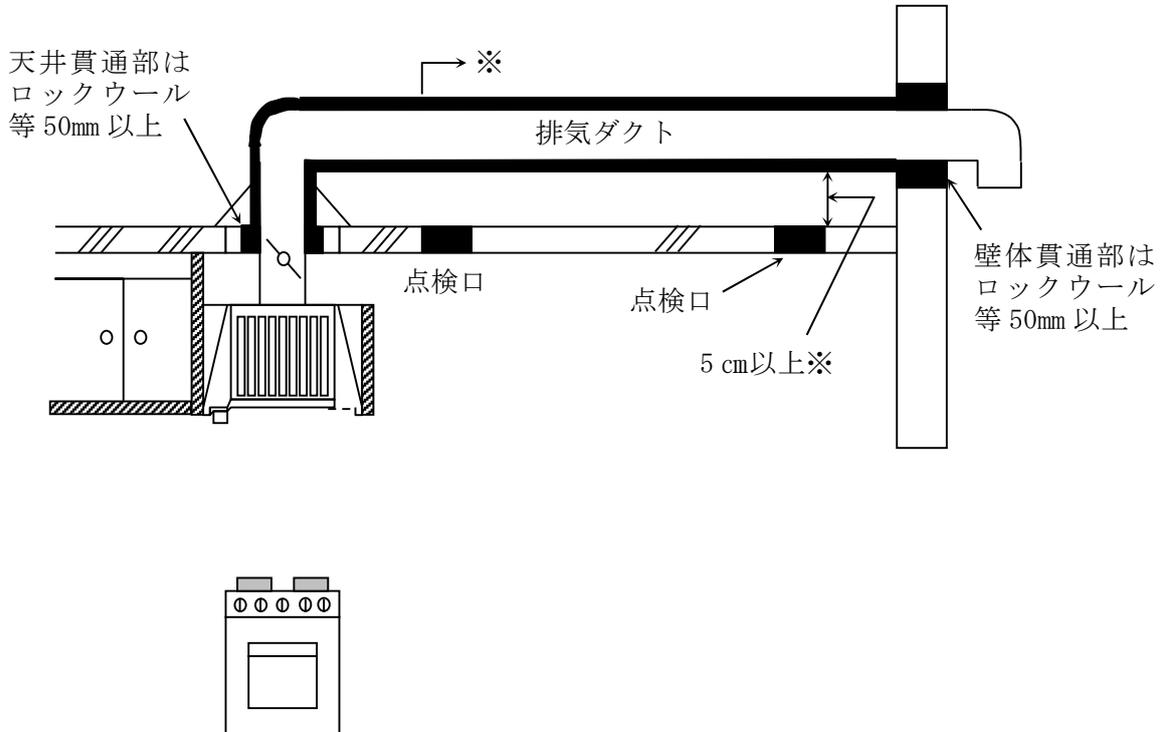


- (11) 業務用排気ダクト等を隠ぺい空間に設けなければならない場合は、次のとおりとすること。
- ア 隠ぺい空間にある可燃性の部分に接し、又は可燃性の壁体等を貫通する場合は、排気ダクトを厚さ50ミリメートル以上のロックウール保温材、ケイ酸カルシウム保温材又はこれらと同等以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆すること。
- イ 隠ぺい空間部分にある排気ダクトを厚さ25ミリメートル以上のロックウール保温材、ケイ

【第3条の2（厨房設備）】

酸カルシウム保温材又はこれらと同等以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆した場合は、可燃性の部分から5センチメートル以上の離隔距離を保つこと。

ウ 点検口（45センチメートル以上×45センチメートル以上）は、排気ダクトの点検、整備が容易に行うことができるように、排気ダクトの隠ぺい空間への飛び込み口付近と出口付近の天井にそれぞれ1か所設けること。



※ 隠ぺい空間にある可燃性の部分に接し、又は可燃性の壁体等を通る際、厚さ50ミリメートル以上のロックウール等で排気ダクトを被覆した場合は、可燃性の部分に接することができる。

※ 隠ぺい空間部分にある排気ダクトを厚さ25ミリメートル以上のロックウール等で被覆した場合は、可燃性の部分から5センチメートル以上の離隔距離を保つこと。

- (12) 業務用排気ダクトの吹出口は、可燃性の部分から60センチメートル以上離隔し、かつ、吹き出し方向に可燃物がないこと。
- (13) ガスこんろによる出火事故が毎年5,000件以上発生している状況を受け、経済産業省では、天ぷら等揚げ物調理中の出火事故を「予見可能な誤使用」と位置付けた。これに伴いガスこんろは、「ガス事業法」及び「液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律」の規制対象品目として指定され、平成20年10月1日以降に製造・輸入された製品は、バーナー全口に調理油過熱防止装置と立消え安全装置の装着及びPSマークの表示が義務付けられた。なお、卓上型一口こんろ及び業務用こんろは、当該装置の設置義務対象機種から外れている（2と共通事項）。
- (14) 本号エの「十分に排気を行うことができる」とは、「換気設備の構造方法を定める件」（昭和45年建設省告示第1826号）に適合する排気能力をいう（2と共通事項）。
- (15) 本号オの「他の用途のダクト等」とは、一般空調用のダクト、給湯湯沸設備等の煙突、排気筒等をいう（2と共通事項）。
- (16) 本号オのとおり、業務用排気ダクトは直接屋外に通じるものとし、他の用途のダクトと接続されていないこととする。ただし、業務用厨房の排気ダクトに直結するガス瞬間湯沸器又は排気フード内に排気トップを挿入するガス瞬間湯沸器を使用する場合は、以下のとおりとすること（2と共通事項）。

ア 業務用排気ダクトに直結するガス瞬間湯沸器を使用する場合

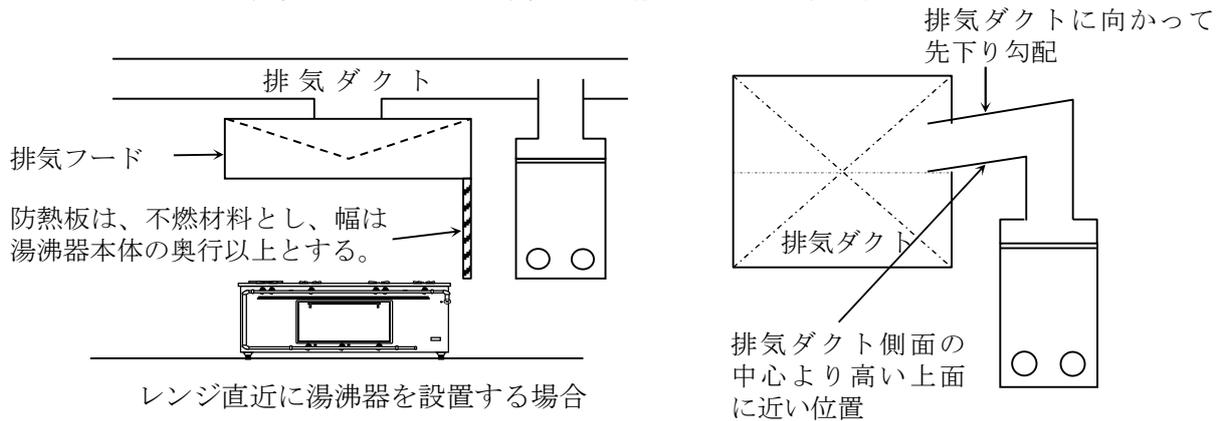
- (ア) 建基令第20条の3第2項第3号に規定する条件により接続すること。
- (イ) 排気ダクトに付着した油脂等が湯沸器内部に滴下しない構造であること。
- (ウ) 湯沸器の排気トップ出口からの排気温度は、65℃以下であること。
- (エ) 排気トップ部に温度センサーを有し、排気温度が65℃を越えた場合は、機器の燃焼が停止できること
- (オ) 油脂受け皿の油脂等の溜まるおそれがある部分の温度は、100℃以下であること。

イ 排気フード内に排気トップを挿入するガス瞬間湯沸器を使用する場合

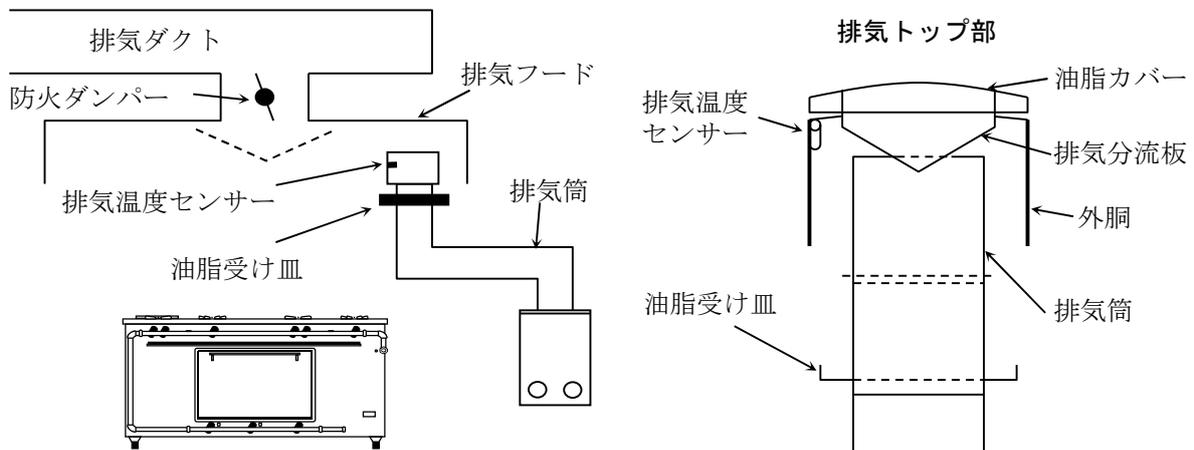
- (ア) 排気トップ部に付着した油脂等が湯沸器内部に滴下しない構造であること。
- (イ) 排気フードの大きさ及び風量等を考慮して、排気が排気フードからあふれないこと。
- (ウ) 湯沸器の排気トップ出口からの排気温度は65度以下であり、排気トップ周囲の空気に希釈される前の排気温度は100度以下であること。
- (エ) 排気温度が前記温度を超えた場合は、機器が停止できること。
- (オ) 排気フードから排気があふれないこと。
- (カ) 機器には、COセンサーを有し、異常の場合は機器の燃焼が停止できること。
- (キ) 機器の取扱注意表示及び第三者機関の離隔距離表示が添付されていること。

(17) (16) ア（イ）及びイ（ア）について、有効な油脂流入防止措置の例を下図に示す（2と共通事項）。

有効な油脂流入防止措置の例（排気ダクトに直結）



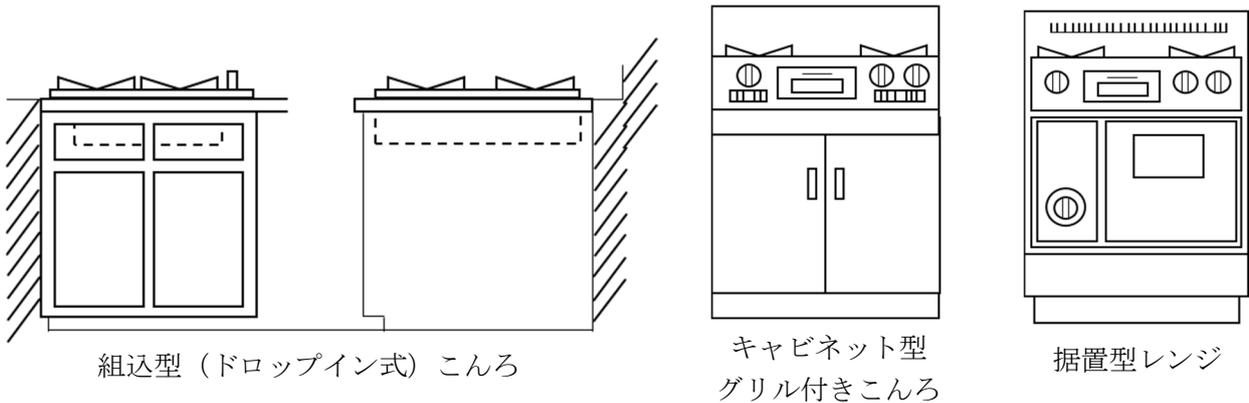
有効な油脂流入防止措置の例（排気フードに挿入）



2 一般用の厨房設備

(1) 「一般用の排気ダクト等」とは、別表第3に掲げる「厨房設備」のうち、ドロップイン式こんろ（入力14キロワット以下）、キャビネット型グリル付こんろ（入力14キロワット以下）及び据置型レンジ（入力21キロワット以下）であって、かつ、当該厨房設備の使用頻度が低いと認められる厨房設備に附属する天蓋（レンジフード）及び排気ダクトをいう。一般の家庭において通常使用している排気ダクト等は、これに該当する。

厨房設備の例



(2) 一般用厨房設備に設ける天蓋の構造及び設置方法は、次のとおりである。ただし、一般の家庭において通常行われている程度の使用頻度のものについては、以下の基準によらない金属製のレンジフードファンを設置することができる。

ア 板厚は、下表によるものとする。ただし、レンジフードファンは除く。

天蓋の長辺 (単位ミリメートル)	板 厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
800 以下	0.5 以上	0.6 以上
800 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,800 を超えるもの	1.0 以上	1.2 以上

イ グリスフィルターを装着するものにあつては、容易に脱着できるものであること。

ウ 板の継目は、気密性を有すること。

エ 幅及び奥行は、火を使用する設備の幅及び奥行の寸法以上であること。

オ 水油等の滴下を防止し、かつ、それらを回収できる構造であること。

カ 支持金具により堅固に取り付けること。

キ 天蓋に照明設備を固定させないこと。

(3) 一般用厨房設備に設ける排気ダクトの構造及び設置方法は、以下のとおりである。

ア 板厚は、下表によるものとする。

(ア) 角型ダクト

ダクトの長辺 (単位ミリメートル)	板 厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
300 以下	0.5 以上	0.5 以上
300 を超え 450 以下		0.6 以上
450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,800 を超えるもの		1.2 以上

(イ) 円形ダクト

ダクトの直径 (単位ミリメートル)	板 厚 (単位ミリメートル)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
300 以下	0.5 以上	0.5 以上
300 を超え 1,750 以下		0.6 以上
750 を超え 1,000 以下	0.6 以上	0.8 以上
1,000 を超え 1,250 以下	0.8 以上	1.0 以上
1,250 を超えるもの		1.2 以上

イ 排気ダクトの長辺が150ミリメートル以下のものにあつては、差込み方式とし、差込部分が容易に離脱しないよう不燃材料で覆い、不燃バンドにて締め付けて施工することができるものとする。

ウ たわみ継手を設ける場合は、排気ファンに近接する部分に設け、長さは必要最小限度とし、かつ、建築物のたわみ継手に面する部分を不燃材料で覆うこと。

エ 支持金具で堅固に取り付けること。

オ 電気配線は、排気ダクト内に設けないこと。

(4) 一般用の排気ダクト等は、建築物等の可燃性の部分及び可燃性の物品から10センチメートル以上の離隔距離を保つこと。ただし、ダクト火災からの延焼防止を図るため、以下の施工方法による場合は、これらによらないことができる。

ア 天蓋・レンジフードの上方にあつては、可燃性の部分に厚さ5ミリメートル以上の金属以外の不燃材料で被覆し、当該被覆表面から天蓋まで2センチメートル以上の離隔距離が保有されていること。

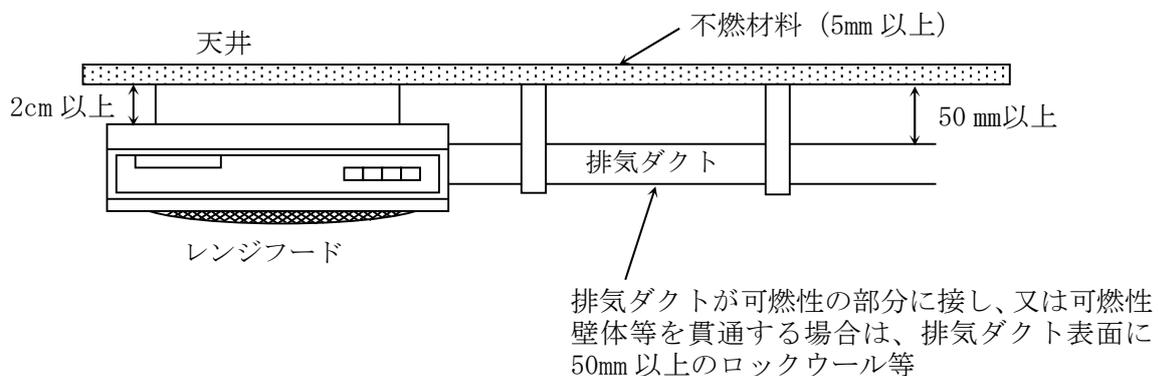
イ 天蓋・レンジフードの側方（ブーツ型の場合は、側方及び上方）にあつては、可燃性の部分に厚さ9ミリメートル以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料又はこれと同等以上の遮熱性を有する不燃材料で被覆されていること。

ウ 排気ダクトを開放空間に設ける場合は、ア及びイのほかに、次のとおりとすること。

(ア) 排気ダクトが可燃性の部分に接し、又は可燃性壁体等を貫通する場合は、排気ダクト表面に厚さ50ミリメートル以上のロックウール保温材、ケイ酸カルシウム保温材又はこれらと同等以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆されていること。

(イ) 排気ダクトに面する可燃性の部分に、厚さ5ミリメートル以上の金属以外の不燃材料で被覆し、当該被覆表面から排気ダクトまで50ミリメートル以上の離隔距離が保有されていること。

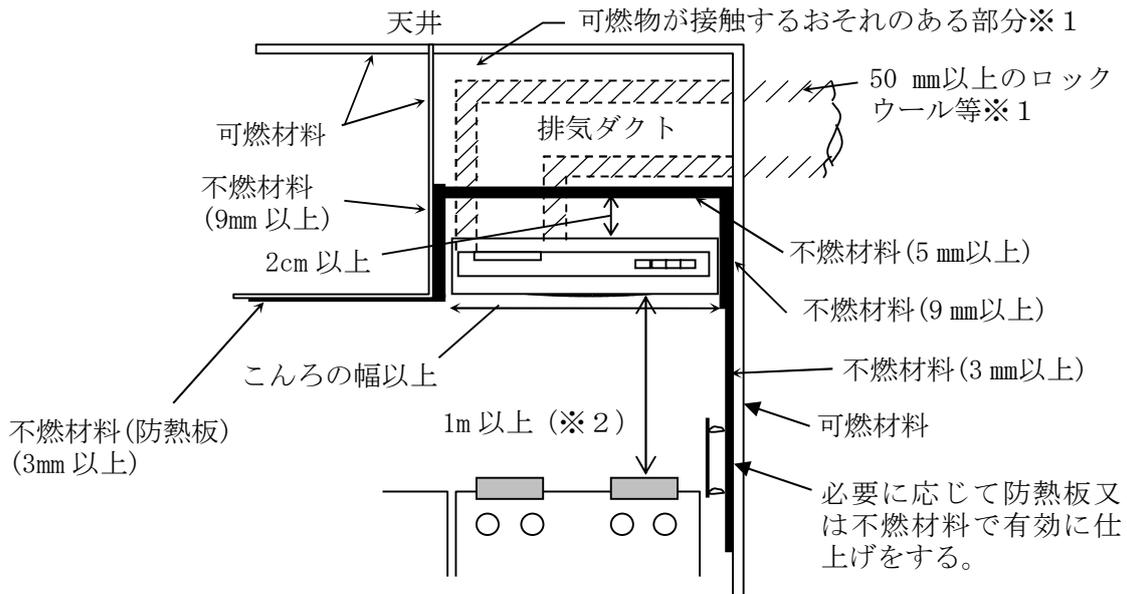
レンジフードファンの排気ダクトを開放空間に設置する場合の例



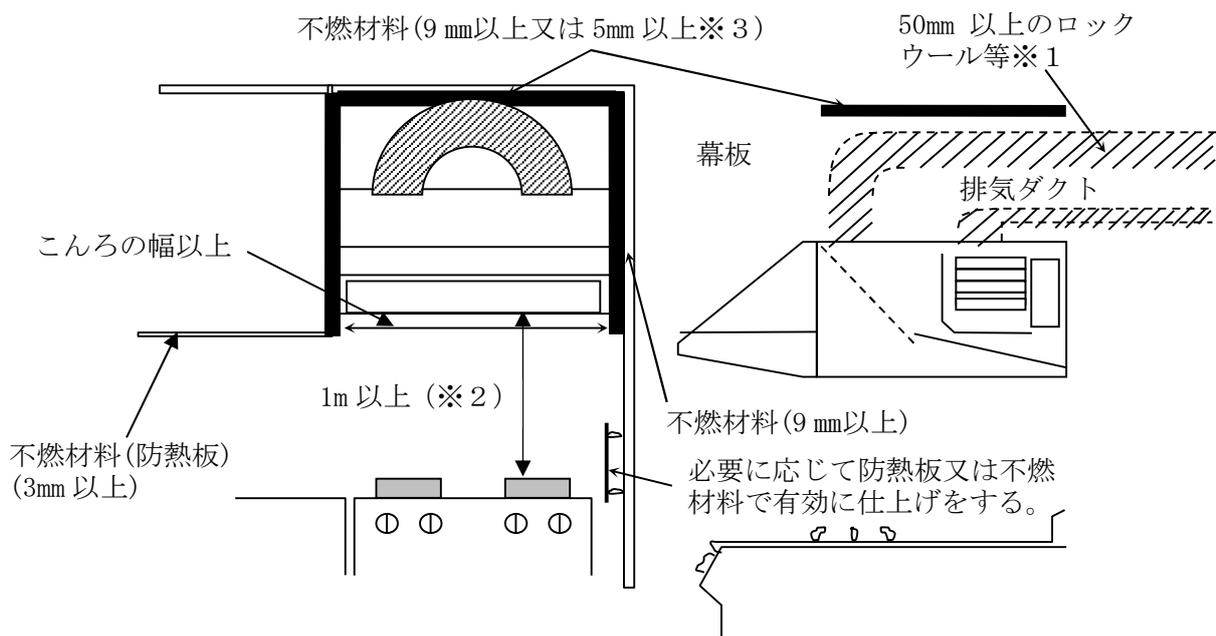
※ 「レンジフードファン」とは、電気用品安全法施行令（昭和37年政令第324号）別表第2・8（42）に規定する換気扇（厨房用）で、機器の一部を天蓋とした風量15立方メートル毎分以下のものをいう。

エ 排気ダクトを隠ぺい空間に設ける場合は、ア及びイのほかに、1（11）及び（12）に定める業務用の排気ダクト等を隠ぺい空間に設けなければならない場合、業務用ダクトの吹出口の例によること。また、排気ダクトは、直接屋外に通ずるものとし、ほかの用途のダクトと接続しないこと。

レンジフードファンの排気ダクトを隠ぺい空間に設置する場合の例



レンジフードファン（ブーツ型）の排気ダクトを隠ぺい空間に設置する場合の例



- ※1 隠ぺい空間にある可燃性の部分に接し、又は可燃性の壁体等を貫通する際、厚さ50ミリメートル以上のロックウール等で排気ダクトを被覆した場合は、可燃性の部分に接することができる。

隠ぺい空間部分にある排気ダクトを厚さ25ミリメートル以上のロックウール等で被覆した場合は、可燃性の部分から5センチメートル以上の離隔距離を保つこと。

- ※2 離隔距離の基準点については、燃焼器具の最上部（五徳面）からレンジフード最下部までとする。当該部分は、一般的には1メートル以上となるが、レンジフードファン設置時は80センチメートル、特定の安全装置を備えた調理油過熱防止装置付きこんろ等は60センチメートル以上の離隔距離となる。また、各住戸の厨房用ダクトが単独排気方式であることが必要である。

「特定の安全装置を備えた調理油過熱防止装置付きこんろ等」とは、JIS規格等の基準に適合したもののうち、次の基準に適合するものをいうが、こんろ上方離隔距離を緩和するためには、別途、ガス機器防火性能評定の認定を受ける必要があるため、製品に添付されている評価ラベル又は取扱説明書にて確認することが必要である。

○全てのこんろバーナーに調理油過熱防止装置が設置されていること。

○全てのこんろバーナーに立消え安全装置が装着されていること。

○調理モード切替えができるものは、使用者の意識なしに変更されないこと。

○調理油量、鍋材質その他使用上の注意事項が取扱説明書に記載されていること。

- ※3 レンジ本体上部と天井までの距離が30センチメートル以上ある場合及び幕板にガラリ（おおむね幅2センチメートル×幕板の3分の2以上の長さ）を有しているものについては、その厚さを5ミリメートル以上とすることができる。

### 第3 油脂成分を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋の位置、構造及び管理の基準（第1項第2号関係）

- 1 本号は、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の位置、構造及び管理の基準について定めたものである。
- 2 本号本文の「油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備」とは、天ぷら、炒めものその他排気ダクトにおける火災の原因となる油脂を含む蒸気が発生する調理に使用する厨房設備をいう。
- 3 天蓋には、排気中に含まれる油脂類をできる限り除去し、ダクト内に進入させないようにすることを目的として、排気中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去するグリスフィルター、グリスエクストラクターを設けるものとする。
- 4 「グリスフィルター」とは、レンジフードに取り付け、排気中の油脂及びじんあい等を排気ダクトに入る前に分離し、除去する目的で、天蓋内部に設けられるフィルターをいう。また、「グリスエクストラクター」とは、排気フード内部で機械的に排気気流を縮流加速し、その遠心力により油分を除去し、自動洗浄装置を有する装置をいう。排気中に含まれる油脂分を90パーセント以上除去できる性能を有する。
- 5 グリスフィルター及びグリスエクストラクターの設置は、以下のとおりとする。
  - （1）グリスフィルターは、容易に脱着できること。
  - （2）グリスフィルターは、排気中に含まれる油脂分を75パーセント以上除去することができる性能を有すること。
  - （3）グリスエクストラクターは、排気中に含まれる油脂分を90パーセント以上除去することができる性能を有すること。
  - （4）グリスフィルターは、水平面に対し45度以上の傾斜を有すること。
  - （5）グリスフィルターと火気設備の離隔距離は、1メートル以上とすること。

- (6) グリセキストラクターと火気設備の離隔距離は、45センチメートル以上とすること。
- (7) グリスフィルターは、油脂分が火源及び作業面に滴下しない構造とすること。
- (8) 油脂回収器（グリスカップ）は、火源の直上に設けないこと。
- (9) 以下の事項のいずれにも該当するコンベクションオープン（過熱水蒸気を発生させる機能（蒸気発生装置）を有するものを含む。）は、（5）及び（6）に規定する離隔距離を要しない。（令和4年消防予第487号）

ア 気体燃料を使用するもの又は電気を熱源とするものであること。

イ 自動温度調整装置及び過熱防止装置が設けられていること（自動温度調整装置による設定温度の上限は、320度程度までとする仕様が一般的である。）。

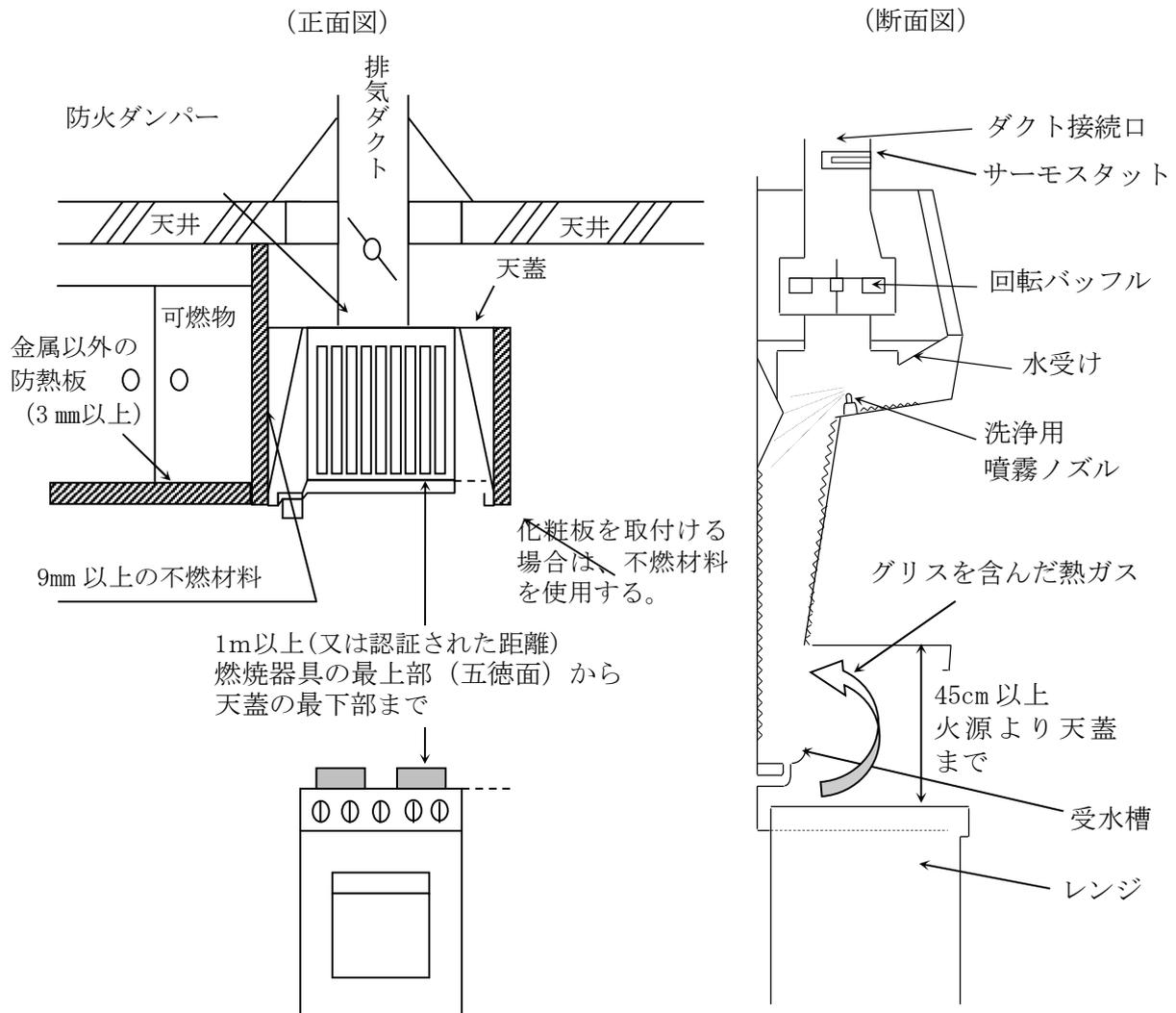
ウ 熱交換部又は加熱用ヒーターと内容物が直接接触しない構造であること。

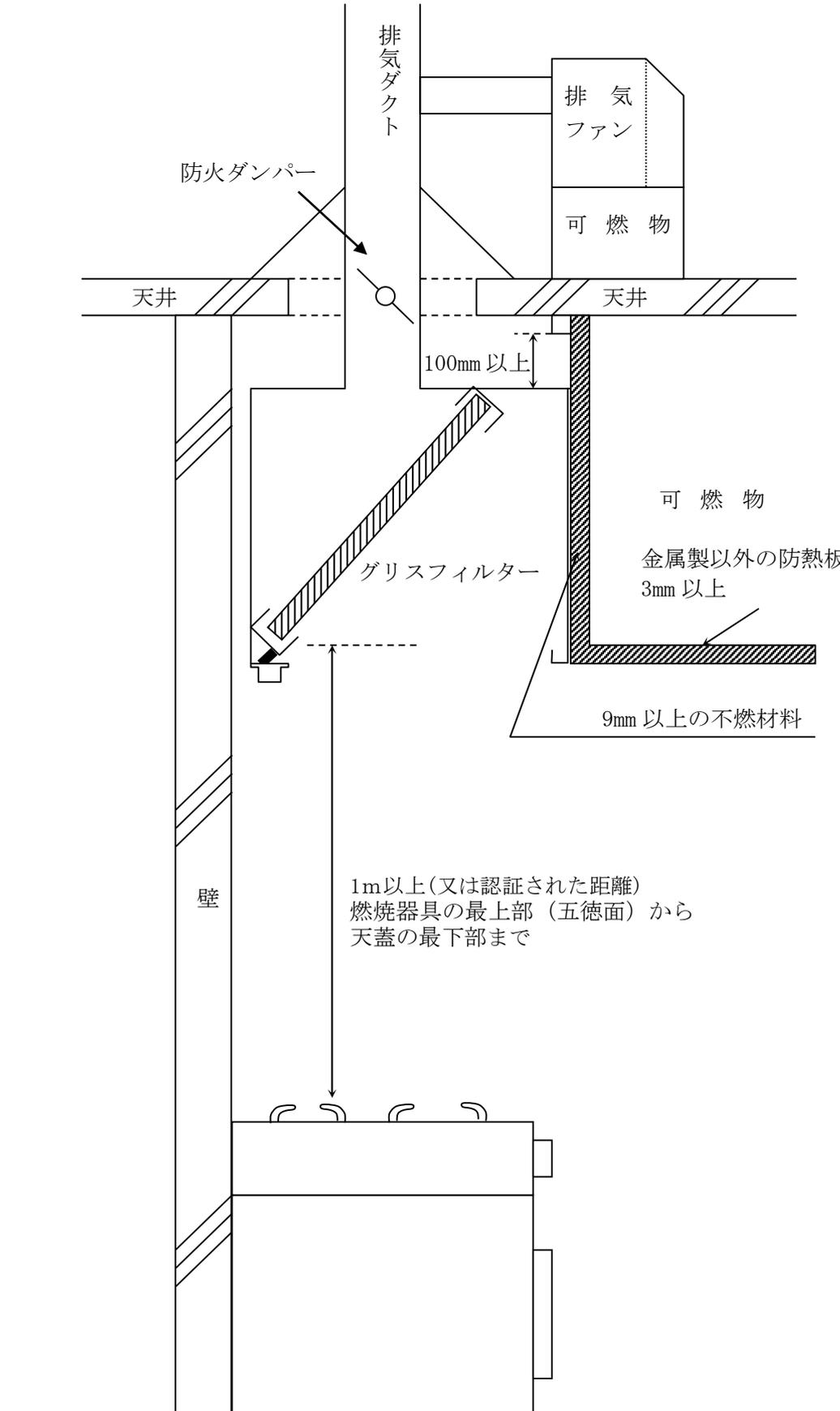
エ 気体燃料を使用するものにあつては、裸火が庫内に露出しないこと。

- 6 本号アの「排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの」とは、天蓋が建築物外部に面する壁に接して設けられており、この接続部に存する排気口から屋外へ直接排気を行うもの（壁面の換気扇にフードを設けるものなど。）をいう。この場合は、グリスフィルター等の設置を省略することができる。
- 7 本号イの「耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたもの」とは、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたものをいう。
- 8 本号イの「当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるもの」とは第2、1（7）と同様であり、このような場合には5の構造によらない金属製のグリスフィルターとすることができる。
- 9 天蓋に設置するグリスフィルター、グリセキストラクターの構造例は、下図のとおりである。

天蓋（グリスフィルター）の構造例

グリセキストラクターの構造例





- 10 本号ウの「火炎伝送防止装置」とは、防火ダンパー（FD）又は自動消火装置を指すものである。
- 11 「防火ダンパー」とは、火災の拡大及び火災による事故を防止するために、排気用ダクトの防火区画を貫通する部分等に設ける装置をいい、次のものがある。
- (1) 温度ヒューズ又は熱感知器と連動して自動的に閉鎖するもの
  - (2) 煙感知器と連動して自動的に閉鎖するもの
  - (3) 煙感知器と温度ヒューズ又は熱感知器を併用したもの
- 12 「自動消火装置」とは、火災による煙、熱又は炎により火災の発生を感知し、自動的に水又はその他の消火剤を圧力により放出して行う装置をいい、「フード等用簡易自動消火装置の性能及び設置の基準について」（平成5年12月10日付け消防予第331号通知）に適合するものをいう。札幌市では、本内容を準用し、「フード等用簡易自動消火装置の設置基準」として運用している。自動消火装置には、防護対象物により次の7種類がある。
- (1) フード・ダクト用（フード部分及び排気用ダクト内部を防護対象とする。）
  - (2) ダクト用（ダクトを防護対象とする。）
  - (3) レンジ用（レンジを防護対象とする。）
  - (4) フライヤー用（フライヤーを防護対象とする。）
  - (5) フード・レンジ用（フード部分及びレンジ部分を防護対象とする。）
  - (6) フード・フライヤー用（フード部分及びフライヤー部分を防護対象とする。）
  - (7) 下引きダクト用（下方排気方式ガス機器内部及びこれに接続する排気ダクト内部を防護対象とする。）
- 13 業務用排気ダクトには、防火ダンパー又は自動消火装置を設けるものとする。ただし、排気ダクトが防火区画を貫通する場合は、当該区画の壁又は床の近傍に防火ダンパーを設ける。当該装置の設置方法は、以下のとおりである。
- (1) 防火ダンパーを用いる場合
    - ア グリスフィルター等に近接する部分に設け、厚さ1.5ミリメートル以上の鉄板（JIS G3141によるもの）又はこれと同等以上の耐熱性及び耐食性を有する不燃材料で造ること。
    - イ 火炎が伝わり温度が上昇した場合、自動的に閉鎖すること。自動閉鎖の作動温度設定値は、周囲温度を考慮し、誤作動しない範囲においてできる限り低い値とすること。
    - ウ 作動した場合、自動的に排気ファンが停止すること。ただし、厨房設備から5メートル以内にファン緊急停止スイッチを設け、その旨の表示が行なわれている場合は、この限りでない。
    - エ 温度センサーの取り換えは、容易に行えることが望ましい。
  - (2) 自動消火装置を用いる場合
    - ア 自動的に水又はその他の消火薬剤（以下、本条【解説】において「消火薬剤」という。）を圧力により放射し、厨房設備及び排気ダクト内を消火できるように設置すること。
    - イ 起動方式は、手動又は自動式とし、自動方式にあつては、自動火災報知設備の作動と連動すること。
    - ウ 消火薬剤の放出時には、当該厨房設備の燃料を自動又は手動で停止することができること。
- 14 本号ウに関連して、超高層建築物（建築物の高さが60メートルを超える建築物をいう。以下、本章【解説】において同じ）に設置される油脂成分を含む蒸気を発生するおそれのある厨房設備又は排気ダクトには、防火安全性向上のため、火炎伝送装置として「自動消火装置」を設置すること。（「超高層建築物の出火防止に係る指導指針の策定について」（令和6年3月18日付け札消予第1410号））
- 15 本号ウの「排気ダクトの長さ若しくは当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるもの」として、火炎伝送防止装置を免除できる条件
- 厨房設備から5メートル以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨の表示が行われている場合であつて、次のア又はイのいずれかの条件を満たす場合

- ア 厨房室から直接屋外に出る水平部分の長さが4メートル以下の排気ダクトで、厨房室内に露出して設置されているもの
- イ 耐火構造の共用排気ダクトに接続されている水平部分の長さが2メートル以下の排気ダクトで、厨房室内に露出して設置されているもの（超高層建築物を除く。）
- 16 本号エは火炎伝送防止装置を「自動消火装置」としなければならない厨房設備を指すものである。
- ア 政令別表第1（1）項から（4）項まで、（5）項イ、（6）項、（9）項イ、（16）項イ、（16の2）項及び（16の3）項に掲げる防火対象物（「特定防火対象物」という。以下、本条【解説】において同じ。）の地階に設ける厨房設備で、同一厨房室内に設ける厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの
- ※ 地階を除く特定防火対象物で、同一厨房室内に設ける厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のものについては、自動消火装置を設置することが望ましい。
- イ アに掲げるもののほか、高さ31メートルを超える建築物に設ける厨房設備で、同一厨房室内に設ける厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの
- 17 12の「フード等用簡易自動消火装置の設置基準」は、以下のとおりである。

#### フード等用簡易自動消火装置の設置基準

この基準は、「フード等用簡易自動消火装置の性能及び設置の基準について」（平成5年12月10日付け消防予第331号通知）中の「フード等用簡易自動消火装置の性能及び設置の基準」（以下「性能基準」という。）及び「フード等用簡易自動消火装置の技術基準」（以下「技術基準」という。）を準用して定めたものである。

##### 第1 用語の定義

###### 1 フード等用簡易自動消火装置

フード・ダクト用簡易自動消火装置、レンジ用簡易自動消火装置、フライヤー用簡易自動消火装置、フード・レンジ用簡易自動消火装置、フード・フライヤー用簡易自動消火装置、ダクト用簡易自動消火装置及び下引ダクト用簡易自動消火装置をいう。

###### 2 防護対象物

フード等用簡易自動消火装置によって消火すべき対象物をいう。

###### 3 フード・ダクト用簡易自動消火装置

フード部分及び排気ダクト内部を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

###### 4 レンジ用簡易自動消火装置

レンジ部分を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

###### 5 フライヤー用簡易自動消火装置

フライヤー部分を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

###### 6 フード・レンジ用簡易自動消火装置

フード部分及びレンジ部分を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

###### 7 フード・フライヤー用簡易自動消火装置

フード部分及びフライヤー部分を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

###### 8 ダクト用簡易自動消火装置

排気ダクト内部を防護対象物とし、当該部分の火災を自動的に感知し、消火するもので、複数の排気ダクトが存在する場合に、フード・ダクト用、フード・レンジ用及びフード・フライヤー

用と組み合わせて使用するものをいう。

9 下引ダクト用簡易自動消火装置（以下「下引きダクト用」という。）

無煙ロースター等燃焼排気ガスを強制的に床下等の下方に引き排気するガス機器内部及びこれに接続する排気ダクト内部の火災を自動的に感知し、消火するものをいう。

10 公称防護面積

一のフード等用簡易自動消火装置で警戒することができる範囲をいい、「短辺（メートル）×長辺（メートル）」で表されたものをいう。

11 ダクト公称防護断面積

一のフード・ダクト用又はダクト用で警戒することができる範囲のダクトの断面積をいい、「短辺（メートル）×長辺（メートル）」で表されたものをいう。

12 ダクト公称防護長さ

一のフード・ダクト用又はダクト用で警戒できる長さで、ダクトの水平部分5メートルをいう。

13 公称防護面積等

公称防護面積、ダクト公称防護面積及びダクト公称防護長さをいう。

14 被防護面積

一のフード等用簡易自動消火装置で警戒を要する範囲の面積をいう。

15 ダクト被防護断面積

一のフード・ダクト用又はダクト用で警戒を要する断面積をいう。

16 ダクト被警戒長さ

一のフード・ダクト用又はダクト用で警戒を要するダクトの長さをいう。

17 被防護面積等

被防護面積、ダクト被防護断面積及びダクト被警戒長さをいう。

第2 フード等用簡易自動消火装置の構造及び性能の基準

フード等用簡易自動消火装置の構造及び性能の基準は、性能基準及び技術基準に定めるところによるものとする。

第3 設置基準

1 設置区分

フード等用簡易自動消火装置は、防護対象物の種類に応じ、以下のとおり設置する。

- (1) フード部分と排気ダクト内部は、同時に消火薬剤を放出するものであること。ただし、排気ダクト部分に防火上有効な措置を講じ、フード・レンジ用又はフード・フライヤー用を設置した場合は、この限りでない。
- (2) フード等用簡易自動消火装置の種別に応じ、それぞれの防護対象物の被防護面積等を警戒できる公称防護面積等を有するものを設置すること。なお、フード・レンジ用及びフード・フライヤー用のうち、レンジ部分を有効に消火できるものについては、レンジ部分を防護対象物に含めて差し支えないこと。

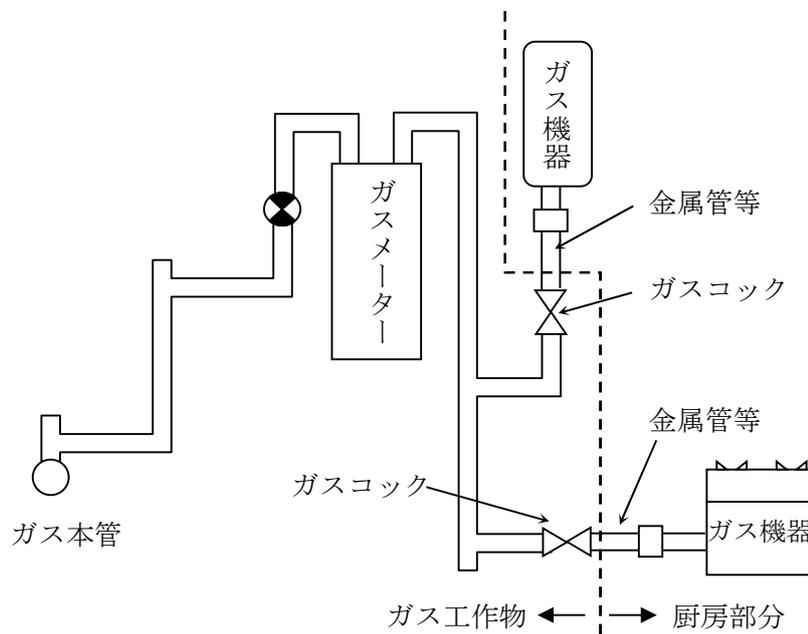
2 フード・ダクト用の基準

- (1) 排気用ダクトのダクト被防護断面積、ダクト被警戒長さ及び風速等に応じて、十分な消火薬剤量を確保するとともに感知部（技術基準第2条（2）に掲げるものをいう。）及び放出口（技術基準第6条に掲げるものをいう。）を有効に消火できるように設置すること。
- (2) 排気用ダクト内部の風速が5メートル毎秒を超える場合には、ダクト被警戒長さの外側（フードに接続されていない側に限る。）に消火薬剤放出の起動装置で連動して閉鎖するダンパーを設置すること。ただし、当該ダンパーが設置されていなくても有効に消火できるものにあつては、この限りでない。
- (3) 消火時にダクト内に設けたダンパーを閉鎖することにより、所要の消火性能を確保する方式のものにあつては、当該ダンパーは（2）の規定に準じて設置すること。

- (4) 一の排気用ダクトに複数の放出口を設置する場合には、全ての放出口から一斉に消火薬剤を放出できるように設置すること。
- (5) 放出口は、消火薬剤の放出によって可燃物が飛び散らない箇所に設けること。
- (6) 消火薬剤の貯蔵容器および加圧ガス容器は、温度40度以下で温度変化が少なく、かつ、点検の容易な場所に設けること。
- (7) フード・ダクト用の作動と連動して、放出された消火薬剤の影響を受けるおそれのある器具への燃料ガスの供給停止又は熱源が電気によるものにあつては、当該器具への電源遮断ができるものであること。なお、ガス器具への燃料停止装置（電磁弁等）の設置位置等については、以下のとおりとすること。ただし、ガス事業者の設置する業務用の自動ガス遮断装置にあつては、この限りでない。

ア 燃料停止装置の設置位置

- (ア) 燃料停止装置は、原則としてガス工作物以外の範囲（ガスコック以降の配管又は設備器具）に設けること。



- (イ) 水及び熱的影響及び機械的衝撃等を受けない位置に設けること。

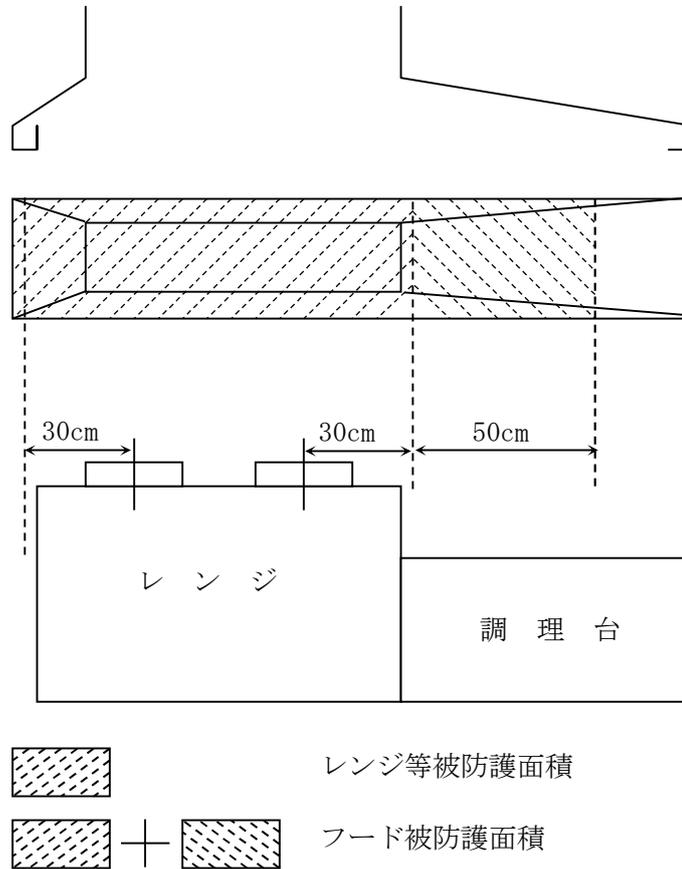
イ 電磁弁の性能等

- (ア) 電磁弁は、JIS S2143（ガス器具用電磁弁）又はこれと同等以上の性能を有するものとし、原則として直接操作によってのみ復旧するものとする。
- (イ) 電気配線は、「電気設備に関する技術基準を定める省令」（昭和40年通商産業省令第61号）に定めるところによること。

- (8) 手動起動装置は、火災のとき容易に接することができ、かつ、床面から高さが0.8メートル以上1.5メートル以下の箇所に設けること。
- (9) 電源供給方式は、次による場合を除き、コンセントを使用しないものであること。
  - ア コンセントは、引掛け型コンセント等、容易に離脱しない構造のものであること。
  - イ コンセントは、フード・ダクト用専用のものであること。
- (10) フード・ダクト用消火装置の作動した旨を音響及び表示により確認できる装置（以下「表示装置」という。）を常時人のいる場所に設けること。この場合の表示は、厨房室単位で一の表示とすることができるものであること。
- (11) (10) により設置される表示装置の付近に、警戒区域一覧図を備えること。
- (12) フードの被防護面積は、当該フードの水平投影面積とすること。ただし、以下に掲げる場合

にあつては、これらによらないことができる。

ア レンジ又はフライヤーが調理台と接続されていて、調理台等を包括するフードが設置されている場合にあつては、レンジ又はフライヤーの被防護面積から周囲50センチメートルの水平投影部分に含まれる範囲をフードの被防護面積とする。

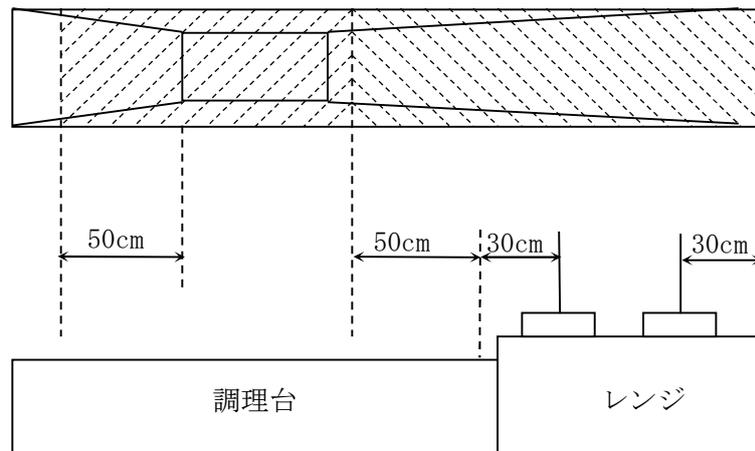


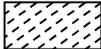
イ アのフード被防護面積外にダクトの吸込口がある場合は、その吹込口の周囲50センチメートルの部分を含めた面積をフードの被防護断面積とする。

(13) ダクト被警戒長さ及びダクト被防護断面積の算定は、以下のとおりとすること。

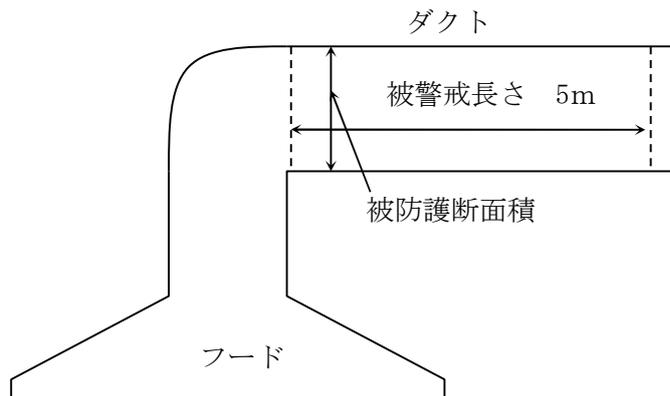
ア ダクト被警戒長さは、当該ダクトの水平部分5メートルとすること。

イ ダクト被防護断面積は、当該ダクトの被警戒長さの範囲内における最大の断面積とすること。



 +  フード被防護面積

ダクト吸込口がレンジの直上部以外の位置にある場合のフード被防護面積



ダクト被警戒長さ及び被防護断面積

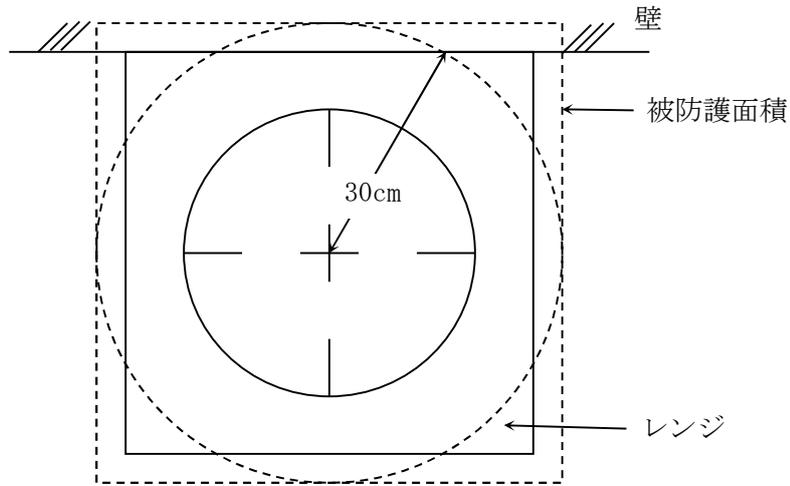
3 レンジ用、フライヤー用、フード・レンジ用又はフード・フライヤー用の基準

レンジ用、フライヤー用、フード・レンジ用又はフード・フライヤー用の基準は、2（4）から（12）の例によるほか、以下のとおり設置すること。

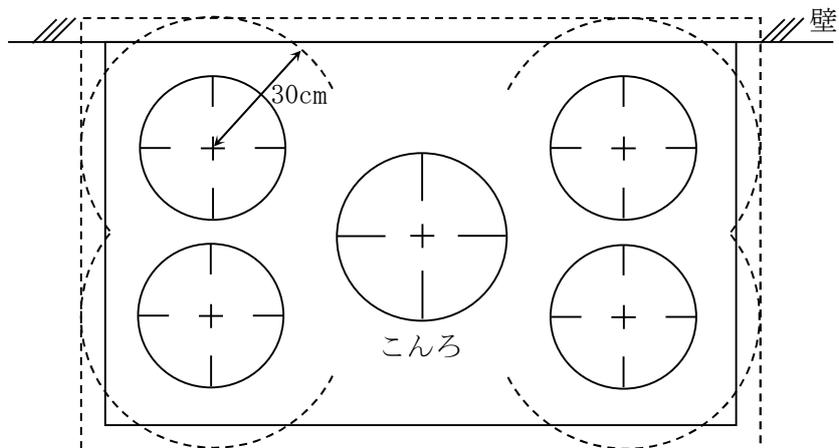
- （1）フード、レンジ又はフライヤーの大きさ及び形状に応じて、十分な消火薬剤量及び公称防護面積（技術基準第18条（11）に掲げるものをいう。）を有するものを設置すること。
- （2）消火薬剤に二酸化炭素又はハロゲン化物消火薬剤（ハロン1301を除く。）を使用するものにあつては、常時人がいる場所には設置しないこと。
- （3）レンジ又はフライヤーの被防護面積の算定は、次によること。

ア レンジの場合

- （ア）一のレンジでこんろが1口の場合は、こんろの中心から半径30センチメートルの円を描き、その円を包含する長方形の面積（この範囲内に壁が設けられている場合は、壁までの面積とする。以下同じ。）を被防護面積とする。

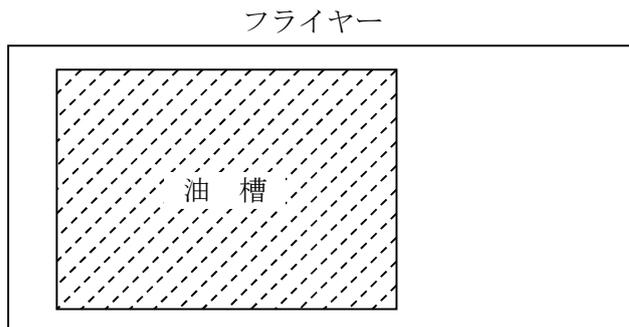


(イ) 一のレンジでコンロが複数ある場合は、それぞれのコンロから（ア）と同様の円を描き、その全ての円を包含する長方形の面積を被防護面積とする。その際、レンジが壁に接していない場合の被防護面積は、下図の四角の点線で表示した部分とする。



イ フライヤーの場合

フライヤーの被防護面積は、当該フライヤーの油槽の水平投影面積とする。その際、下図の斜線部分を被防護面積とする。



4 ダクト用の基準

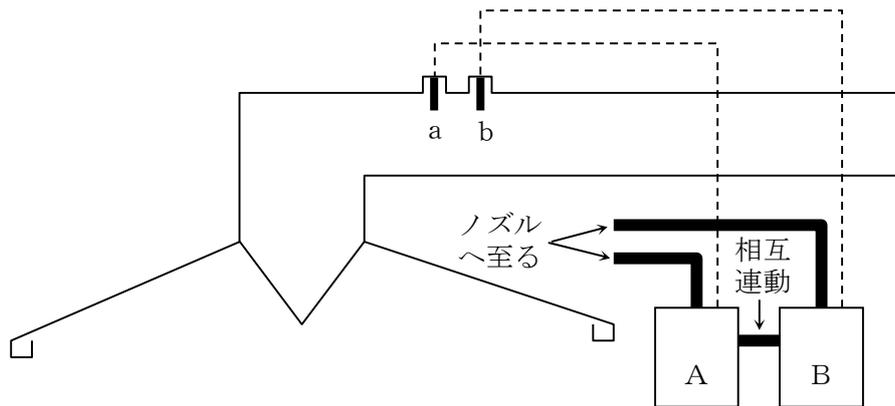
フード部分に関する事項を除き、2の例によること。

5 下引ダクト用の基準

- (1) 感知部及び放出口は、ガス機器の構造に応じて製造者が指定する位置に有効に消火ができるように設置すること。
- (2) 一の下引ダクト用に複数の放出口を設置する場合には、全ての放出口から一斉に消火薬剤を放出できるように設置すること。
- (3) ガス機器ごとに下引ダクト用を設置すること。
- (4) 下引ダクト用の手動起動装置は、火災のとき容易に操作できる位置に設けること。
- (5) 下引ダクト用の作動した旨を音響及び表示により、確認できる装置を常時人のいる場所（防災センター等）に設けること。なお、この場合は、階単位で一の表示とすることができる。

6 設置要領

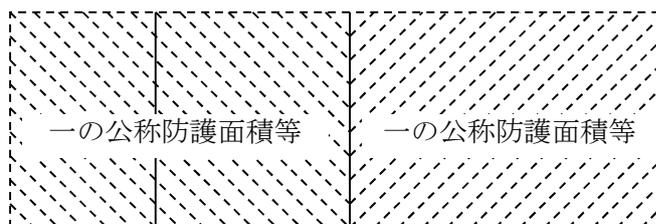
- (1) フード等用簡易自動消火装置を設置する場合は、一の認定合格品で2（12）及び（13）並びに3（3）により算出した被防護面積等を警戒できる公称防護面積等を有するものを設置することができる。なお、認定合格品を組合せにより設置する場合の機器は、同一型式のものを使用するほか、相互に連動させること。この場合、認定試験合格時の放出口の数及び消火薬剤量は省略することはできないが、感知部が同一箇所に設置される場合にあつては、一の感知部で連動起動することができる。



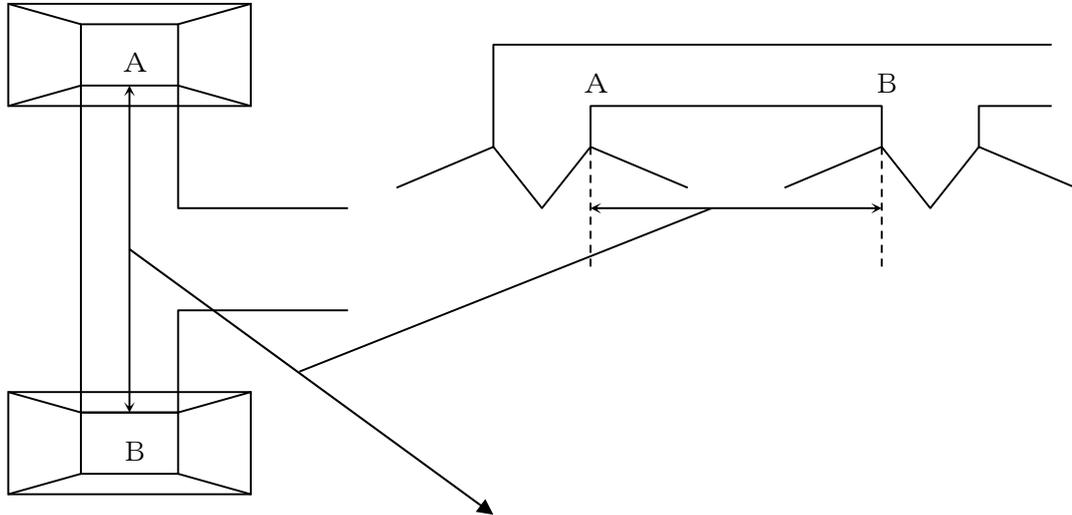
※ 感知部は、a 又は b のいずれかを設置すればよい。

ア 同一フードに複数のダクトの立ち上がりがある場合は、ダクトの立ち上がりの数と同数の認定合格品を組み合わせ設置すること。

イ 各防護対象物が大きく、一の認定合格品で警戒することができない場合は、下図のとおり同一型の複数の消火装置を被防護面積等が警戒できるように設け、相互に連動させる。



(2) 二以上のフードが同一のダクトに接続されている場合で、ダクトの分岐点を経由して、それぞれのフード間の距離が5メートル未満の場合にあっては、それぞれのフードに設置されている機器相互を連動させること。

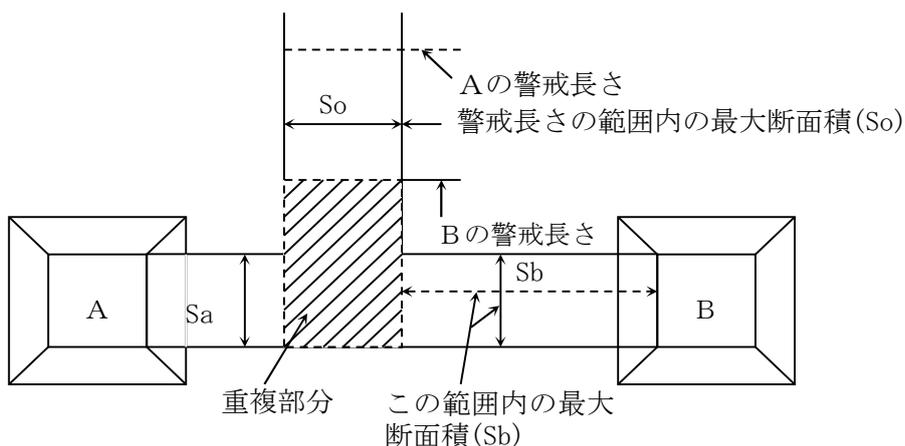


※ A、B間の距離が5メートル未満の場合、A、B双方のフード等用簡易自動消火装置を相互に連動させる。

なお、この場合のダクト被防護断面積は、2（13）によるほか、以下によることができるものであること。

ア 二以上のフードが同一ダクトに接続され、かつ、二以上のフード等用簡易自動消火装置が連動される場合にあっては、ダクト部分をそれぞれのフード・ダクト用で重複して警戒する必要はないものであること。

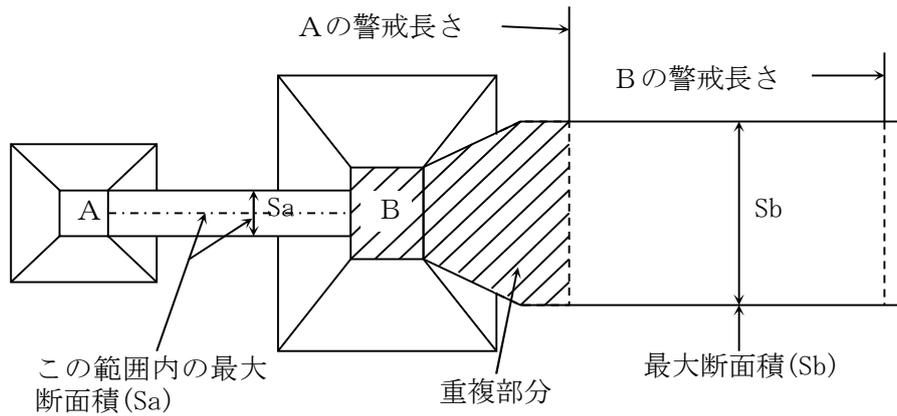
また、下図において、Aに設置するフード・ダクト用は、ダクトの公称防護断面積が  $S_0$  以上のものでなければならないが、Bに設置するフード・ダクト用はダクトの公称防護断面積が  $S_b$  以上のものとすることができる。



イ 二以上のフードが同一ダクトに接続され、かつ、二以上のフード用簡易自動消火装置が連動されている場合、一のフード・ダクト用のダクト被警戒長さの範囲内に他のフード・ダクト用が設置されている場合のダクト被防護断面積は、他の装置に至るまでのダクトの最大断面積とすることができるものであること。

また、下図において、Bに設置するフード・ダクト用は、ダクトの公称防護断面積が  $S_b$  以上のものでなければならないが、Aに設置するフード・ダクト用はダクトの公称防護断面積

が  $S_a$  以上のものとすることができる。



#### 7 他の装置との関連

- (1) 排気用ダクト部分で、ダクト被警戒長さの範囲内に防火区画のために供されるダンパーが設置されている場合には、当該ダンパーの設置によりフード等簡易自動消火装置の機能に障害が生じないものとする。
- (2) フード等用簡易自動消火装置は、火炎伝送防止装置として防火ダンパーとは併用しないものとする。

#### 第4 基準の特例等

- 1 厨房設備（液体燃料を使用するものを除く。）が設置されている部分に、政令第12条に定める技術上の基準の例によりスプリンクラー設備を設置し、かつ、天蓋等に当該自動消火装置が本基準により設置されている場合にあつては、政令第32条の規定を適用し、政令第13条第1項の表第7欄下欄に規定する消火設備（水噴霧消火設備等）を設置しないことができる。なお、この場合、特例基準の適用条件として設置したフード等用簡易自動消火装置の機能確保のため、適正な維持管理を行わせること。
- 2 この基準に適合するレンジ用、フライヤー用、フード・レンジ用、フード・フライヤー用又は下引ダクト用を設置した厨房等の防火対象物の部分については、消火器具の能力単位を減ずることができる。また、フード等用簡易自動消火装置が設置された厨房機器の部分は、省令第6条第6項の規定については適用しないことができる。ただし、消火器具の能力単位の5分の1以上を緩和することは適当でない。
- 3 この基準に適合して設置されたフード等用簡易自動消火装置のうち、以下に掲げるものを設置した場合、3条の2第1項2号エに規定する「火炎伝送防止装置」の性能を有するものとして取り扱うことができる。
  - (1) フード・ダクト用及びレンジ用
  - (2) フード・ダクト用及びフライヤー用
  - (3) ダクト用及びフード・レンジ用
  - (4) ダクト用及びフード・フライヤー用
  - (5) 下引ダクト用

#### 第4 天蓋、グリス除去装置、火炎伝送防止装置等の維持管理（第1項第3号及び第4号関係）

天蓋等の清掃、点検については、使用頻度等を考慮して、次のとおりとする。

- 1 天蓋、グリスフィルター及び防火ダンパー おおむね2週間に1回以上の清掃
- 2 グリスエクストラクター おおむね1か月に1回以上の清掃
- 3 排気ダクト 3か月に1回以上の清掃

4 フード等用簡易自動消火装置 6か月に1回以上の点検

#### 第5 その他厨房設備の位置、構造及び管理の基準（第2項関係）

第1項に定めるもののほか、厨房設備の位置、構造及び管理の基準については、第3条（炉）の規定を準用している。ただし、第3条第1項第11号から第14号までの規定を除くものとする。具体的に準用する規定の概要については、以下のとおりである。各規定の詳細は、第3条【解説】を参照すること。

- 1 火災予防上安全な距離を保つことを要しない場合を除き、建築物等及び可燃性の物品から、火災予防上安全な距離として消防署長が認める距離以上の距離を保つこと。（第3条第1項第1号関係）
- 2 可燃物が落下し、又は接触するおそれのない位置に設けること。（第3条第1項第2号関係）
- 3 可燃性のガス又は蒸気が発生し、又は滞留するおそれのない位置に設けること。（第3条第1項第3号関係）
- 4 階段、避難口等の付近で避難の支障となる位置に設けないこと。（第3条第1項第4号関係）
- 5 燃焼に必要な空気を取り入れることができ、かつ、有効な換気を行うことができる位置に設けること。（第3条第1項第5号関係）
- 6 屋内に設ける場合にあつては、土間又は不燃材料のうち金属以外のもので造った床上に設けること。ただし、金属で造った床上又は台上に設ける場合において、防火上有効な措置を講じたときは、この限りでない。（第3条第1項第6号関係）
- 7 使用に際し、火災の発生のおそれのある部分を不燃材料で造ること。（第3条第1項第7号関係）
- 8 地震等により容易に転倒し、亀裂し、又は破損しない構造とすること。（第3条第1項第8号関係）
- 9 表面温度が過度に上昇しない構造とすること。（第3条第1項第9号関係）
- 10 屋外に設ける場合にあつては、風雨等により口火及びバーナーの火が消えないような措置を講ずること。ただし、第3条第1項第19号の2アに掲げる装置（炎が立ち消えた場合等において安全を確保できる装置）を設けたものにあつては、この限りでない。（第3条第1項第10号関係）
- 11 固体燃料を使用する厨房設備にあつては、たき口から火粉等が飛散しない構造とするとともに、ふたのある不燃性の取灰入れを設けること。この場合において、不燃材料以外の材料で造った床上に取灰入れを設けるときは、不燃材料で造った台上に設けるか、又は防火上有効な底面通気を図ること。（第3条第1項第15号関係）
- 12 固体燃料の灰捨場及び燃料置場について、灰捨場の不燃及び飛散防止措置、多量の燃料を使用する場合における燃料置場と火源との離隔距離の確保などの措置をとること。（第3条第1項第16号関係）
- 13 液体燃料を使用する厨房設備の燃料タンク、配管等の附属設備について、飛散防止、地震による転倒防止、燃料タンクの強度、屋内に設ける場合の措置、有効なる過装置の設置、燃料装置に過度の圧力がかかるおそれのある厨房設備に係る異常燃焼を防止するための減圧装置の設置などを行うこと。（第3条第1項第18号関係）
- 14 気体燃料を使用する厨房設備にあつては、多量の未燃ガスが滞留せず、かつ、点火及び燃焼の状態が確認できる構造とするとともに、その配管については、金属管の使用、ねじ接続、フランジ接続、溶接等による接続方法、差込み接続による場合のホースバンド等での締め付けなどを行うこと。（第3条第1項第19号関係）
- 15 液体燃料又は気体燃料を使用する厨房設備にあつては、必要に応じ、炎が立ち消えた場合の安全確保装置、未燃ガスが滞留するおそれのあるものにおける点火前及び消火後の未燃ガス自動排出装置、温度が過度に上昇した場合における燃焼の自動停止装置、電気を使用して燃焼を制御する構造等のものにおける停電時の自動燃焼停止装置などの安全装置を設けること。（第3条第1項第19号の2関係）
- 16 気体燃料を使用する厨房設備の配管、計量器等の附属設備は、電線、電気開閉器その他の電気設

## 【第3条の2（厨房設備）】

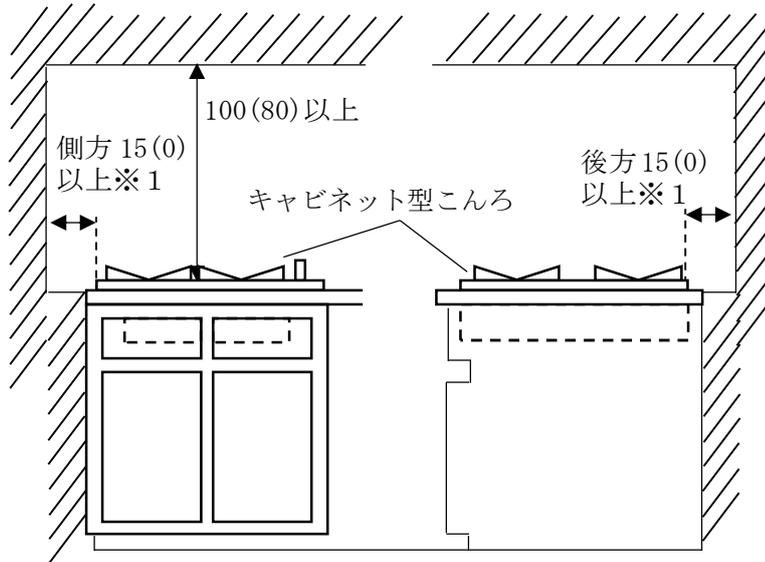
備が設けられているパイプシャフト、ピットその他の漏れた燃料が滞留するおそれのある場所には設けないこと。ただし、電気設備に防爆工事等の安全措置を講じた場合においては、この限りでない。（第3条第1項第19号の3関係）

- 17 電気を熱源とする厨房設備にあつては、耐熱性を有する電線、接続器具等の使用及び短絡防止措置、温度が過度に上昇した場合における熱源の自動停止装置などの措置をとること。（第3条第1項第20号関係）
- 18 厨房設備の周囲は、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放置しないこと。（第3条第2項第1号関係）
- 19 厨房設備及びその附属設備は、点検できるように設置するとともに、亀裂、破損、摩耗、漏れその他必要な事項について点検及び整備を行い、火災予防上有効に保持すること。（第3条第2項第2号関係）
- 20 液体燃料を使用する厨房設備及び電気を熱源とする厨房設備にあつては、第3条第2項第2号の点検及び整備を必要な知識及び技能を有する者として市長が別に定めるものに行わせること。（第3条第2項第3号関係）
- 21 本来の使用燃料以外の燃料を使用しないこと。（第3条第2項第4号関係）
- 22 燃料の性質等により異常燃焼を生ずるおそれのある厨房設備にあつては、使用中監視人を置くこと。ただし、異常燃焼を防止するために必要な措置を講じたときは、この限りでない。（第3条第2項第5号関係）
- 23 燃料タンクは、燃料の性質等に応じ、遮光し、又は転倒若しくは衝撃を防止するために必要な措置を講ずること。（第3条第2項第6号関係）
- 24 入力350キロワット以上の厨房設備にあつては、不燃材料で造った壁、柱、床及び天井で区画され、かつ、窓、出入口等に防火戸を設けた室内に設けること。ただし、厨房設備の周囲に有効な空間を保有する等火災予防上支障のない措置を講じた場合においては、この限りでない。（第3条第3項関係）
- 25 その他液体燃料を使用する厨房設備の位置、構造及び管理の基準について、次の規定を準用する。（第3条第4項第1号関係）
  - (1) 指定数量未満の危険物の貯蔵及び取扱いの技術上の基準に関すること。（第35条関係）
  - (2) 指定数量の5分の1以上指定数量未満の危険物の貯蔵及び取扱いのすべてに共通する技術上の基準等に関すること。（第36条の2関係）
  - (3) 指定数量の5分の1以上指定数量未満の危険物を屋外において貯蔵し、又は取り扱う場合の技術上の基準等に関すること。（第36条の3関係）
  - (4) 指定数量の5分の1以上指定数量未満の危険物を屋内において貯蔵し、又は取り扱う場所の位置、構造及び設備の技術上の基準に関すること。（第36条の3の2関係）
  - (5) 指定数量の5分の1以上指定数量未満の危険物を貯蔵し、又は取り扱うタンクの技術上の基準等に関すること。（第36条の4関係。ただし、第2項第1号、第2号、第4号及び第11号は除く。）
  - (6) 指定数量の5分の1以上指定数量未満の危険物を貯蔵し、又は取り扱う地下タンクの技術上の基準等に関すること。（第36条の5関係）

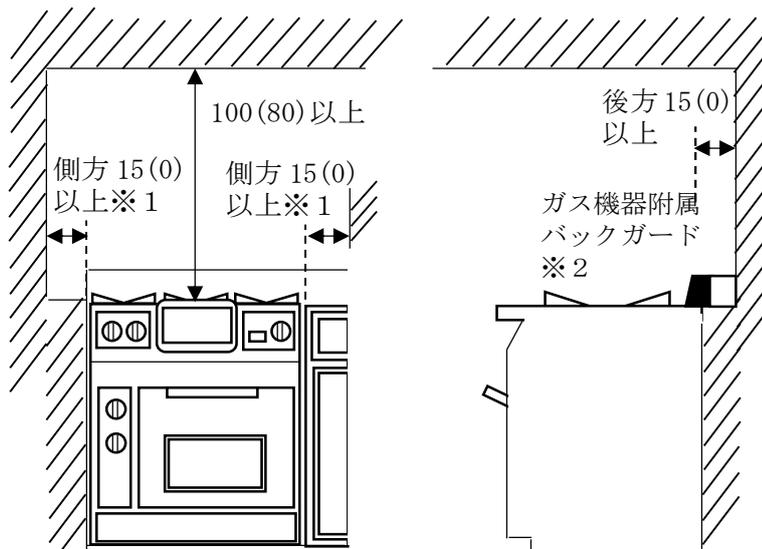
### 第6 一般的な設置例

一般的な設置例として、「第9離隔距離」の数値（単位：センチメートル）を図で示すと、下図のとおりとなる。

1 キャビネット型こんろ（14キロワット以下）



2 据置型レンジ（21キロワット以下）



※1 機器本体上方の側方又は後方の距離を示す。

※2 バックガードのない機器は、トッププレートの上面よりとする。

第7 届出関係（第66条、規則17条関係）

第66条（火を使用する設備等の設置の届出）【解説】を参照すること。

第8 消火設備（第41条関係）

- 1 政令の規定による消火器の設置義務が生じない防火対象物に、学校給食用・家庭科教室の厨房、営業用の厨房など（個人の厨房及び事務所等で使用されている小規模な給湯室を除く。）が設置されている場合は、第41条第2項第3号に基づき、消火器を設けなければならない。
- 2 消火器を設置する場合は、次の事項について考慮する。
  - (1) 当該場所に至る各部分から、歩行距離20メートル以下とすること。
  - (2) 適応する消火剤であること（政令別表第2参照）。
  - (3) 設置する消火器の能力単位は、1単位以上とすること。
- 3 消火器の設置にあたっては、重複して設けないことができる場合がある。また、防火対象物に多量の火気を使用する厨房設備を設置している室で、床面積が200平方メートル以上の場合には、

政令第13条第1項に基づき、不活性ガス消火設備、ハロゲン化物消火設備又は粉末消火設備を設置しなければならないため、第41条（消火器に関する基準）【解説】を参照すること。

※ 政令第13条第1項の「鍛造場、ボイラー室、乾燥室その他多量の火気を使用する部分」とは、鍛造場、ボイラー室、乾燥室のほか、「その他多量の火気を使用する部分」として金属溶解設備、給湯設備、温風暖房設備、厨房設備のうち、最大消費熱量の合計が350キロワット以上のものが設置されている場所が該当する（昭和51年7月20日付け消防予第37号通知）。

第9 離隔距離（別表第3関係）

条例に定める厨房設備の離隔距離は、下表のとおりである。

種類				距離（センチメートル）				
				入力	上方	側方	前方	後方
気体燃料	不燃以外	開放式	組込型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ、キャビネット型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ	14キロワット以下	100	15注	15	15注
			据置型レンジ	21キロワット以下	100	15注	15	15注
	不燃	開放式	組込型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ、キャビネット型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ	14キロワット以下	80	0	—	0
			据置型レンジ	21キロワット以下	80	0	—	0
固体燃料	不燃以外	木炭を燃料とするもの	炭火焼き器	—	100	50	50	50
	不燃	木炭を燃料とするもの	炭火焼き器	—	80	30	—	30
上記に分類されないもの			使用温度が800度以上のもの	—	250	200	300	200
			使用温度が300度以上800度未満のもの	—	150	100	200	100
			使用温度が300度未満のもの	—	100	50	100	50

注) 機器本体上方の側方又は後方の距離を示す。

備考

- 「不燃以外」とは、種類欄に掲げる設備又は器具の上方、側方、前方又は後方が、不燃材料以外の材料による仕上げ若しくはこれに類似する仕上げをした建築物等の部分又は可燃性の物品である場合をいう。
- 「不燃」とは、種類欄に掲げる設備又は器具の上方、側方、前方又は後方が、不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分又は防熱板である場合をいう。
- 距離（センチメートル）欄の「—」は、種類欄に掲げる設備又は器具の構造、使用実態等から、距離を定めないことを示す。
- 「開放式」とは、燃焼に必要な空気を室内から取り入れ、燃焼排ガスをそのまま室内へ排出する

ものをいう。

- 5 「炭火焼き器」とは、主に業務用の厨房設備として定置使用されるもので、耐火レンガとモルタルで作られた燃焼室部分を金属のフレームで覆う等の構造をしており、木炭を燃料として食材を加熱調理するものを指す。

【参考1】食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止に係る注意事項

食品工場及び業務用厨房施設等において一酸化炭素中毒事故が発生した場合、多くの人を巻き込み、甚大な被害を及ぼすおそれがある。過去には、宮崎県内の高校において業務用オーブンを使用した食品製造実習中に生徒13名及び教諭2名が一酸化炭素中毒となる事故が発生している。

経済産業省によると、食品工場及び業務用厨房施設等におけるガスの消費設備による一酸化炭素中毒事故の防止に係る注意事項を次のとおりとしている。

- 1 ガスの消費設備の使用中は、必ず換気（給気及び排気の両方）を行うこと。特に夏期、冬期等冷暖房機を使用する際に、長時間室内を閉め切りの状態にすることが想定されるため、換気扇や換気装置によって十分に換気が行われているか、必ず確認すること。なお、現場において換気し忘れを防止するための工夫をすること。
- 2 ガスの消費設備の使用者及び管理者は、ガスの消費設備の使用開始時及び使用終了時に当該設備の異常の有無を点検するほか、1日に1回以上、ガスの消費設備の態様に応じ、当該設備の作動状況について点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。
- 3 ガスの消費設備及び換気設備は、その使用に際して取扱説明書を十分に読み、適切に使用するとともに、設備の作動状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等、換気不良やガスの不完全燃焼を防ぐための日常管理を行うこと。特に台風、地震、積雪等の自然災害後は当該設備の異常の有無を点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。また、停電中は、換気扇及び給排気設備が作動しない場合があるので、停電中にやむを得ずガスの消費設備を使用する場合は、窓を開けて換気をする等の措置を講じること。更に、停電後は換気扇及び給排気設備が作動することを確実に確認すること。
- 4 排気ガス中に含まれる油脂等を有効に除去するために排気取入口に設置されるグリス除去装置（グリスフィルター）や悪臭防止のために排気ダクト内に設置される脱臭フィルター等は、使用し続けると油脂等が付着して目詰まりを起こし、十分な換気量が確保できなくなることから、当該フィルターの定期的な清掃又は交換を実施すること。
- 5 万一の不完全燃焼に備えて業務用換気警報器の設置を検討すること。

【参考2】一酸化炭素（CO）中毒とは

換気をしないままガスが燃え続けると、空気（酸素）不足で不完全燃焼を起こし、一酸化炭素（CO）発生の原因になる。一酸化炭素は色も臭いも無く、毒性が強い気体である。また、一酸化炭素の最初の症状はカゼに似ているため、ほんの少しでも吸い込むと気付かないうちに頭痛や吐き気、耳鳴りなどの中毒症状を引き起こし、手足がしびれて動けなくなり、重症化すると、意識不明になり死に至る場合もある。

CO%	空気中のCO濃度（%）と吸入時間による症状
0.02%	2～3時間内に軽い頭痛がする。

【第3条の2（厨房設備）】

0.04%	1～2時間で前頭痛や吐き気、2.5～3.5時間で後頭痛がする。
0.08%	45分間で頭痛やめまい、吐き気、2時間で失神する。
0.16%	20分間で頭痛やめまい、吐き気、2時間で死亡する。
0.32%	5～10分間で頭痛やめまい、30分で死亡する。
0.64%	1～2分間で頭痛やめまい、10～15分で死亡する。
1.28%	1～3分間で死亡する。

一酸化炭素中毒を防ぐためには、適切な使用方法によりガス機器を使用することはもとより、定期的にガス機器を点検する、不完全燃焼が発生した場合に燃焼を停止して一酸化炭素の発生を防ぐ安全装置を備えたガス機器等を使用するなどの措置が求められる。また、火災が発生すると、一酸化炭素も発生する。一酸化炭素は空気よりもやや軽いため、一酸化炭素を吸わないよう姿勢を低くし、鼻や口を覆うようにして素早く避難する必要がある。