

# 飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策 ガイドライン

## 【目次】

① 飲食店の厨房設備等に係る火災等の現状	P1
② 飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント	P3
③ 火災予防条例（抜粋）	P7
④ おわりに	P7

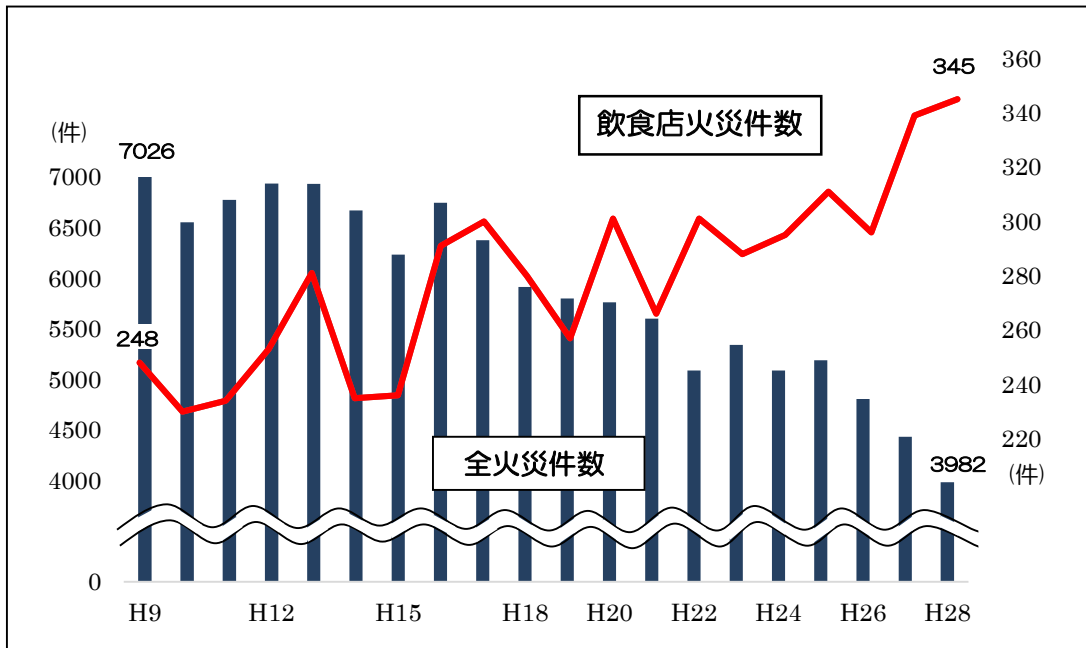
# ① 飲食店の厨房設備等に係る火災等の現状

## ● 飲食店の火災は増加しています！

東京消防庁管内の火災件数は、全体として減少傾向にあるなかで、飲食店からの火災件数は増加傾向にあり、火を使用する厨房からの出火が約半数を占めています。

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し安心して食事を楽しむための場所です。飲食店関係者は、このガイドラインを参考に適正な火災予防対策を行い、お客様の安全を確保してください。

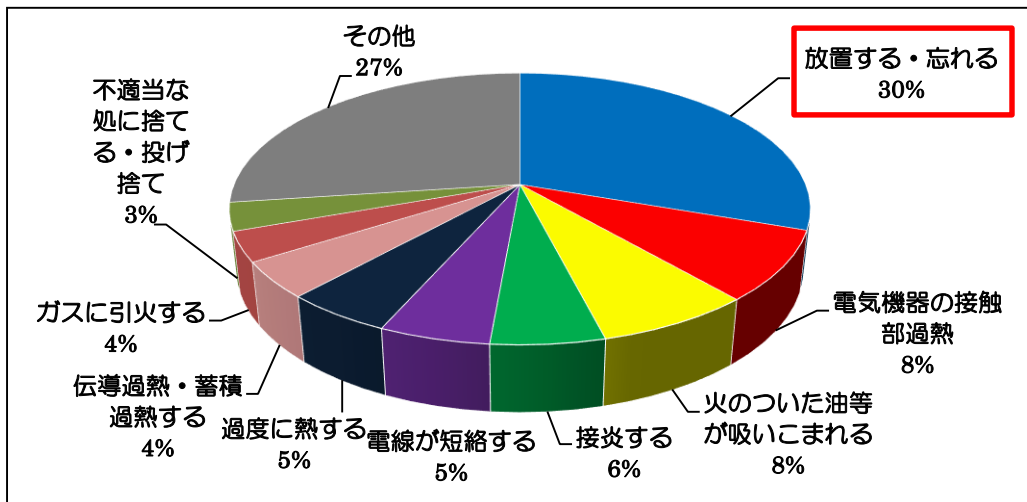
火災件数の推移



## ● 火災原因のトップは「放置する・忘れる」です！

飲食店の厨房設備等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るというケースが目立ちます。また、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき延焼拡大するおそれがあります。

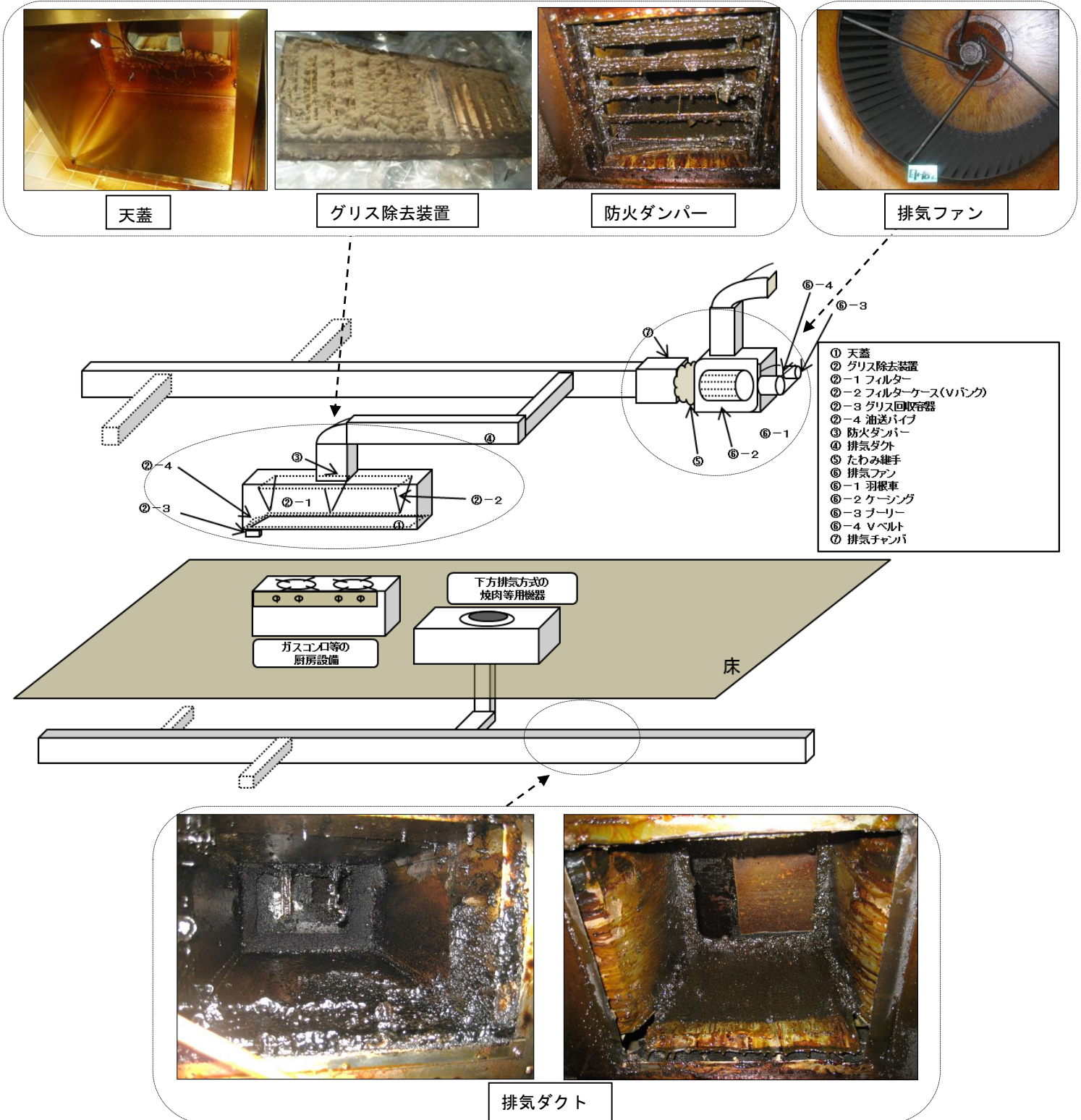
過去5年間（平成24～28年）の飲食店の出火原因割合



**● 排気ダクト等の維持管理の不徹底は延焼拡大原因になります！**

厨房設備等から出火した場合でも、排気ダクト等是不燃材料でできているため、適切な維持管理がなされていれば即座に延焼することはありません。

しかし、維持管理の不徹底等で油脂等が付着・堆積した場合、これらが延焼媒体となり火災が拡大していきます。このため、排気ダクト等の維持管理は非常に重要です。



## ② 飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント

### ポイント1 防火意識の向上を図りましょう！！

飲食店の厨房設備等からの火災原因は、そのほとんどが人の不注意によるものです。飲食店は、店舗営業時間の長時間化やアルバイト従業員の増加により、防火教育が徹底されないことが多いことから、日常的に注意喚起を図るための対策が必要です。注意喚起の方法として、出火・延焼拡大原因から火災時の行動等を簡単にとりまとめた、防火意識向上シート（例）を厨房室の見やすい場所に掲示しておくなど、日頃から、従業員の方々の防火意識を向上させることが重要です。

#### 防火意識向上シート（例）

### 厨房からの火災を防ぎましょう

<b>普段の備え 1</b>	
<p><b>⚠️ 放置しない！！</b></p> <p>Never Leave Stay in the kitchen While cooking!!</p> <p>飲食店火災の出火原因割合で最も多いのは、「放置する・忘れる」によるものです。</p>	
<b>普段の備え 2</b>	
<p><b>⚠️ 点検・清掃をしよう！！</b></p> <p>Check and Clean !!</p> <p>天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因になります。</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><p>厨房設備等</p></div><div style="text-align: center;"><p>天蓋及びフィルター</p></div></div>
<b>普段の備え 3</b>	
<p><b>⚠️ 可燃物を置かない！！</b></p> <p>Keep burnable items AWAY !!</p> <p>厨房設備周りに可燃物がある場合、火災拡大原因になります。</p>	
<b>火災時の行動</b>	
<p><b>⚠️ 通報！！</b> Call 119 !!</p> <p><b>⚠️ 初期消火！！</b> PUT OUT FIRE !!</p> <p>勤務先の住所や名称、消火器の設置場所や使用方法を確認しておきましょう。</p>	



## ポイント2 排気ダクト等の点検をしましょう！！

維持管理が徹底されていない排気ダクト等は、内部に多量の油脂等が堆積し、延焼ルートになるおそれがあります。清掃の必要な時期等を判断するために、下表を参考に店舗の実態に応じた点検表により点検を実施しましょう。点検の頻度は、天蓋やグリス除去装置など**外観から確認できる部分は日常的\***に、排気ダクト内部など**外観から確認が難しい部分は概ね 1 年ごと\***に点検しましょう。

※点検の頻度は、あくまでも目安です。店舗の規模や機器の使用状態に応じた頻度としてください。

### 排気ダクト等の附属設備に係る点検表

部位		点検方法	点検の要点	確認欄
天蓋		目視により確認する。	ア 内面にワックス状の油塵（油の混じったほこり）等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 樋に油脂分等の溜まりがないか。 エ オイル抜きプラグからの油漏れがないか。	
グリス除去装置	フィルター部分	フィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 油塵の付着により目詰まりしていないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 上記確認後、正しい位置に取り付けられていることを確認する。	
	フィルターケース（Vバンク）部分	フィルター部分及びグリス回収容器を取り外し、目視により確認する。	ア 内外面にワックス状の油塵等の付着がないか。 イ グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。 ウ 油送パイプに詰まりがないか。 エ 変形、損傷、腐食等がないか。	
防火ダンパー （火炎伝送防止装置）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、又は点検口から目視による確認後、温度ヒューズ部を取り外し、作動状況を確認する。	ア 羽根、バネ、温度ヒューズ部に油塵、錆び、ほこり等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 油塵等の固着がなく、円滑に作動するか。 エ 温度ヒューズ部の劣化がないか。	
排気ダクト （天蓋部分から目視できる範囲）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ダクト （上記以外の範囲）		点検口から、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ファン・たわみ継手		点検口から、目視による確認後、排気ファンを作動させ運転状況を確認する。	ア 羽根車、ケーシングに油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ Vベルトの摩耗、亀裂、緩みがないか。 エ プーリーの摩耗、損傷がないか。 オ 運転音に異常がないか。 カ 異常振動がないか。	

自動消火装置	甲種若しくは乙種の第3類消防設備士又は第1種点検資格者による点検と併せて、目視による確認を実施する。	ア 消火薬剤放出口はキャップ等の覆いが確実に設けられており、油塵等の付着、目詰まりがないか。 イ 感知部に油塵等の付着がないか。 ウ 変形、損傷、腐食等がないか。	
--------	--	---	--

排気ダクト等の点検は、厨房排気設備の汚染判断、清掃評価判断ができる専門的な知識と技術を兼ね備えた資格者に依頼することもできます。詳細については、下記までお問い合わせください。

問合せ先

一般社団法人日本空調システムクリーニング協会 (JADCA)

〒 111-0042 東京都台東区寿 1-2-7

TEL 03-5828-6116

URL <http://www.jadca.jp/>

### ポイント3 排気ダクト等の清掃をしましょう！！

延焼危険を排除するためには適正な清掃の実施が必要です。ポイント2で行った点検結果に基づき、下表を参考に店舗の実態に応じた清掃をしましょう。

#### 排気ダクト等の附属設備に係る清掃要領

部位		清掃要領	確認欄
天蓋		ア 天蓋下の器具等の保護のために養生ビニール等で保護 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (必要に応じスクレーパー*、ステンレスタワシ等を使用) ウ 樋はスクレーパー、洗剤等により清掃 エ 雑巾ウエスで仕上げ拭き オ 亜鉛鉄板製天蓋は必要に応じて清掃後に耐熱塗料塗装	
グリス除去装置	フィルター部分	ア 付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 洗浄用洗剤入りの水槽に漬け置き ウ 油脂分溶解後に水道水で洗浄 エ 完全に乾燥後に取り付け オ 廃液は中和した後に排水 (イ～オの工程を「漬け置き洗浄」という。以下同じ。)	
	フィルターケース (Vバンク)部分	ア フィルターケースを分解し、付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 漬け置き洗浄による清掃	
防火ダンパー (火炎伝送防止装置)		ア 付着した油塵をスクレーパー等で粗方除去 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ 温度ヒューズ劣化の場合は交換	
排気ダクト		ア スクレーパー等による清掃 (汚れが少ない場合は、洗剤を噴霧しナイロンタワシ、ステンレスタワシ等により清掃し、雑巾ウエスで仕上げ拭き) イ 汚れに応じて、洗剤等を使用した清掃を実施	
排気ファン・たわみ継手		ア 清掃の前に排気ファン用のブレーカを切る。 イ 羽根車はスクレーパー等による清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ ケーシングは、スクレーパー等による清掃後、タワシ等による清掃、雑巾ウエスで仕上げ拭き (必要に応じて、高圧洗浄機を使用して清掃) エ たわみ継手は、洗剤を塗布後にナイロンタワシ等を使用して清掃	

※ スクレーパーとは、付着・堆積しているものを削ったり、こそげとるためのへら状の器具をいいます。



## ③ 火災予防条例（抜粋）

### ● 厨房設備等の維持管理の基準は火災予防条例で規定されています！

厨房設備等は、清掃等の維持管理不足のために火災となった事例が多いことから、次のように規定されています。

第3条第3項 （本条は炉に関する基準ですが、厨房設備にも準用するため、炉を厨房設備に読み替えます。）

第1号 炉及びその附属設備の周囲は、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みだりに放置しないこと。

第2号 炉及びその附属設備は、必要な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条の2第1項

第5号 グリス除去装置等（天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置及び火災伝送防止装置）は、清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。

火災予防条例とは、昭和37年東京都条例第65号をいいます。

## ④ おわりに

### ● 3つのポイントを確認しましょう！

「②飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント」の進捗状況を日頃から確認し、火災予防対策を進めて下さい。

- 防火意識向上シートなどを利用して、防火意識の向上を図っていますか。
- 定期的な厨房設備等や排気ダクト等の点検を行っていますか。
- 点検の結果に基づく清掃が確実に行われていますか。

問合せ先

東京消防庁予防部予防課 火気電気係

〒 100-8119 東京都千代田区大手町 1-3-5

TEL 03-3212-2111(代表) 内線 4768

URL <http://www.tfd.metro.tokyo.jp>