

## 資料4 焼肉店の現状に係る大手チェーン店の調査結果

全国焼肉協会加盟大手チェーン店A社への訪問実態調査結果を下記に記す。

店舗多数（全638店舗、首都圏294店舗、都内129店舗所有）のため、安全管理部防火管理・監査の担当者へ聞き取り調査とした。

- 1 排気設備の使用開始からの経過年数  
管理項目に入っていないため不明
  
- 2 客席で使用している火気器具の種類は何ですか？  
無煙炭ロースターが400店舗程を占めているが、無煙ガスロースターへ移行しており、現在は100店舗程となった。他にも木炭七輪こんろ、卓上ガスコンロも数店舗あるが、上引き排気は木炭七輪こんろとなっている。
  
- 3 客席のダクトの種類は上引きですか？下引き（無煙ロースターなど）ですか？  
下引き排気が500店舗程を占めており、上引き排気の店舗、両方を使用した店舗が数店舗となっている。
  
- 4 客席の上引きと下引きの卓数はいくつですか？  
平均10台～20台となっている。
  
- 5 ダクトの清掃は、どれくらいの頻度でしていますか？  
吸込み口付近は、毎日清掃している。
  
- 6 ダクトの清掃は、どれくらいの頻度でしていますか？  
グリスフィルターは月2回清掃している。
  
- 7 吸込口からグリスフィルターまでは、どれくらいの頻度でしていますか？  
年に1回清掃している。
  
- 8 グリスフィルター・防火ダンパーより先の排気ダクト部分は、どれくらいの頻度でしていますか？  
下引き排気は10年に1回清掃を行っている。上引き排気は清掃を行っていない。  
※基本的に下引き排気を想定した清掃マニュアルを作成している。上引き排気は同マニュアルに準じて行っている。
  
- 9 ダクトの清掃は、従業員がしていますか？清掃業者に依頼していますか？  
吸込み口からグリスフィルターまでは従業員が行っており、グリスフィルターより先の排気ダクト部分は清掃業者に委託している。

- 10 上引きダクトの排気取入口と火気器具の焼面との距離はどれくらいですか？  
21cm～30cm のものが多い。
- 11 上引きダクトにグリスフィルターは付いていますか？  
付いている。
- 12 上引きダクトに防火ダンパーは付いていますか？  
付いている。
- 13 上引きダクトは固定式ですか？可動式（高さを変えられる）ですか？  
古い店舗は固定式を使っているが、新しい店舗や改装時には可動式へ切り替えている。
- 14 上引きダクトはフードが付いていますか？付いていませんか？  
フード付きを使用している。
- 15 上引きダクトのフードの直径  
21cm～30cm のものを使用している。
- 16 上引きダクトの直径はどれくらいですか？  
ダクトは、固定式を使用している店舗は 11cm～15cm、可動式を使用している店舗は 16cm～20cm のものを使用している。
- 17 上引きダクトが接続される排気ダクトは、天井の内側にありますか？天井の外側にありますか？  
設置位置については管理項目に入っていないため不明