

第7章 今後の課題

本検討会では、これまでの火災の実態と焼肉店舗の実態を調査し、平均的な上方排気方式の焼肉店を想定し、焼き面から排気取り入れ口までの距離、七輪の大きさ、吸込み風速を変化させることにより、着火に至るまでのリスク要因を確認した。

実態調査では様々な上引きダクトが存在しており、同様の実験を実施した時に、温度上昇する部位などに同じような結果が得られるかどうか、さらに検証が必要である。

併せて、今回の実験では吸込み風速が速いほど出火のリスクが減少するということが判明したが、近年の省エネルギー政策から、店内の空調環境に与える最低限の換気風量における最適なダクト離隔距離の検討が関係業界により自主的に取り組まれることが望まれる。

また、本検討においては着火実験における汚れを0.4mmとし実験を行ったが、汚れの有無により温度上昇に違いがあり、さらに検証を行い、清掃基準の策定を見据えた検討が実施され、将来的には基準に基づく清掃時期のお知らせや自動洗浄機能など昨今の技術革新とリンクした安全対策が講じられることが望まれる。

なお、今後の検討及び安全対策の取組について、焼肉店の上引きダクトの設置状況及び清掃状況のほか、堆積した油塵の厚さや吸込み口の風速などの実態を、消防機関が検査等の際に把握し、指導を行っていくことが必要である。

最後に、既存の店舗において実効性のある着火リスクの高い箇所の重点的な清掃や七輪の小型化など、すぐにできる対応策をどのように周知するかについても、喫緊の課題である。