

## 第2 厨房設備

### 1 用語の定義

- (1) 厨房設備とは、調理を目的として使用する火気設備及び当該設備に附属する設備の全体をいう。
- (2) 業務用厨房施設とは、営業用及び一般事業所の従業員食堂、学校、病院の給食用等の厨房設備をいう。
- (3) グリスフィルターとは、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媒介物をいう。
- (4) グリスエクストラクターとは、天蓋内部で機械的に排気気流を縮流加速し、その遠心力によって排気中に含まれる油脂及びじんあい等を分離し、かつ、その除去した油脂及びじんあいを自動的に洗浄する機能を有する装置をいう。
- (5) たわみ継手とは、排気ファンと排気ダクトを接続する場合に、振動の絶縁のために用いる継手をいう。
- (6) レンジフードファンとは、厨房用の換気扇（電安政令別表第2・8（42）に規定する換気扇）で器体の一部を天蓋とした風量15m<sup>3</sup>/min以下のもので金属製のものをいう。
- (7) 組込型こんろとは、調理台等に組み込んで使用するこんろをいう。
- (8) キャビネット型こんろとは、専用のキャビネットの上に取り付けて使用するこんろをいう。
- (9) グリルとは、直火によって、主として放射熱で調理する機器をいう。
- (10) グリドルとは、直火で加熱したプレートによって、主として伝導熱で調理する機器をいう。
- (11) 据置型レンジとは、オープンとこんろを組合わせて台又は床面に据え置いたものをいう。
- (12) 防火ダンパーとは、温度センサー、連動閉鎖装置及びこれらの取付部分を備えたもので、温度センサーと連動し自動的に閉鎖する構造を有し、排気ダクトへの火炎の伝送を防止するためのものをいう。
- (13) 温度センサーとは、温度ヒューズ等で火炎等の温度の上昇を感知するためのものをいう。

### 2 条例等の運用

条例・条則の運用にあつては、次によること。

- (1) 第3章第1節第1「共通事項」（1.（9）を除く。）によること。
- (2) テーブル等に組み込んで使用するこんろ等については、テーブルの移動の有無にかかわらず火気設備とする。
- (3) 気体燃料を使用する厨房設備（条例別表第3の適用対象外）本体の設置要領  
ア 燃焼機器に係る防火性能評定によるもの

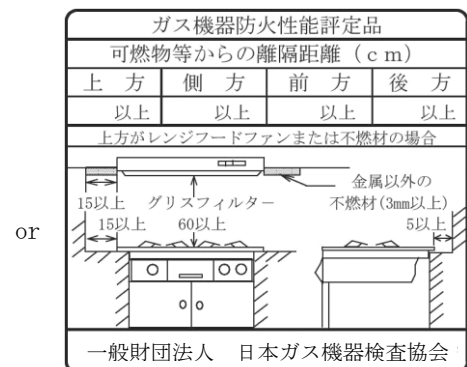
条例別表第3適用対象外の厨房設備で、ガス機器防火性能評定委員会により、防火性能が確認された次のタイプのもは、条例第3条第1項第1号ハを適用して離隔距離の表示銘板に表示してある離隔距離に従って設置することができるもので、適用される厨房設備には、第2-1-1図又は第2-1-2図に示す表示がなされているものであること。

また、離隔距離の表示銘板に床面の構造等の一定の条件が付されて表示されているものは、その条件に従って設置すること。

ガス機器防火性能評定品				
可燃物からの離隔距離（cm）				
本体 周囲	上方	側方	前方	後方
本体 上方 周囲	上方	側方	前方	後方

一般財団法人 日本ガス機器検査協会

第2-1-1図



第2-1-2図

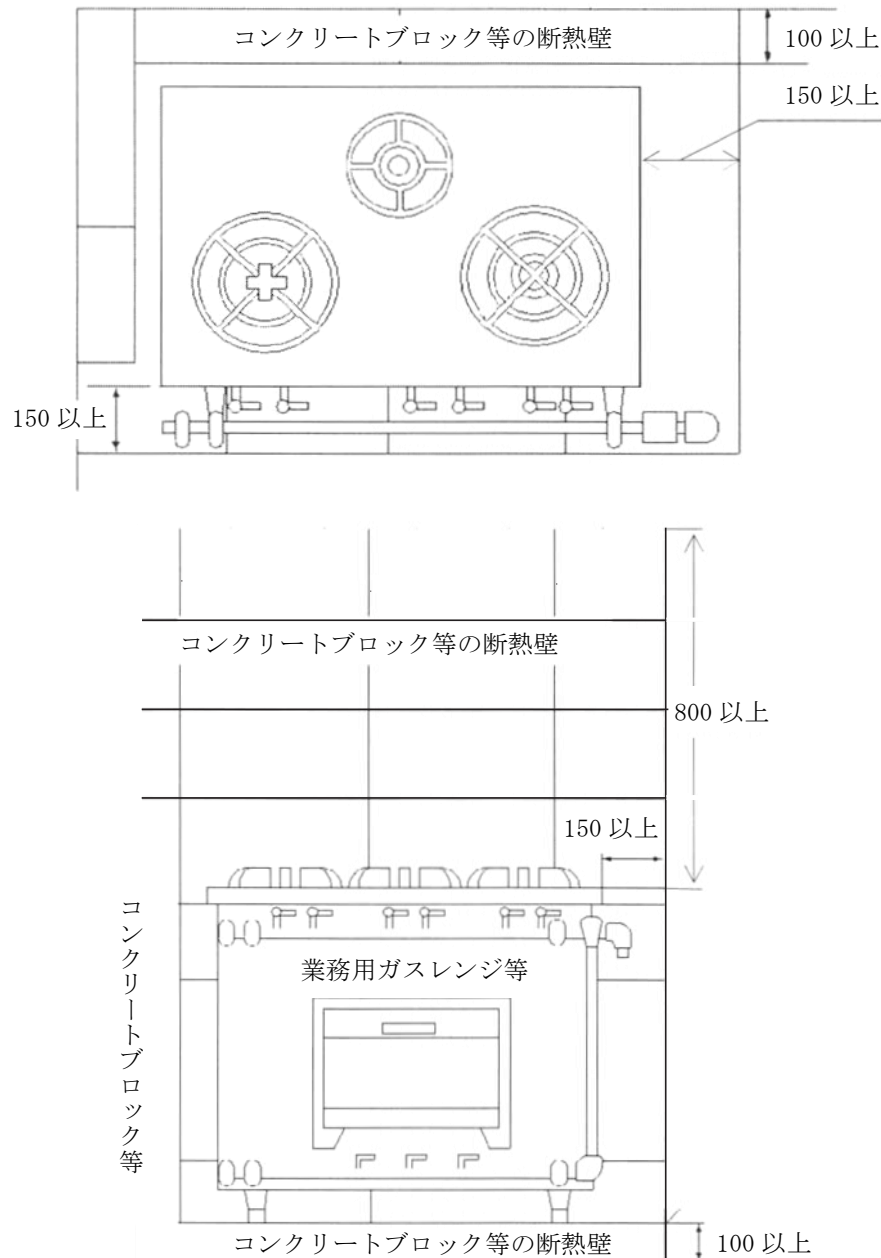
イ 前ア以外の気体燃料を使用する業務用の厨房設備の周囲の構造◆

業務用のレンジ、こんろ、オープン、ブロイラー、サラマnderの周囲は、次の構造に適合しているこ

と。(第2-2-1図参照)

(ア) 厨房設備が据えつけられる床面は、厚さ10cm以上の空洞コンクリートブロック (JIS A 5406によるもの。以下同じ。) れんが (JIS R 1250によるもの。以下同じ。) 又はこれと同等以上の耐熱性、断熱性を有する材料で造られており、その範囲は、設備の周囲15cm以上とすること。ただし、床面 (下地を含む。) が特定不燃材料で造られている場合はこの限りではない。

(イ) 厨房設備が据えつけられる背面及び側面の壁体は、厚さ10cm以上の空洞コンクリートブロック、軽量気泡コンクリート (JIS A 5416によるもの。)、れんが又はこれと同等以上の耐熱性、断熱性を有する材料で造られており、その範囲は床面から設備の上方80cm以上、設備の周囲15cm以上とし、当該範囲に窓等の開口部を有する場合は、特定不燃材料で造られていること。なお、近年の高火力化、長時間使用化に伴い、機器と壁面の間は努めて接しない設置とすること。



第2-2-1図 厨房設備の周囲の構造例 (単位mm)

(4) 天蓋及び排気ダクト

ア 業務用厨房設備に附属する天蓋及び排気ダクト

業務用厨房設備に附属する天蓋及び排気ダクトについては次によること。ただし、下方排気方式による

ガス焼肉等用機器（業務用）については、別記資料2によること。

(7) 材料

- a 天蓋は、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。ただし、油脂を含む蒸気を発生するおそれのない厨房設備に設ける天蓋にあつては、溶融亜鉛めっき鋼板（JIS G 3302によるもの。以下「溶融亜鉛めっき鋼板」という。）、溶融55%アルミニウム-亜鉛合金めっき鋼板（JIS G 3321によるもの。以下「ガルバリウム鋼板」という。）又はこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用することができる。
- b 排気ダクトは、ステンレス鋼板、溶融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。
- c たわみ継手は、ロックウール、シリカ繊維等の無機繊維を基材とした耐熱性を有する特定不燃材料を使用すること。
- d グリスフィルターに使用される材料は、通常の使用、清掃等の維持管理条件において機能上支障を及ぼすおそれのない特定不燃材料であり、かつ、次の(a)から(c)に適合するものであること。
  - (a) グリスフィルターのグリス付着率が大のもの（別記資料1、別添え1「グリスフィルターのグリス付着率の試験方法」参照）は、一定の非着火性を有するものであること（別記資料1、別添え2「グリスフィルターの非着火：耐熱性能試験方法」参照）。
  - (b) グリスフィルターは、別記資料1、別添え2「グリスフィルターの非着火・耐熱性能試験方法」において、一定の耐熱性を有するものであること。ただし、ステンレス鋼板のバフタイプについては、耐熱性を有するものとみなし、耐熱性能試験を省略することができる。
  - (c) セラミックのグリスフィルターにあつては、一定の耐食性能及び強度を有するものであること（別記資料1、別添え3「セラミックのグリスフィルターの耐食性能・強度試験方法」）。
- e グリスエクストラクターは、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。
- f 防火ダンパーの羽根は、1.5mm以上のステンレス鋼板又は2.3mm以上の溶融亜鉛めっき鋼板若しくはこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。
- g 防火ダンパーのケーシングは、1.5mm以上の鋼板（JIS G 3141によるもの。）又はこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。

(イ) 構造及び設置要領

構造及び設置要領は、条例第3条の2の規定によるほか、次によること。

a 天蓋

- (a) 板厚は第2-1表によること。

**第2-1表**

天蓋の長辺 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
450以下	0.6以上	0.5以上
450を超え1,200以下	0.8以上	0.6以上
1,200を超え1,800以下	1.0以上	0.8以上
1,800を超えるもの	1.2以上	1.0以上

- (b) 板の継目は、気密性を有すること。
- (c) 幅及び奥行きは、厨房設備の幅及び奥行きの寸法以上とすること。ただし、周囲が耐火構造等で延焼のおそれのない場合は、これによらないことができる。
- (d) グリスフィルターを容易に着脱できる構造とし、水、油等の滴下を防止し、かつ、それらを回収できるものとする（別図第2-1参照）。
- (e) 条例第3条の2第1項第2号ハに定める天蓋の側方と可燃性の部分との離隔距離については、可燃性の部分を厚さ9mm以上の遮熱性を有する特定不燃材料で被覆した場合、10cm未満とすることができる（別図第2-2参照）。
- (f) 支持金具等により堅固に取り付けること。

- (g) 照明設備を固定させないこと。ただし、次の事項が講じられている場合はこの限りではない。
- ㉞ 照明設備は耐熱性のもので、油脂、蒸気等の防護措置が施されていること。
  - ㉟ 衝撃を受けるおそれのある部分の照明設備は、金網等で防護すること。
  - ㊱ 熱の影響を受けるおそれのある部分の電気配線は、耐熱性を有する電線（けい素ゴム絶縁ガラス編組電線又はふっ素樹脂電線若しくはこれと同等以上の耐熱性を有するもの）を使用すること。
- (h) 前項に掲げるものを除き、特定不燃材料以外の電気配線や活性炭等は、天蓋の内側に設けないこと。ただし、紫外線照射装置については、別記資料6によること。

b 排気ダクト

- (a) 板厚は第2-2表、第2-3表によること。

**第2-2表（角形ダクト）**

ダクトの長辺 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
450以下	0.6以上	0.5以上
450を超え1,200以下	0.8以上	0.6以上
1,200を超え1,800以下	1.0以上	0.8以上
1,800を超えるもの	1.2以上	

**第2-3表（円形ダクト）**

ダクトの直径 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
750以下	0.6以上	0.5以上
750を超え1,000以下	0.8以上	0.6以上
1,000を超え1,250以下	1.0以上	0.8以上
1,250を超えるもの	1.2以上	

- (b) 曲がりの数を少なくし、立下りをさげ、内面を滑らかにすること。なお、フレキシブル（じゃばら）ダクトは使用しないこと。
- (c) 条例第3条の2第1項第4号で規定する「清掃ができる構造」とは、次によること。ただし、次の施工方法と同等と認められる構造等の場合は、これによらないことができる。
- ㉞ 排気ダクトに点検口を設ける場合
    - 排気ダクトの点検口の位置は、わん曲部（120度以内）の部分及び直線部分に設けることとし、直線部分に設ける場合は、次により設置すること。
      - ㉠ 円形の排気ダクトの場合は、概ね2mの範囲内で点検口（概ね400mm×250mm）を設置すること。
      - ㉡ 角形の排気ダクトの場合は、次により設置すること。
        - i 排気ダクト内に進入して清掃をする場合（概ね500mm×300mm以上）
          - 概ね7～8mの範囲内に点検口（概ね450mm×450mm）を設け、作業員の荷重に耐えられるよう、支持部は排気ダクト自体の重みに300kgを加えた重量に耐えられる構造とすること。
        - ii 排気ダクトの外から清掃する場合
          - 概ね2mの範囲内に点検口（概ね400mm×250mm）を設けること。
  - ㉟ 排気ダクトに点検口を設けない場合
    - 接続部をフランジ接続等により取り外し可能で、かつ、接合部の気密性が確保できる構造とすること。排気ダクト内が清掃可能な場合であれば、㉞及び㉟の施工方法を組み合わせることができる。
    - また、点検及び清掃のために天井・壁等に設けた点検口（概ね450mm×450mm）から排気ダクト及び排気ダクトの点検口等へのアクセス経路として、断面積が概ね450mm×450mmの空間を確保できるよう適宜な位置に天井・壁等の点検口を設けること。
    - なお、排気ダクトの点検口は気密性を有し、かつ、容易に開口しない構造とすること。

また、点検口の周囲は、障害となる物を存置しないよう維持管理すること。

- (d) 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、長さは必要最小限とし、かつ、建築物のたわみ継手に面する部分を特定不燃材料で覆うこと。
- (e) 吹出口は、可燃性の部分から60cm以上離隔し、かつ、吹出方向に可燃物がない位置に設けること。  
ただし、可燃性の部分を金属以外の遮熱性を有する特定不燃材料で被覆した場合はこの限りでない。
- (f) 支持金具等で堅固に取り付けること。
- (g) 特定不燃材料以外の電気配線や活性炭等は、ダクト内に設けないこと。
- (h) 条例第3条の2第1項第2号ハに規定する「金属以外の特定不燃材料で有効に被覆する部分」とは、ロックウール保温材（JIS A 9504によるもの。以下「ロックウール保温材」という。）又はけい酸カルシウム保温材（JIS A 9510によるもの。以下「けい酸カルシウム保温材」という。）若しくはこれと同等以上の特定不燃材料で、厚さ50mm以上で隙間なく被覆する部分又はこれと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた部分をいう。

なお、一般財団法人日本消防設備安全センターにより、「〇〇市（町・村）火災予防条例（例）」（昭和36年11月22日自消甲予第73号）第3条の4第1項第1号ハただし書に規定する有効に被覆する部分と同等以上の断熱性能を有するものとして、性能評定を受けた断熱材は、「これと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた部分」として取り扱う。性能評定を受けた断熱材には、第2-2-2図又は第2-2-3図による表示がされる。



一般財団法人 日本消防設備安全センター  
評〇〇—〇〇〇号

第2-2-2図 表示の例

第2-2-3図 表示の例

- (i) ダクトには、湯沸設備等の排気筒を接続しないこと。  
ただし、次の場合はこの限りではない。

⑦ 対象機器等

- ① 一般財団法人日本ガス機器検査協会より、「厨房設備に付属する排気ダクトに直結する湯沸器」として評定された半密閉式給湯湯沸設備を排気ダクトに接続する場合
- ② 一般財団法人日本ガス機器検査協会より、「排気フード内に排気トップを挿入する高効率型密閉式瞬間湯沸器」として評定された機器の排気トップを排気フード内に挿入する場合

ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離 (cm)			
上方	側方	前方	後方
ー以上	15以上	15以上	15以上
ダクトに直結して使用することを条件として評定したものである。			
一般財団法人 日本ガス機器検査協会			

第2-3-1図  
ガス機器防火性能評定品の表示



(平成7年4月1日から)

第2-3-2図 (一財) 日本ガス機器検査協会合格ラベル

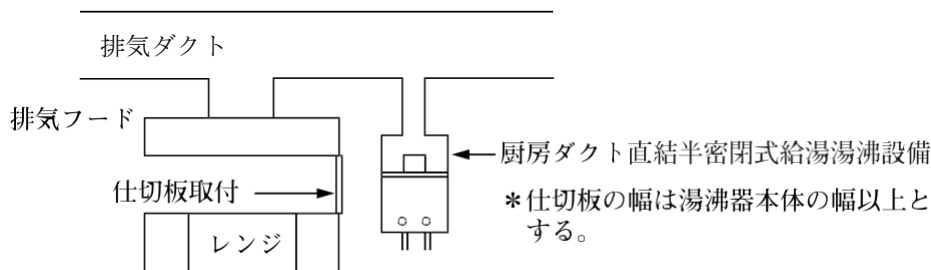


(平成7年3月31日まで)

① 設置・接続方法

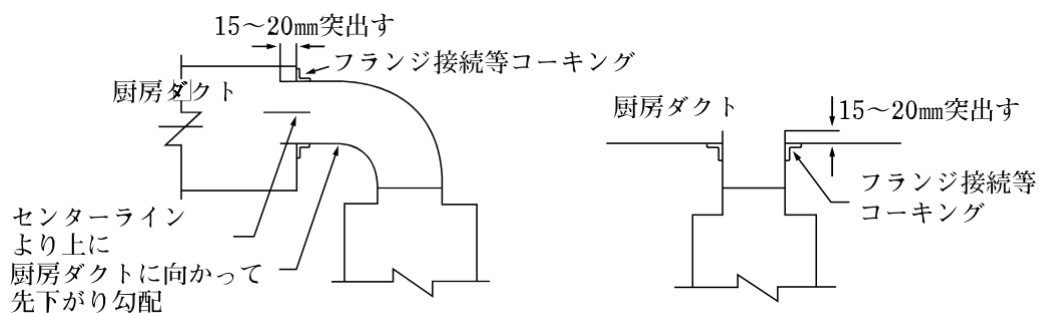
- ① 排気ダクトに排気筒を直結することについて評定がなされた半密閉式ガス湯沸器
  - i 同一室内で油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備と当該給湯湯沸設備を設け

る場合は、油脂等が給湯湯沸設備に流入しない措置を施す。



第2-3-3図 レンジ近傍に湯沸設備を設置した場合の有効な流入防止措置の例図

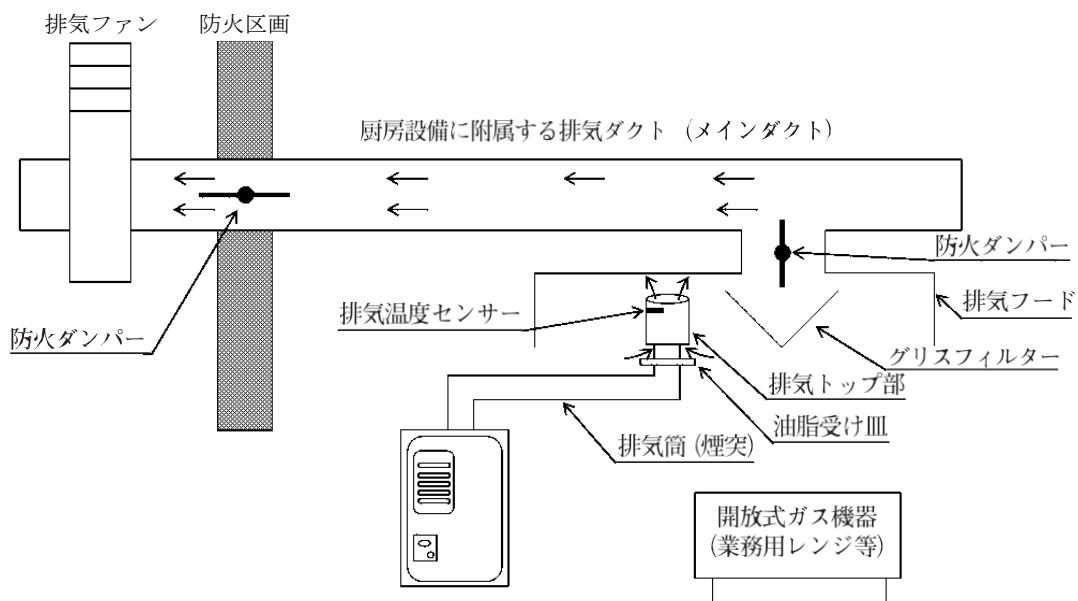
ii 前㉔の給湯湯沸設備と油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備とが排気ダクトを併用する場合、排気ダクトから給湯湯沸設備本体へ油脂等が滴下しない措置を施す。



厨房ダクト直結半密閉式給湯湯沸設備  
第2-3-4図 側面接続の例

厨房ダクト直結半密閉式給湯湯沸設備  
第2-3-5図 底面接続の例

㉔ 天蓋内に半密閉式給湯湯沸設備の排気トップを挿入する場合(第2-3-6図)は、一般財団法人日本ガス機器検査協会により「排気フード内に排気トップを挿入する高効率型半密閉式瞬間湯沸器」として評定されたものを、条例第3条第1項第1号ハを適用して離隔距離の表示銘板の表示してある離隔距離に従って設置する。また、適用される厨房設備には、第2-3-7図に示す表示がなされているものであること。

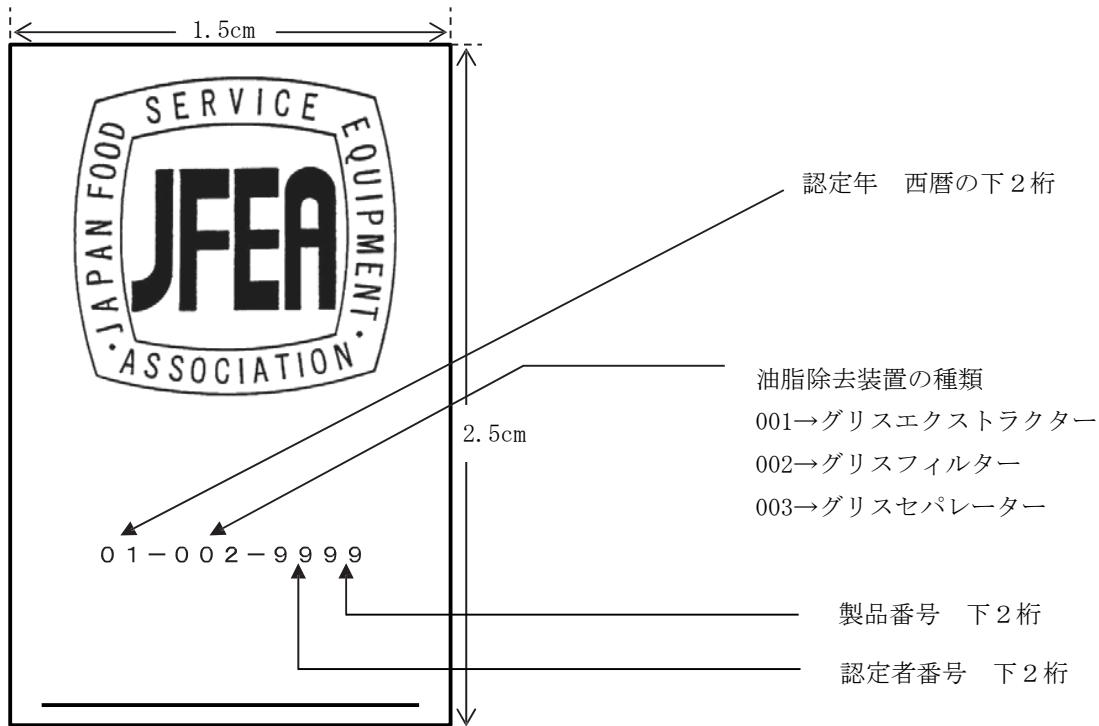


第2-3-6図

ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離 (cm)			
上方	側方	前方	後方
	以上	以上	以上
排気トップ部を排気フード内に挿入して使用することを条件として評定したものである。			
一般財団法人 日本ガス機器検査協会			

### 第2-3-7図

- (j) 風量調節装置（ダンパー等）が設けられた場合、排気ダクト内の風量が、有効換気量（「建築設備設計基準国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修」等により算定されるもの）における適正の範囲外とならないよう、風量調節装置の操作部にむやみに操作しない旨を表示すること。◆
- c グリス除去装置
- (a) グリスフィルターを使用するグリス除去装置は、排気中に含まれる油脂分を75%以上除去することができる性能を有し、その性能が維持できるようにすること。  
（別記資料1、別添え4「グリスフィルターのグリス除去性能試験方法」参照）
- (b) 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%以上除去することができる性能を有し、その性能が維持できるようにすること。  
（別記資料1、別添え5「グリスエクストラクターのグリス除去性能試験方法」参照）
- (c) グリスフィルターは、容易に取りはずして清掃することができる構造とし、清掃する場合に必要な予備品を備えること。ただし、グリス除去装置がリース等により適正に維持管理がなされている場合は、容易に清掃ができる構造として取り扱って支障ない。
- (d) 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。
- (e) グリス除去装置は、過度に温度上昇して性能が損なわれることのない位置に設けること。
- (f) グリス除去装置と火源との距離は次によること。ただし、フライヤー・グリドル・コンベクションオープンのうち火源が露出せず、自動温度調節装置及び過熱防止装置が設けられており、油温、熱板温度等が発火危険に至らない構造の設備に設けるもの（コンベクションオープンについては、気体燃料を使用するもの又は電気を熱源とするもので、設定温度の上限は320℃程度であり、裸火は庫内に露出せず、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ものに限る）にあつては、これによらないことができる。
- ㊦ グリスフィルターにあつては、1 m（プロイラー（食肉等を放射熱で焼く密閉型の焼物器をいう。）等に設けるものにあつては1.2m）以上。ただし、グリスフィルターより15cm以内の部分に整流板を取り付ける場合は、整流板にそった長さを含めることができるものとする。
- ㊧ グリスエクストラクターにあつては、45cm以上。
- ㊨ グリス除去装置は、油脂分が火源及び作業面上に滴下しない構造とすること。
- ㊩ グリス回収容器は、火源の直上に設けないこと。
- (g) 第2-4図に示す（一社）日本厨房工業会の認定ラベルがちょう付されている油脂除去装置については、前(a)及び(b)に適合しているとして取り扱って支障ないものであること。  
なお、グリスセパレーターと火源との保有距離は、1 m以上とすること。



第2-4図 (一社) 日本厨房工業会の認定ラベル

d 火炎伝送防止装置

- (a) 油脂を発生するおそれのある設備の排気ダクトに、当該設備以外の厨房設備の排気ダクトを接続する場合で、火炎が伝送するおそれのあるものにあつては火炎伝送防止装置を設けること。◆
- (b) 条例第3条の2第1項第3号ハ及びニの自動消火装置は、第4章第2節第24「フード等用簡易自動消火装置」、3及び4に適合するもので、次に掲げるものとする。

なお、火炎伝送防止装置として設置するフード等用簡易自動消火装置は、原則として火炎伝送防止装置の防火ダンパー等と併用しないこと。

- ㊦ フード・ダクト用簡易自動消火装置及びレンジ用簡易自動消火装置
- ㊧ フード・ダクト用簡易自動消火装置及び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フード・レンジ用簡易自動消火装置
- ㊩ ダクト用簡易自動消火装置及びフード・フライヤー用簡易自動消火装置
- ㊪ 下引ダクト用簡易自動消火装置
- ㊫ ㊦、㊧のうち、次の①から④までの措置等が講じられている水流を利用したグリス除去装置を設けた場合にあつては、条例第22条の2及び条例第64条の規定を適用し、ダクト内の消火薬剤放出口を設置しないものであつても、火炎伝送防止装置として取り扱うことができる。
  - ① 水流を利用するグリス除去装置は、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し、その性能が維持できるようにしていること。
  - ② レンジ、フライヤー及びフード部分の火災を有効に消火することができる自動消火装置が設置されていること。
  - ③ 簡易自動消火装置の技術基準に準じた、ダクト内面にグリスを塗布して行う燃焼試験において、ダクト内の温度が150℃を超えず、かつ、ダクト内面のグリスが燃焼しないことが確認されていること。
  - ④ 第三者機関により前③の試験が適切に行われているか確認され、かつ、品質管理体制の検査等が定期的実施されていること。

なお、一般社団法人日本厨房工業会によりグリスセパレーターとして認定されている旨の書面等が提出された場合は、①に適合しているとして取り扱うことができる。また、一般財団法人日本消防設備安全センターにより火炎伝送防止装置として性能評定を取得している旨の書面等が提出された場合は、②から④に適合しているとして取り扱うことができる。



- (c) 条例第3条の2第1項第3号ハの「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」とは、次によること。
- ㉞ 「排気ダクトの長さから判断して火災予防上支障ないと認められるもの」とは、次のいずれかに該当する場合をいうものであること（厨房設備から5m以内にファン停止用スイッチを設け、その旨表示されているものに限る。）
    - ① 厨房室から直接屋外に出る水平部分の長さ4m以下のダクトで、厨房室内の開放された場所に設置されているもの。
    - ② 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2m以下のダクトで、厨房室内の開放された場所に設置されているもの。
  - ㉟ 「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21kW以下であって、かつ、当該厨房設備の使用頻度が業務用の厨房設備と比較して低い場合をいうものであり、共同住宅等で使用されている厨房設備をいうものであること。
- (d) 条例第3条の2第1項第3号ハただし書きの規定に基づき、火炎伝送防止装置として防火ダンパーを設ける場合は、次によること。
- ㉞ グリス除去装置に近接する部分の排気ダクトに堅固に設けるとともに、天井・壁等に保守点検が行える点検口（概ね450mm×450mm）及び排気ダクトに防火ダンパーの開閉、作動状態の確認及び点検、清掃（以下「確認等」という。）に必要な検査口（容易に保守点検及び確認等ができる構造のものを除く。）を設けること。
  - ㉟ 温度センサーの作動温度設定値は、概ね120℃から180℃までの範囲内のもので、周囲温度を配慮し、誤作動しない範囲でできる限り低い値とすること。
  - ㊱ 温度センサーのうち、温度ヒューズを使用するものにあつては、「防火区画に用いる防火設備等の構造方法を定める件」（昭和48年建設省告示第2563号）第2、2、ハ、(一)に規定する試験に合格したものをを使用すること。
  - ㊲ 温度センサーの取り換えは容易に行えること。
  - ㊳ 作動した場合、自動的に排気ファンが停止する構造とすること。ただし、当該厨房設備から歩行距離5m以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨表示されている場合はこの限りでない。
- (e) 条例第3条の2第1項第3号ニの規定に基づき、次に掲げる厨房設備の火炎伝送防止装置は簡易自動消火装置とすること。
- ㉞ 特定防火対象物の地階部分に設ける厨房設備で同一厨房室内の入力の合計が350kW以上のもの。
  - ㉟ 高さ31mを超える建築物に設ける厨房設備で同一厨房室内の入力の合計が350kW以上のもの。
- なお、上記以外の特定防火対象物に設ける入力の合計が350kW以上の厨房設備の火炎伝送防止装置は、努めて簡易自動消火装置とするよう指導すること。◆

イ 共同住宅等の厨房設備に附属する天蓋及び排気ダクト

条例第3条の2第1項第2号イ及び第3号ロの「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」とは、当該厨房設備の入力が21kW以下であつて、かつ、当該厨房設備の使用頻度が業務用の厨房設備と比較して低い場合をいい、共同住宅等で使用されている厨房設備をいうものである。事業所で使用する厨房設備で、営業用並びに従業員食堂及び学校・病院の給食用等として使用しないものは同様に取り扱う。当該設備に附属する天蓋及び排気ダクトについては、次によること。

なお、特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等については、別記資料3によること。

(ア) 材料

- a 天蓋は、ステンレス鋼板、溶融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。ただし、レンジフードファンにあつては、これによらないことができる。
- b 排気ダクトは、ステンレス鋼板、溶融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度及び耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用すること。
- c たわみ継手は、ロックウール、シリカ繊維等の無機繊維を基材とした耐熱性を有する特定不燃材料を使用すること。
- d グリスフィルターは、金属製のものを使用する。

(イ) 構造及び設置要領

構造及び設置要領は、条例第3条の2の規定によるほか、次によること。ただし、同条第1項第3号ハに定める火災伝送防止装置については、適用しない。

a 天蓋

- (a) 板厚は第2-4表によること。ただし、レンジフードファンにあつては、これによらないことができる。

**第2-4表**

天蓋長辺 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
800以下	0.6以上	0.5以上
800を超え1,200以下	0.8以上	0.6以上
1,200を超え1,800以下	1.0以上	0.8以上
1,800を超えるもの	1.2以上	1.0以上

- (b) 板の継目は、気密性を有すること。  
(c) 幅及び奥行は、厨房設備の幅及び奥行の寸法以上とすること（別図第2-4その2参照）。  
(d) グリスフィルターを容易に着脱できる構造とすること。  
(e) 条例第3条の2第1項第2号ハに定める天蓋と可燃性の部分との離隔距離については、次によること。  
⑦ 天蓋の側方にあつては、可燃性の部分を厚さ9mm以上の遮熱性を有する特定不燃材料で被覆した場合は、10cm未満とすることができる。  
⑧ 天蓋の上方にあつては、可燃性の部分を厚さ5mm（9mm）以上の遮熱性を有する特定不燃材料で被覆した場合は、20mm（10mm）以上とすることができる（別図第2-4その2参照）。  
(f) 支持金具等により堅固に取り付けること。  
(g) 照明設備を固定させないこと。（レンジフードファンを除く。）ただし、次の事項が講じられている場合は、この限りではない。  
⑦ 照明設備は耐熱性のもので、油脂、蒸気等の防護措置が施されていること。  
⑧ 衝撃を受けるおそれのある部分部分の照明設備は、金網等で防護すること。  
⑨ 熱の影響を受けるおそれのある部分の電気配線は、耐熱性を有する電線（ケイ素ゴム絶縁ガラス編組電線又はふっ素樹脂電線若しくはこれと同等以上の耐熱性を有するもの）を使用すること。

b 排気ダクト

- (a) 板厚は第2-5表、第2-6表によること。

**第2-5表（角形ダクト）**

ダクトの長辺 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
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	0.8以上	0.6以上
1,200を超え1,800以下	1.0以上	0.8以上
1,800を超えるもの	1.2以上	

第2-6表 (円形ダクト)

ダクトの直径 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
300以下	0.5以上	0.5以上
300を超え750以下	0.6以上	
750を超え1,000以下	0.8以上	0.6以上
1,000を超え1,250以下	1.0以上	0.8以上
1,250を超えるもの	1.2以上	

- (b) 曲がりの数を少なくし、立下りをさげ、内面を滑らかにすること。なお、フレキシブル（じゃばら）ダクトは使用しないこと。
- (c) 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、長さは必要最小限とし、かつ、建築物のたわみ継手に面する部分を特定不燃材料で覆うこと。
- (d) 吹出口は、可燃性の部分から60cm以上離隔し、かつ、吹出方向に可燃性がない位置に設けること。ただし、可燃性の部分を金属以外の遮熱性を有する特定不燃材料で被覆した場合は、この限りでない。◆

(e) 支持金具等で堅固に取り付けること。

(f) 条例第3条の2第1項第2号ハに規定する「金属以外の特定不燃材料で有効に被覆する部分」とは、可燃性の部分（別図第2-4その1参照）を厚さ5mm以上の特定不燃材料で被覆し（隠ぺい部分は除く。）50mm以上とする部分並びに排気ダクトにロックウール保温材、グラスウール保温材（JIS A 9504によるもの）若しくはけい酸カルシウム保温材又はこれと同等以上の特定不燃材料で、厚さ50mm以上で隙間なく被覆する部分又はこれと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた部分をいう。

なお、一般財団法人日本消防設備安全センターにより、「〇〇市（町・村）火災予防条例（例）」（昭和36年11月22日自消甲予第73号）第3条の4第1項第1号ハただし書に規定する有効に被覆する部分と同等以上の断熱性能を有するものとして、性能評定を受けた断熱材は、「これと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた部分」として取り扱う。性能評定を受けた断熱材には、第2-2-2図又は第2-2-3図による表示がされる。

(g) ダクトには、湯沸設備等の排気筒を接続しないこと（ただし、前ア、(イ)、b、(i)に適合する設備にあつてはこの限りでない。）。

c グリス除去装置

(a) 火源から1m以上離隔して設置すること。ただし、レンジフードファンにあつては、80cm以上とすることができる（別図第2-4その2参照）。

(b) グリスフィルターは、容易に清掃することができる構造とすること。

(5) 安全対策

ア 消火器具の設置

厨房設備には、消火器具を厨房の出入口付近等に容易に使用できる箇所に設置すること。

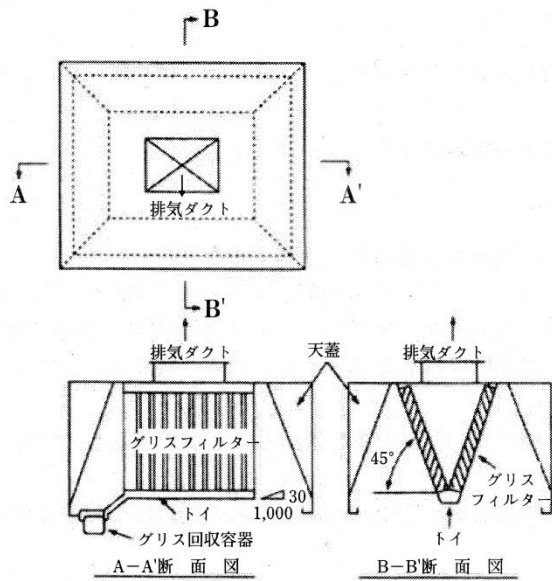
イ フード等用簡易自動消火装置（レンジ用、フライヤー用、フード・レンジ用、フード・フライヤー用又は下引ダクト用の簡易自動消火装置をいう。以下同じ。）を、第4章第2節第24「フード等用簡易自動消火装置」3及び4により設けた場合は、政令第32条及び条例第47条を適用し、消火器具を次により取り扱うことができるものとする。

(ア) 厨房などの防火対象物の部分は、消火器具の能力の能力単位1/5未満を減することができるものであること。

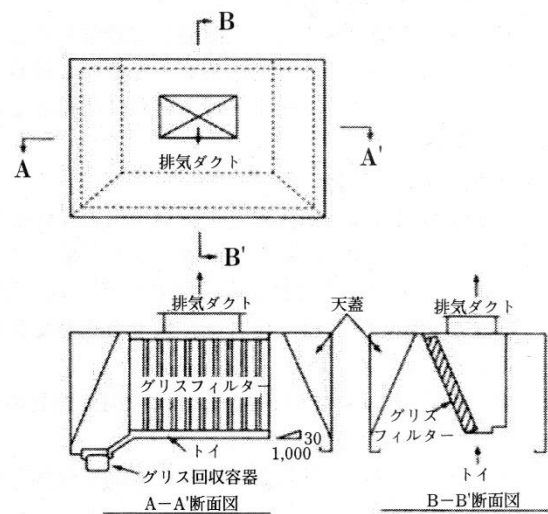
(イ) フード等用簡易自動消火装置が設けられた厨房設備の部分は、省令第6条第6項の規定について適用しないことができるものであること。

別図第2-1 天蓋の構造

その1

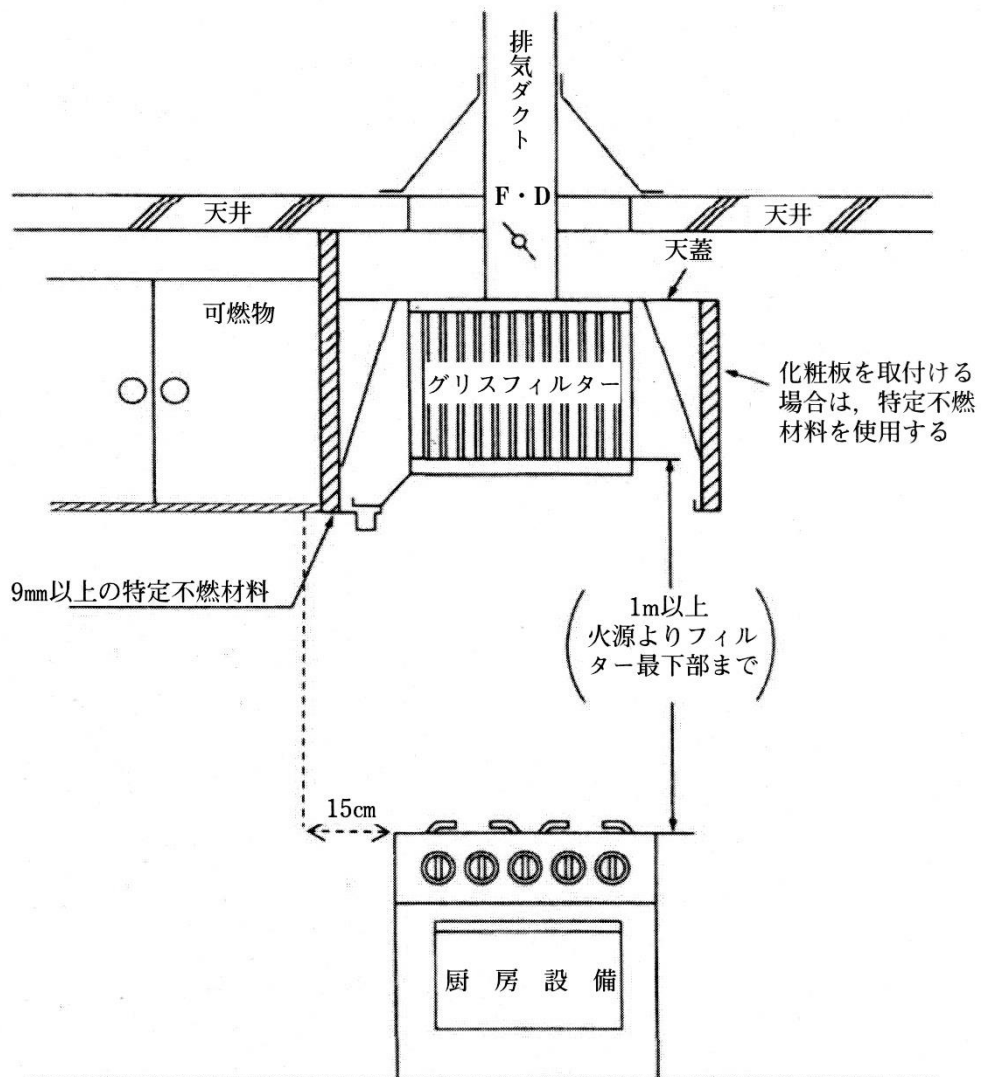


その2

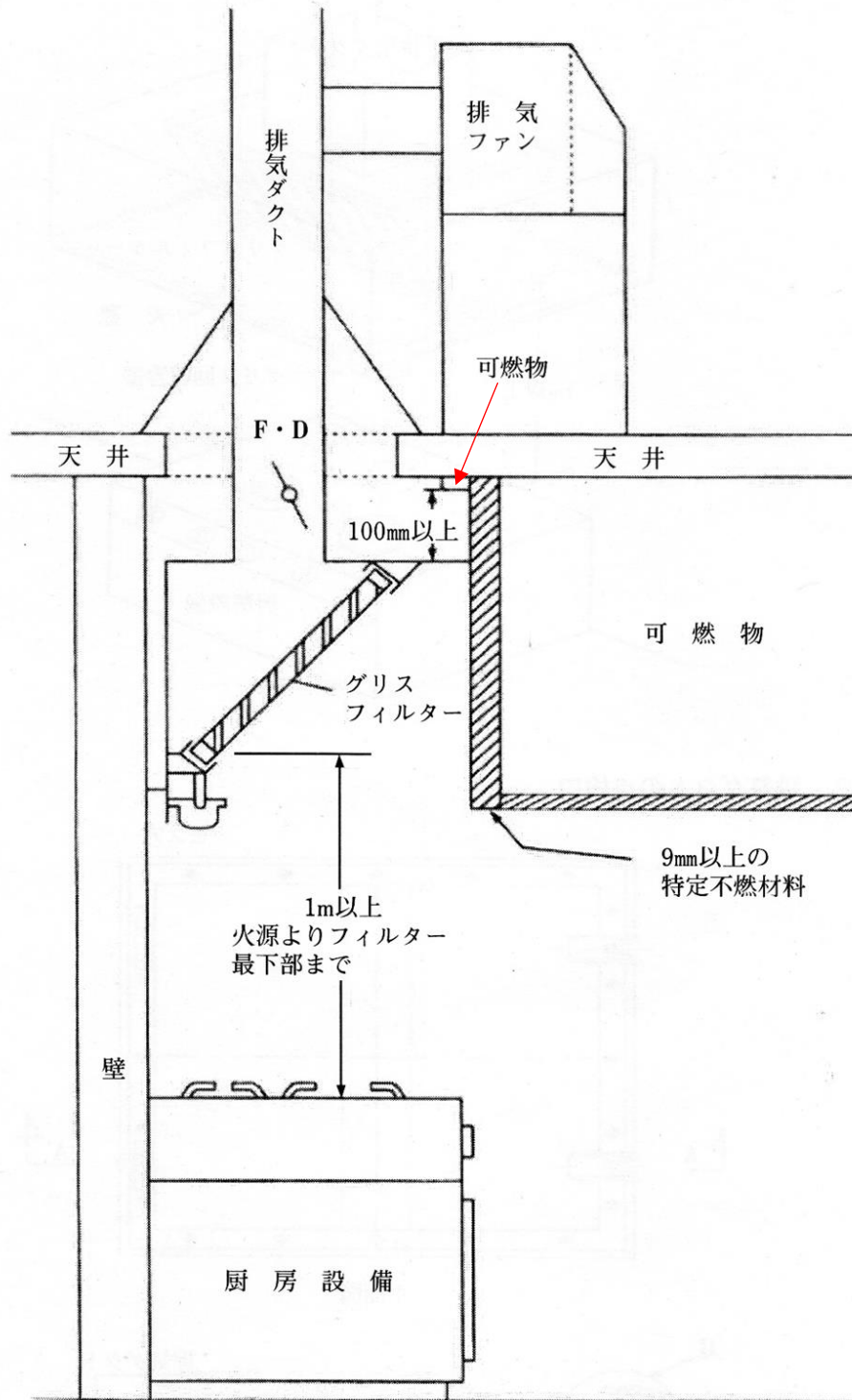


別図第2-2 天蓋の構造

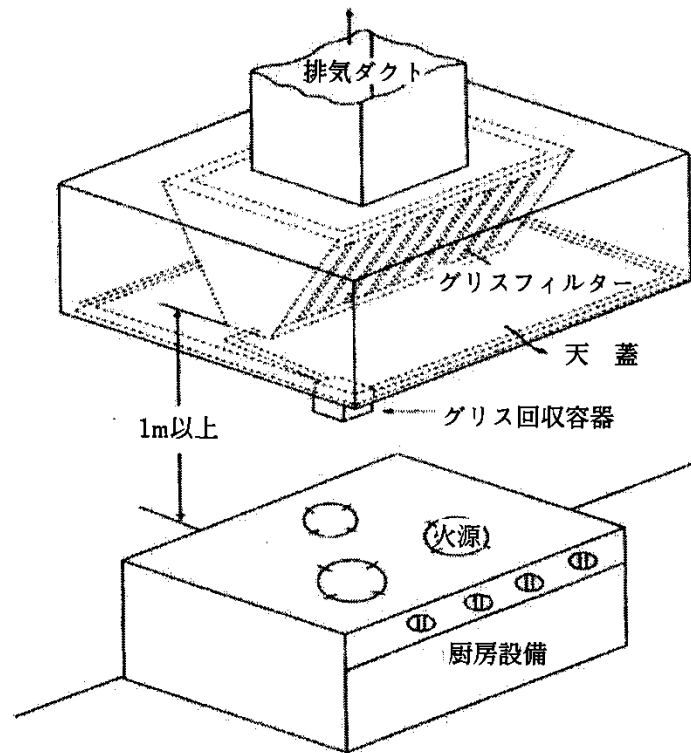
その1



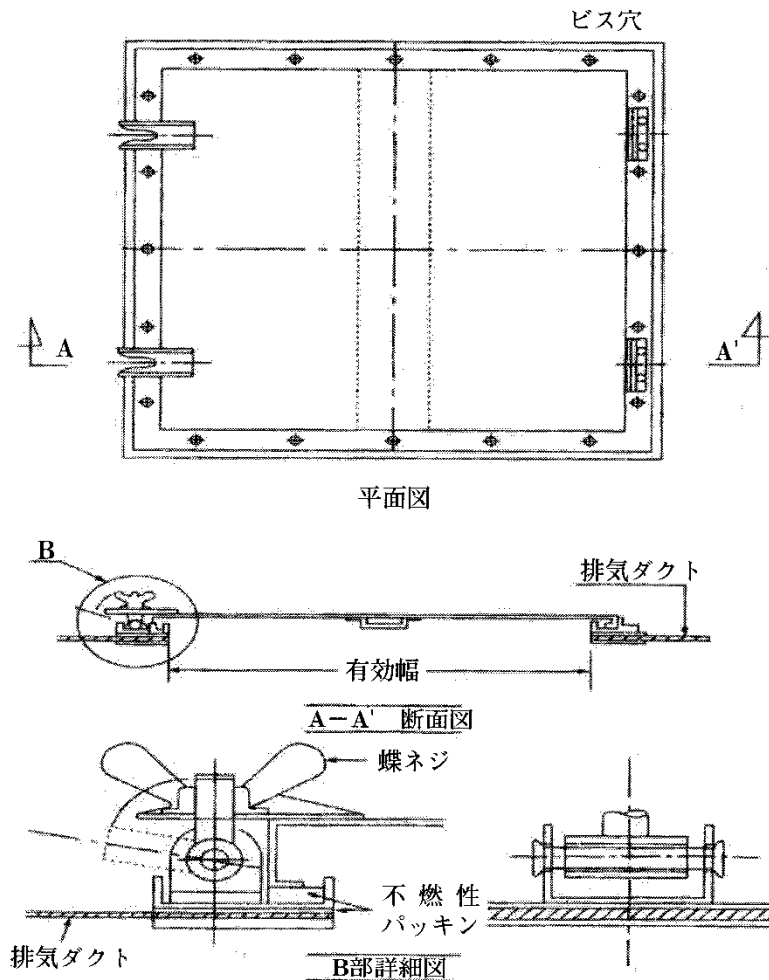
その2



その3

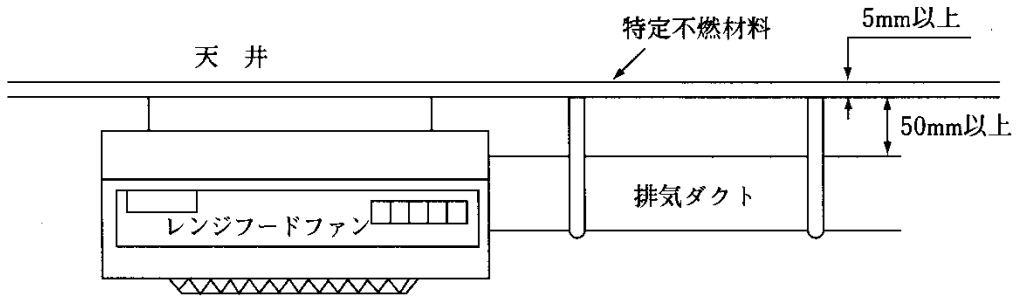


別図第2-3 排気ダクトの点検口

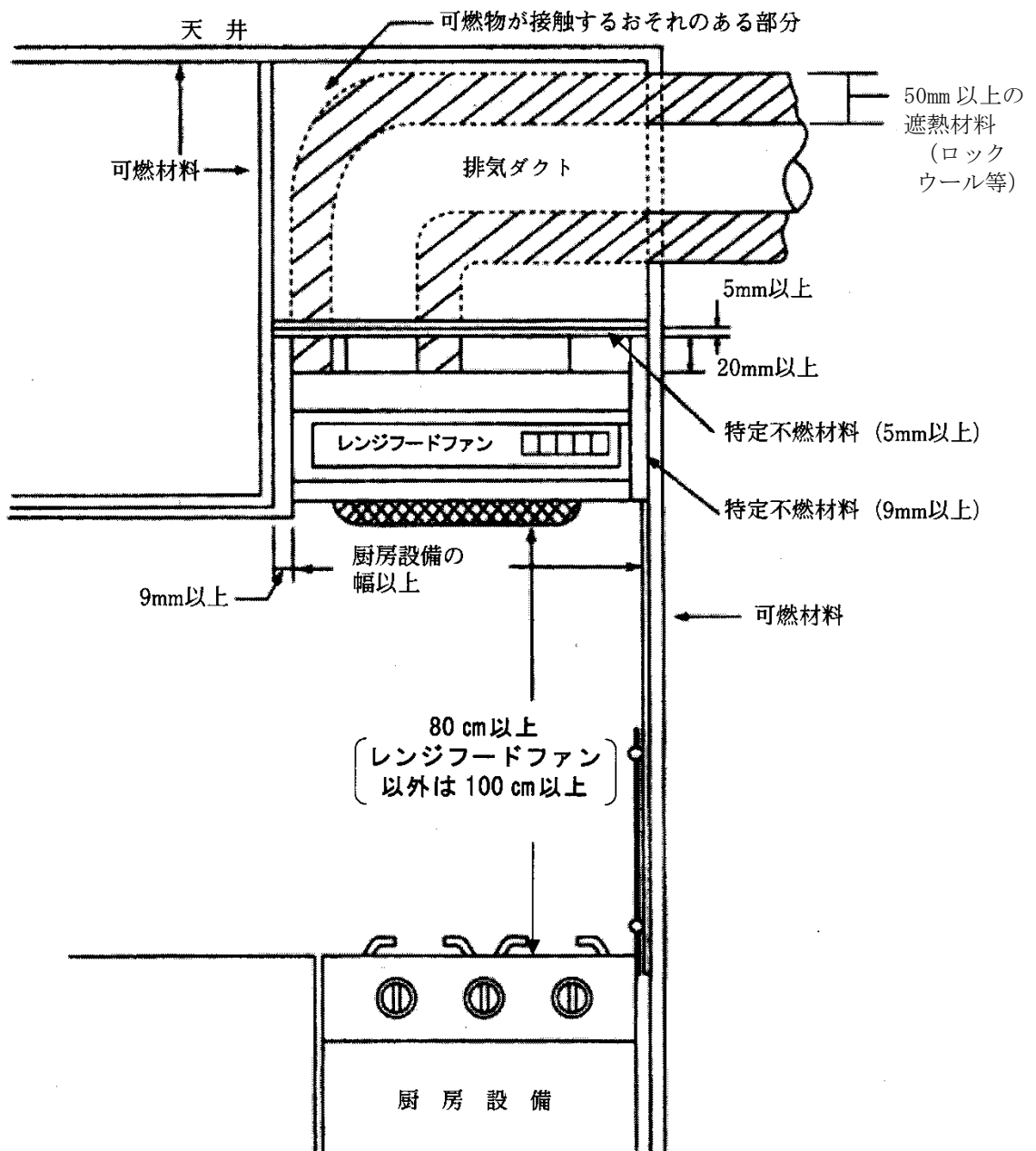


別図第2-4 レンジフードファンの設置例

その1



その2



別記資料 1

グリス除去装置の試験方法

別添え 1

グリスフィルターのグリス付着率の試験方法

グリスフィルターのグリス付着率の試験方法	
1 定 義	<p>グリス付着率とは、グリスフィルターで除去した油脂分の重量（g）に占めるグリスフィルターに付着した油脂分の重量（g）の割合をいう。</p> $\text{グリス付着率 (\%)} = \frac{\text{グリスフィルター付着量 (g)}}{\text{グリス回収容器回収量 (g)} + \text{グリスフィルター付着量 (g)}} \times 100$ <p>(注) グリスフィルターで除去した油脂分の重量（g）とは、グリス回収容器で回収した油脂分の回収量（g）とグリスフィルターに付着した油脂分の付着量（グリスフィルター付着量）（g）の合計をいう。</p>
2 試験方法	<p>(1) 別添え 4「グリスフィルターのグリス除去性能試験方法」で定める性能試験の試験データにより測定する。</p> <p>(2) 試験時間は、連続 4 時間とする。</p>
3 グリス付着率の判定	<p>グリス付着率が10%以上となるものを大として取り扱う。</p>



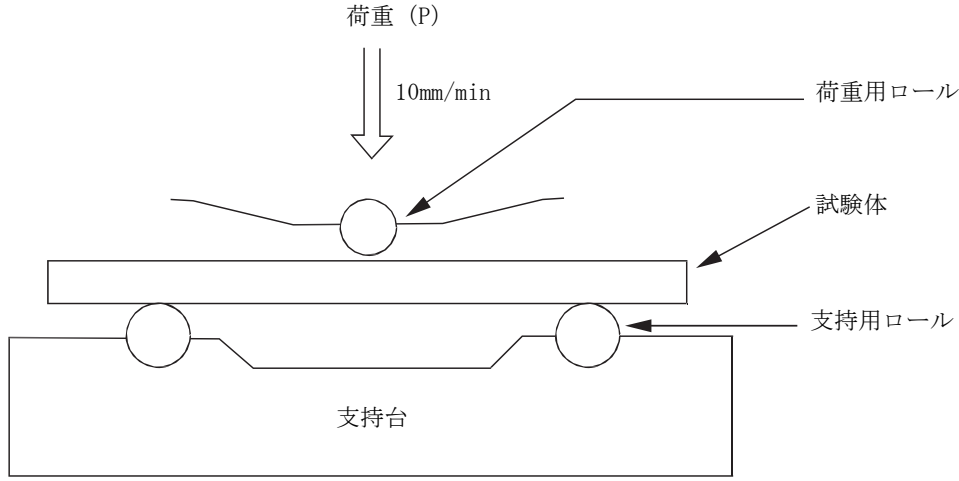
別添え 2

グリスフィルターの非着火・耐熱性能試験方法

グリスフィルターの非着火・耐熱性能試験方法	
1 試験要領	<p>非着火・耐熱性能については、別図1に相当する試験装置により、次により確認する。</p> <p>(1) 試験体 グリスフィルターは、天ぷら用植物油（大豆油）が入った油槽中に十分浸漬し、油槽中から取り出した後、油がしったり落ちない状態のものを別図1中の位置に取り付ける。</p> <p>(2) 風速 グリスフィルター前方の風速は、風量調整用ダンパーの調整により、平均速度1.1m/secから1.2m/secとすること。ただし、特別に風速が指定されている場合は、それによること。</p> <p>(3) 試験用鍋等 直径約40cm、深さ約10cmの鉄鍋の中に、天ぷら用植物油（大豆油）2Lを入れて揚げ物火災を発生させる。</p>
2 結果の確認	<p>(1) 非着火性 グリスフィルターの裏面の排気ダクト入口の温度が180℃に達するまでに、炎がダクト入口まで至らないこと。</p> <p>(2) 耐熱性 グリスフィルターの裏面の排気ダクト入口の温度が180℃に達するまでに、当該グリスフィルター破損、損傷等が生じないこと。</p> <p>(3) 排気ダクト入口の温度が180℃に達しない場合は、達する最高温度により確認すること。</p>
3 試験装置	<p>別図1 試験装置（単位mm）</p> <p>別図1 試験装置（単位mm）</p> <p>200 φ150 温度センサー取付位置（排気ダクト入口） グリスフィルター 45° 250 100 50 1,000 900 400 鉄鍋 100 燃焼設備 1,150 1,600 500 風量調整用ダンパー ブロワー 鉄鍋 700 業務用ガスこんろ（7kW程度）</p>

別添え 3

セラミックのグリスフィルターの耐食性能・強度試験方法

セラミックのグリスフィルターの耐食性能・強度試験方法	
1 試験要領	<p>耐食性能・強度については、次により確認する。</p> <p>(1) 試験体 15cm×15cm×製品の厚さ3個</p> <p>(2) 試験内容 試験体を10%の水酸化ナトリウムの水溶液（60℃）に120時間浸漬の後水洗いをし、通常の使用に支障のない状態まで乾燥させたもので、曲げ強度試験を行う。</p>
2 結果の確認	<p>試験体のいずれも、次式で求める曲げ強度試験が98N/cm<sup>2</sup>以上であること。</p> $F = \frac{3 I P}{2 b d^2}$ <p>F：曲げ強度 [N/cm<sup>2</sup>] P：試験体が折断したときの荷重 [N] I：支点間の幅 12cm b：試験体の幅 [cm] d：試験体の厚さ [cm]</p>
3 試験方法	

別添え 4

グリスフィルターのグリス除去性能試験方法

グリスフィルターのグリス除去性能試験方法	
1 試験要領	<p>グリスフィルターのグリス除去性能については、別図2に相当する試験装置により、次により確認する。</p> <p>(1) 油脂蒸気の発生 油脂蒸気の発生は、温度を約270℃に保つように設定したアルミ製の鍋（大きさ：約25cm×約25cm×（高さ）約15cm）に、油及び水を同時滴下して発生させる。</p> <p>(2) 使用油 使用する油は、天ぷら用植物油（大豆油）とする。</p> <p>(3) 油・水の供給 油の供給は、5分間の点滴量13 g程度（10秒10滴程度）とし、水の供給は、5分間の点滴量40 g程度（10秒30滴程度）とする。</p> <p>(4) 風速 グリスフィルター前方の風速は、風量調整用ダンパーの調整により、平均速度1.1m/secから1.2m/secとする。ただし、特別に風量が指定されている場合は、それによること。</p> <p>(5) 試験時間 試験時間は、連続4時間とする。</p>
2 結果の確認	<p>グリス除去率の測定</p> $\text{除去率 (\%)} = \frac{\text{グリス回収容器回収量 (g)} + \text{グリスフィルター付着量 (g)}}{\text{油脂蒸気の油使用量 (g)}} \times 100$ <p>(注) 油脂蒸気の油使用量は、油脂蒸気発生容器に油脂の残留（残留量：Bg）があった場合又は油脂蒸気発生に際し、油脂分が周囲に飛散付着（付着量：Cg）した場合は、油タンクの使用量（Agとする。）から差し引くものとする。</p> <p>油脂蒸気の油使用量（g）＝Ag－（Bg＋Cg）</p>
3 試験装置	<p><b>別図2</b></p> <p>水タンク 油タンク グリス回収用トイ 風量調節用ダンパー グリス回収容器 ブロワー 油脂蒸気発生容器 ヒーター グリスフィルター トイ グリス回収用トイ 油脂蒸気発生容器 ヒーター</p>

別添え5

グリスエクストラクターのグリス除去性能試験方法

グリスエクストラクターのグリス除去性能試験方法	
1 試験要領	<p>グリスエクストラクターのグリス除去性能については、別図3に相当する試験装置により、次により確認する。</p> <p>(1) グラスクロスフィルターの秤量 発生油脂蒸気濃度測定及び透過油脂蒸気濃度測定に使用するグラスクロスフィルターは、秤量前に約110℃に保った恒温乾燥機で60分間以上乾燥して秤量する。</p> <p>(2) 油脂蒸気の発生 油脂蒸気の発生は、温度を約270℃に保つように設定したアルミ製の鍋(大きさ:約25cm×約25cm×(高さ)約15cm)に、油及び水を同時に滴下して発生させる。</p> <p>(3) 使用油 使用する油は、天ぷら用植物油(大豆油)とする。</p> <p>(4) 油・水の供給 油の供給は1分間に4～5g、水の供給は1分間に12～15gとし、チューピングポンプにより定常的に供給する。</p> <p>(5) 風速・静圧等 グリスエクストラクター前方の風量、風速及び静圧を風量調整用ダンパーにより試験体の指定値に調整する。</p> <p>(6) 試験時間 試験時間は、発生油脂蒸気濃度測定は約30分間、透過油脂蒸気濃度測定は約60分間とする。</p>
2 結果の確認	<p>グリス除去率の測定</p> $\text{グリス除去率 (\%)} = \frac{A - B}{A} \times 100$ <p>A: 発生油脂蒸気濃度 (g / m<sup>3</sup>) B: 透過油脂蒸気濃度 (g / m<sup>3</sup>)</p>
3 試験装置	<p><b>別図3</b></p>

グリエクストラクターのグリス除去性能試験方法	
試験装置各部の名称	
番号	名 称 等
①	グリエクストラクターの本体
②	温度指示調節器
③	油脂蒸気発生容器
④	ヒーター
⑤	アンダーセンサンプラー・グラスクロスフィルター (アンダーセンサンプラー用)
⑥	グースネックノズル
⑦	アンダーセンサンプラー
⑧	グースネックノズル
⑨	チュービングポンプ (油の定量供給用)
⑩	チュービングポンプ (水の定量供給用)
⑪	エアーサンプラー (アンダーセンサンプラー発生ミスト吸引用)
⑫	エアーサンプラー (アンダーセンサンプラー透過ミスト吸引用)
⑬	排気ダクト
⑭	風量調節ダンパー
⑮	排風機
⑯	恒温乾燥機 (グラスクロスフィルター乾燥用)
⑰	その他の測定器 ・精密化学天秤 (グラスクロスフィルター秤量用) ・静圧測定器 ・アネモメーター (吸引位置風速測定用) ・シースサーモカップル 紫線 クロメル-アルメル (C. A)
<p>〔備考〕 この試験方法は、「JIS Z 8808 煙導排ガス中煤塵の測定方法」及び「JIS Z 8813 浮遊粉塵濃度測定通則」を参考としている。</p>	

3  
試験装置

## 別記資料2

### 下方排気方式によるガス焼肉等用機器（業務用）の設置に係る技術基準の運用

#### 第1 用語の定義

- 1 下方排気方式とは、排気が上方に拡張する前に排気を排気取入口から下方に強制的に引き込み、床下やカウンターの下などに敷設するダクトを通して排気する方式のものをいう。
- 2 下方排気方式の排気ダクトとは、下方排気方式において使用される排気ダクトをいう。
- 3 下方排気方式による機器（以下「下方排気式機器」という。）とは下方排気方式において使用される厨房設備で、当該設備の一部に排気取入口を有し、かつ、下方排気方式のダクトと接続して使用されるもの（当該排気ダクトについて、以下「下方排気方式ダクト」という。）をいう。
- 4 下方排気方式によるガス焼肉等用機器（業務用）とは、気体燃料を使用する下方排気方式機器で油脂蒸気を発生するおそれのあるもののうち、肉等を焼き網その他これに類するものの上で焼く厨房設備（業務用）をいい（以下「下方排気方式ガス焼肉等用機器」という。）、固体燃料を併用する機器を含まない。

#### 第2 適用範囲

本運用は、第1、4で規定する下方排気方式ガス焼肉等用機器の設置に係る事項について適用する。

#### 第3 条例上の適用

条例第3条の2によるほか、次によること。

##### 1 グリス除去装置の取扱い

下方排気方式ガス焼肉等用機器の本体構造（業務用ガス機器の設置基準について（平成4年5月8日予第412号予防部長通知）中の、焼き物器と同等の構造性能等を有するものをいう。次の2について同じ。）に、次に掲げる安全措置が施されているものを、条例第3条の2第1項第3項イで定めるグリス除去装置に適合しているものとして取り扱うものであること（別図1参照）。

##### (1) 下方排気ダクト内への油脂除去措置

ア 機器本体（機器本体内のフィルター等を含む）で、75%以上の油脂を除去できること（別添え1「下方排気方式ガス焼肉等用機器のグリス除去性能試験方法」参照）。

イ 下方排気方式ダクト内に油脂が侵入しにくい構造であること。

##### (2) 点検・清掃の容易性

機器本体内に溜まった油脂等を、容易に点検・清掃ができる構造であること。

##### 2 こんろ等の火源と排気取入口との火災予防上安全な距離の取扱い

下方排気方式ガス焼肉等用機器の本体構造に、次に掲げる安全措置が施されているものを、条例第3条の2第1項第2号への規定に適合しているものとして取り扱うものであること（別図2参照）。

##### (1) 排気取入口の肉片等の侵入防止措置

ア 焼き面と排気取入口下端とは、25mm以上の段差を有すること。

イ 排気取入口には、スリット等（直径が15mmで長さが30mmの円柱棒が入らないもの）が設けられ、肉片等が侵入しにくい構造であること。

##### (2) 焼き面下部の水槽

焼き面下部に400cm<sup>3</sup>以上の水を蓄えられる水槽を有すること。

##### (3) 下方排気方式ダクト内への肉片等の侵入防止措置

下方排気方式ダクト内への肉片等の侵入を防止する構造であること。

##### (4) 燃焼廃ガスの温度

燃焼廃ガスの温度は、機器出口（下方排気方式ダクト入口）で80℃以下であること（基準周囲温度は35℃とする。）。

##### (5) 警報装置・ガス遮断装置

燃焼廃ガスの温度が異常に上昇した場合に警報を発し、かつ、ガスを遮断する装置を有すること。

##### (6) 点検・清掃の容易性

上記(1)から(5)までの措置を容易に点検・清掃ができる構造であること。

##### 3 下方排気方式ダクトの取扱い

下方排気方式ダクトについては、次の(1)から(4)までの事項以外は、第3章第2節第2「厨房設備」. 2.(4).

ア「業務用厨房設備に附属する天蓋及び排気ダクト」（以下「業務用厨房基準」という。）の中の排気ダクトに係る基準（以下「排気ダクト基準」という。）を準用する。

##### (1) 排気ダクト基準（板厚）

板厚は、次表によること。

角形ダクトの場合

ダクトの長辺 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
450以下	0.6以上	0.5以上
450を超え1,200以下	0.8以上	0.6以上
1,200を超え1,800以下	1.0以上	0.8以上
1,800を超えるもの	1.2以上	

円形ダクトの場合

ダクトの直径 (単位mm)	板 厚 (単位mm)	
	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板	ステンレス鋼板
750以下	0.6以上	0.5以上
750を超え1,000以下	0.8以上	0.6以上
1,000を超え1,250以下	1.0以上	0.8以上
1,250を超えるもの	1.2以上	

(2) 排気ダクト基準 (排気の容易性)

曲がりの数を少なくし、下方排気方式ガス焼肉等用機器との接続部分以外の立ち下がりは避け、内面をなめらかにすること。

(3) 排気ダクト基準 (点検口の設置)

わん曲部等の必要な箇所 (ダクト部分及びダクトを覆う部分) には、点検・清掃に必要な点検口を設けること。

なお、点検口 (ダクト部分) は気密性を有し、かつ、容易に開口しない構造とすること。

(4) 下方排気方式ガス焼肉等用機器と下方排気方式ダクトとの接続部

下方排気方式ガス焼肉等用機器と下方排気方式ダクトとの接続部は気密性を有すること。

4 火炎伝送防止装置の取扱い

火炎伝送防止装置については、次の(1)及び(2)の事項以外は、業務用厨房基準の中の火炎伝送防止装置に係る基準 (以下「火炎伝送防止装置基準」という。) を準用する。(火炎伝送防止装置基準ア d (b)を除く。)

(1) 火炎伝送防止装置基準 (フード等用簡易自動消火装置の適用)

火炎伝送防止装置の性能を有するものとして、「フード等用簡易自動消火装置の設置に係る運用基準について」(平成6年3月11日予第209号予防部長通知)中の、フード等用簡易自動消火装置を用いる場合は、下引ダクト用簡易自動消火装置とすること。ただし、フード・ダクト用簡易自動消火装置を用いて、下方排気方式ガス焼肉等用機器内部及びこれに接続する下方排気方式ダクト内部を有効に消火できる場合は、この限りでない。

(2) 火炎伝送防止装置基準 (防火ダンパーの構造等)

火炎伝送防止装置として、防火ダンパーを設ける場合は次によること。

ア 下方排気方式ダクトの排気取入口に設ける (1、(1)で規定する下方排気方式ガス機器本体の下方排気方式ダクト内への油脂除去措置性能の算定外のダクト側直近) とともに、防火ダンパーの点検・清掃に必要な点検口 (容易に点検・清掃ができる構造のものを除く。) を設けること。

イ 火災等により温度が上昇した場合、自動的に閉鎖する構造とし、自動閉鎖の作動温度設定値は、周囲温度を配慮し、誤作動しない範囲でできる限り低い値とすること。

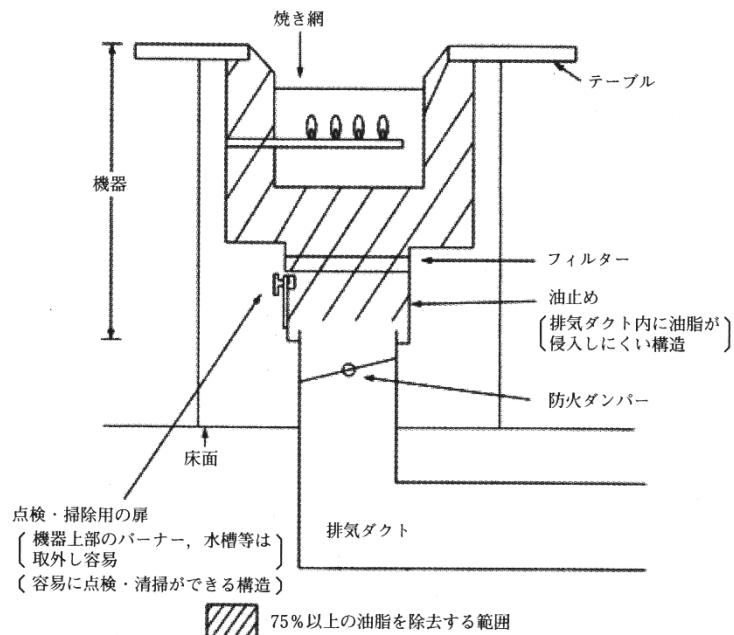
ウ 作動した場合、自動的に排気ファンが停止する構造とすること。ただし、当該燃焼設備から歩行距離5m以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨の表示がされている場合はこの限りでない。

5 下方排気方式ガス焼肉等用機器本体の性能確認方法等

(一財) 日本ガス機器検査協会検査合格品ラベル (別図3参照) がちょう付されている下方排気方式ガス焼肉等用機器については、第3、1及び第3、2で規定する安全措置が施されているものと同等の性能を有するものとして取り扱って差し支えないものであること。

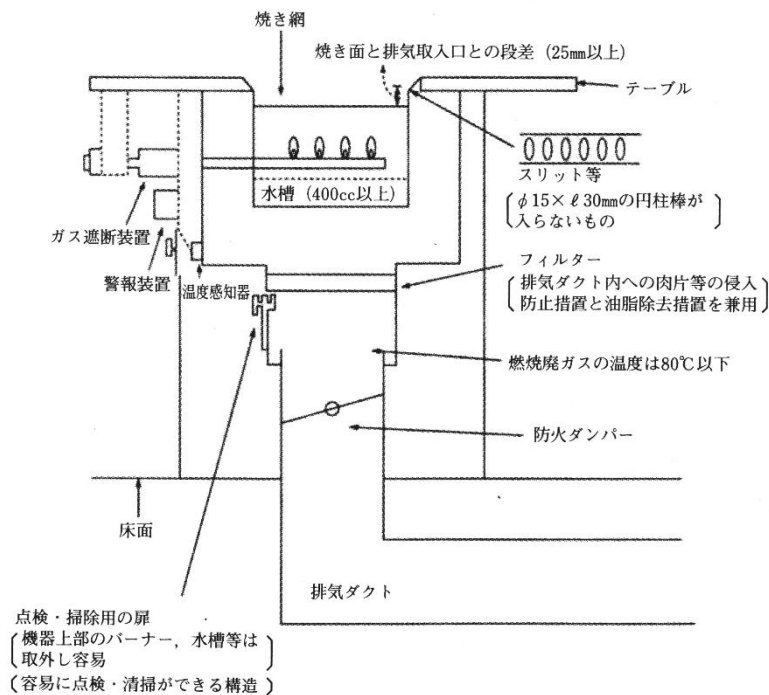
別図1

下方排気方式ガス焼肉等用機器の下方排気方式ダクト内への油脂除去措置（概略図）



別図2

下方排気方式ガス焼肉等用機器の「こんろ等の火源と排気取入口との火災予防上安全な距離」に係る安全措置（概略図）



別図3

一般財団法人 日本ガス機器検査協会検査合格品ラベル





別添え 1

下方排気方式ガス焼肉等用機器のグリス除去性能試験方法

下方排気方式ガス焼肉等用機器のグリス除去性能試験方法	
1 試験要領	<p>下方排気方式ガス焼肉等用機器のグリス除去性能については、別図に相当する試験装置により、次により確認する。</p> <p>(1) 油脂蒸気の発生 油脂蒸気の発生は、温度を約 270℃に保つように設定した銅製の容器（設定した場合に、焼き網等の水平投影面積より小さく、高さは試験機器の排気取入口の下面以下のもの）に、油及び水を同時滴下して発生させる。</p> <p>(2) 使用油 使用する油は、天ぷら用植物油（大豆油）とする。</p> <p>(3) 油・水の供給 油の供給は、5分間の点滴量13g程度（10秒10滴程度）とし、水の供給は、5分間の点滴量40g程度（10秒30滴程度）とする。</p> <p>(4) 風速 試験機器の排気取入口の風速は、機器本体に備え付けられている風量調節ダンパー等の調整により、指定されている範囲に設定する。</p> <p>(5) 試験時間 試験時間は連続1時間とする。</p>
2 結果の確認	<p>グリス除去率の測定</p> $\text{除去率 (\%)} = \frac{\text{機器本体で除去される油の量 (g)}}{\text{油脂蒸気の油使用量 (g)}} \times 100$ <p>(注) 油脂蒸気の油使用量は、油脂蒸気発生容器に油脂の残留（残留量：Bg）があった場合又は油脂蒸気発生に際し、油脂分が周囲に飛散付着（付着量：Cg）した場合は、油タンクの使用量（Agとする。）から差し引くものとする。</p> <p>油脂蒸気の油使用量（g）＝ Ag－（Bg＋Cg）</p>
3 試験装置	<p>The diagram illustrates the experimental setup. At the top, there are two tanks: '水タンク' (Water Tank) and '油タンク' (Oil Tank). Both tanks have pipes leading to a central '油脂蒸気発生容器' (Grease Vapor Generation Container). This container is placed directly above the '機器本体' (Machine Body). Below the machine body, there is a 'ヒーター' (Heater). Two '機器の排気取入口' (Machine Exhaust Intake Ports) are shown, one on the left and one on the right. A 'ダクト' (Duct) system is connected to the machine body and leads to a 'ブロワー' (Blower) at the bottom right.</p>

## 別記資料3

### 特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等の設置基準（共同住宅等用）の運用について

#### 1 趣旨

共同住宅等で使用される厨房設備・調理用器具のうち揚げ物火災に対して特定の安全性を備えたものについて、その安全性に見合った当該設備器具の上方における可燃物等との離隔距離基準及び排気ダクトの排気取入口と火源との火災予防上安全な距離基準の運用を定めることにより、共同住宅等における揚げ物火災の実質的な低減をねらいとし、住宅における防火安全対策を推進するものである。

#### 2 用語の定義

- (1) 調理油過熱防止装置とは、調理油の温度が過度に上昇した場合に自動的に燃焼又は熱源を停止するもので、停止した場合に自動復帰しない装置をいう。
- (2) 調理油の温度が過度に上昇した場合とは、調理油の温度が300℃近くに上昇した場合をいう。
- (3) 共同住宅等とは、戸建て専用住宅、共同住宅、長屋、店舗併用住宅の住宅部分等の用途に供されるもので、営業用及び一般事業所の従業員食堂、学校、病院の給食用等の用途以外のものをいう。
- (4) 電磁誘導加熱式調理器（電気魚焼き器、電子レンジ等との複合品を含む。）とは、電磁誘導加熱により煮物調理等の加熱・調理をするもので、なべ等を置くことができるものをいう。ただし、電磁誘導加熱装置の上に鉄板等を組み込み、その鉄板等を加熱することにより調理等を行うもの及び専用ポット付き電磁誘導加熱式小形自動湯沸器（ホテル等の客室等で使用される可搬形で湯沸し専用の電磁誘導加熱式調理器）を除く。

#### 3 気体燃料を熱源とする厨房設備等に係る基準等

##### (1) 適用対象

本基準は、共同住宅等で使用される条例別表第3又は第5に掲げる厨房設備等のうち、次のアからエまでに適合し、かつ各住戸の厨房排気が単独排気方式のもの（以下「適用ガスこんろ等」という。）に適用する。

ア すべてのこんろバーナーに以下の機能を有する調理油過熱防止装置が設けられていること。

- ・ 200mL以上の調理油が、300℃を超えない範囲において、燃焼又は熱源を停止する機能を有すること。
- ・ 調理油過熱防止装置の感熱部に損傷等の異常が生じた場合にも安全性が損なわれないものであること。

イ 前アの機能を利用者が解除できるようにする場合には、利用者が明確な意図を持って操作する場合に限り解除できること。

ウ すべてのこんろバーナーに、立ち消え安全装置が装着されていること。

エ 調理油量、鍋材質その他使用上の注意事項が、取扱説明書等に記載されていること。

##### (2) 適用ガスこんろ等の設置要領（別図1参照）

ア 上方の可燃物との離隔距離

条例別表第3及び第5における上方離隔距離は、条例第3条第1項第1号ハを適用して100cm以上必要なものは80cm以上に、80cm以上必要なものは60cm以上にすることができる。

イ 排気取入口（グリス除去装置）と火源との火災予防上安全な距離

条例第3条の2第1項第2号へで規定する「規則で定める火災予防上安全な距離」は、条例第22条の2を適用して、適用ガスこんろ等の場合は火源から80cm以上とすることができる。ただし、レンジフードファン付属のグリスフィルターは60cm以上とすることができる。

##### (3) その他

別図2に示すガス機器防火性能評定ラベルが貼付されている厨房設備等は、適用ガスこんろ等として取扱うことができる。

## 4 電気を熱源とする厨房設備等に係る基準等

### (1) 適用対象

本基準は、共同住宅等で使用される厨房設備等のうち、条例別表第4に掲げる電磁誘導加熱式調理器で、次のアからキに適合し、かつ各住戸の厨房排気が単独排気方式のもの（以下「適用IH等」という。）に適用する。

ア すべての電磁誘導加熱装置に、200mL以上の調理油が、300℃を超えない範囲において、加熱を停止又は低減する機能を有する調理油過熱防止装置が設けられていること。

イ 前アの機能を利用者が解除できるようにする場合には、利用者が明確な意図を持って操作する場合に限り解除できること。

ウ 小さい金属製のものを感知して加熱を行わないようにする機構を有すること。

エ 電磁誘導を開始するためのスイッチが押されたことを感覚的に判別できる措置を講じていること。

オ スwitchの誤投入防止のための措置を講じていること。

カ センサーの異常動作や断線時に加熱を停止する措置を講じていること。

キ 次の(ア)から(ウ)までに掲げる事項が取扱い説明書等に記載してあること。

(ア) 揚げ物をする際には、メーカーが指定するなべを用い油量を十分に確保して調理を行うこと。

(イ) 金属製のものを誤って加熱しないこと。

(ウ) 急激な温度上昇に伴う自然発火などの危険性に関すること。

### (2) 適用IH等の設置要領（別図1参照（図中「適用こんろ等」を「適用IH等」と読み替える。））

ア 上方の可燃物との離隔距離

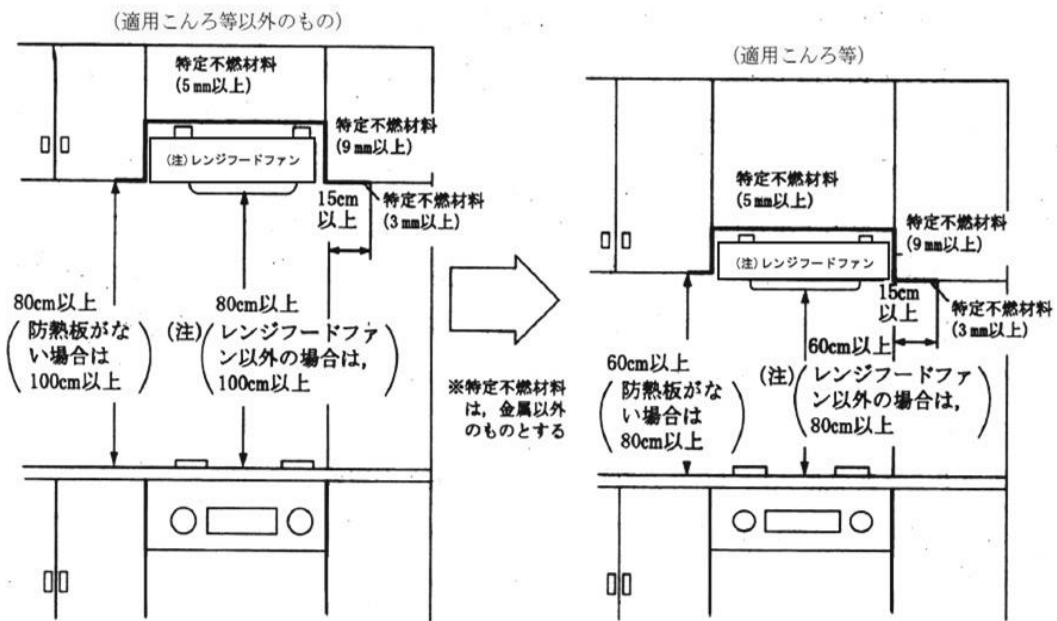
条例別表第4における上方離隔距離は、条例第3条第1項第1号ハを適用して100cm以上必要なものは80cm以上に、80cm以上必要なものは60cm以上にすることができる。

イ 排気取入口（グリス除去装置）と火源との火災予防上安全な距離

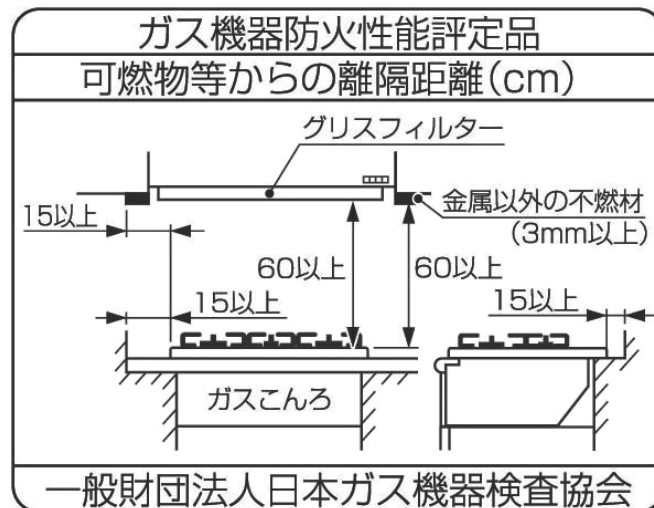
条例第3条の2第1項第2号へで規定する「規則で定める火災予防上安全な距離」は、条例第22条の2を適用して、適用IH等の場合は火源から80cm以上とすることができる。ただし、レンジフードファン付属のグリスフィルターは60cm以上とすることができる。

### (3) その他

別図3及び別図4に示す（一社）日本電機工業会が定める自主基準適合ラベルが貼付されている厨房設備等は、適用IH等として取扱うことができる。別図4最下部の欄には、製造業者名又は販売業者名が記載される。ただし、本体のトッププレート等に直接印刷される場合は、省略されることがある。



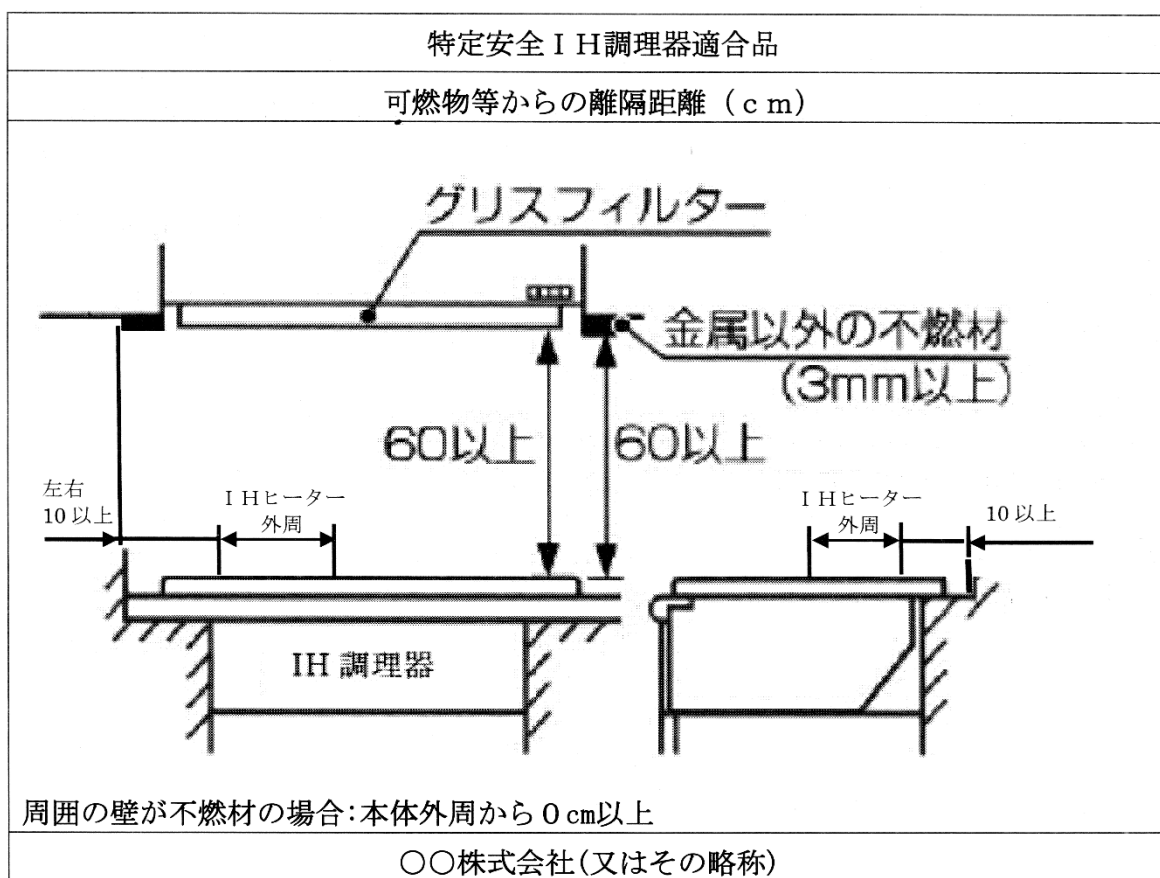
別図1



別図2 ガス機器防火性能評定ラベル (例)

特定安全 I H調理器適合品		
消防法 基準適合 組込形		
可燃物からの離隔距離 (c m)		
上方	側方	後方
100以上	10以上	10以上
上方がレンジフードファン及び不燃材の場合		
60以上	10以上	10以上

別図3 ラベルA



別図4 ラベルB

## 別記資料4

### 電磁誘導加熱式調理器専用室内循環レンジフードの火災予防条例上の取扱いについて

#### 1 趣旨

現在、電磁誘導加熱式調理器（以下「IHクッキングヒーター」という。）に附属する天蓋及び排気ダクト（以下「排気ダクト等」という。）については、条例第3条の2により、その位置及び構造の基準を規定しているところだが、IHクッキングヒーターに附属する排気ダクト等のうち、IHクッキングヒーター専用室内循環レンジフードの火災予防条例上の取扱いについて下記のとおり取り扱う。

#### 2 IHクッキングヒーター専用室内循環レンジフードの構成等

##### (1) IHクッキングヒーター専用室内循環レンジフード

IHクッキングヒーター専用室内循環レンジフード（以下「機器」という。）とは、IHクッキングヒーター専用附属するもので、IHクッキングヒーター上部に設置され、調理で発生する油煙、臭気を含む蒸気等を送風機により回収し、各種フィルターで浄化するものである。

なお、機器の排気ダクトへの接続はない。

##### (2) 機器の構成

機器は厨房設備からの汚染物質を吸い込む天蓋部と、天蓋で捕獲された蒸気から油煙、臭気等を取り除く除臭部で構成されている。

##### (3) その他

機器の電安法上の取扱いは、特定電気用品以外の電気用品中、電動応用機械器具の「電気除臭機」に該当するものである。

#### 3 機器の火災予防条例上の取扱い

機器は、条例第3条の2第1項第2号に定める厨房設備に附属する天蓋に該当し、当該条項の規制を受けるものである。

#### 4 機器の設置条件等

次の条件のすべてを満たせば、設置について支障ないものとする。

(1) 条例第3条の2第1項第2号イただし書が適用される範囲であること。

(2) 機器が電安法及び電気用品の技術上の基準を定める省令に適合するものであること。

(3) 機器を用いる厨房設備がIHクッキングヒーター限定であること。

(4) 厨房設備と機器のグリス除去装置との距離は80cm以上とすること。

##### (5) 安全措置等

ア 火炎等が除臭部に侵入することのない安全措置が講じられていること。

イ 機器の天蓋部は、第3章第2節第2「厨房設備」に定めるレンジフードファンと同等の性能を有していること。

## 別記資料5

### 扉付きで使用される厨房設備等の火災予防条例上の取扱いについて

#### 1 趣旨

扉付きで使用されるキッチンユニット内に設置されたIHクッキングヒーター及び電気を熱源とする火気設備等（以下「機器等」という。）については、条例第3条第1項第3号の3の準用規定により、その設置位置の基準が規定されているところだが、現在、意匠上の理由等から扉付きでの設置に対する要望が多くあることから、使用される機器等に次の措置等が講じられている場合の火災予防条例上の取扱いについて下記のとおり取り扱う。

#### 2 機器等に対する措置等

- (1) 扉が閉まっている状態では、機器等及びコンセントに通電されず機器等が使用できない機構を有していること。
- (2) 前(1)の機器等への通電状況が確認できる措置が講じられていること。
- (3) 扉が開いた際、使用者側の意図なしに機器等に通電が開始されないこと。

#### 3 留意事項

- (1) 上記2の措置等が講じられていない機器等は、条例第3条第1項第3号の3の準用規定の適用を受けるものであること。
- (2) 関係者によって、機器等の使用に際し扉の閉鎖時には内部の機器等の使用ができない旨の周知が図れるよう、注意書きを貼る等の方策が講じられていること。

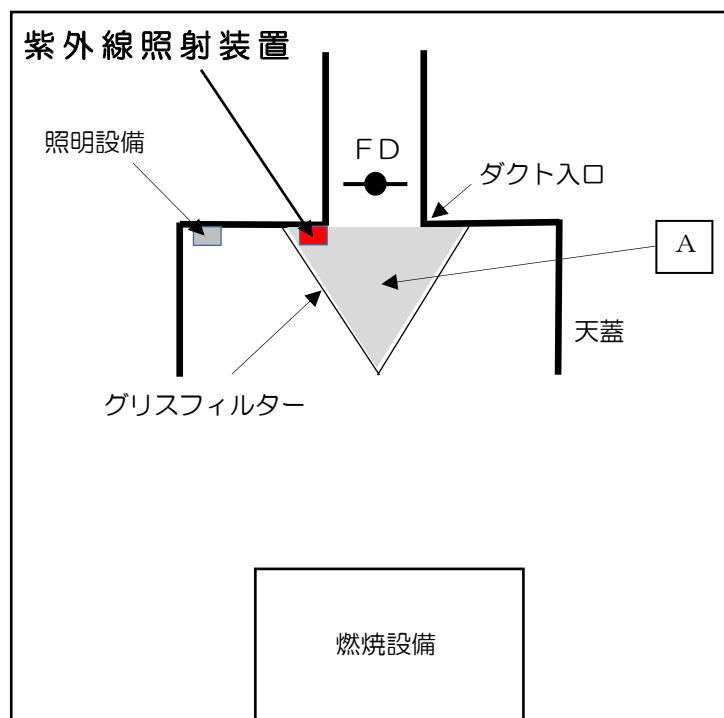
#### 4 機器等の火災予防条例上の取扱い

上記2の措置等が講じられている機器等は、条例第3条第1項第3号の3に抵触しないものとして取扱うことができるものである。

## 別記資料6

### 天蓋内に設置される紫外線照射装置の取扱いについて

- 1 排気中に含まれる油脂の分解を目的とした紫外線を照射する装置（以下「紫外線照射装置」という。）の仕様
  - (1) グリスフィルターより排気側の部分に設置され、グリスフィルターで除去されない粒子の小さな油脂を紫外線により分解する。
  - (2) 紫外線及び微量に発生するオゾンは有害であるため、グリスフィルターを取り外す、排気ファンの停止などにより電源供給が断たれる安全装置がある。
- 2 紫外線照射装置の設置部分の取扱い  
紫外線照射装置を別図Aの部分に設置する場合、第3章第2節第2「厨房設備」. 2. (4). ア. (イ). a. (g)の照明設備の基準が適用される。
- 3 紫外線照射装置の取扱い  
紫外線照射装置は照明を目的とするものではないが、照明設備と比較して照射する電磁波の波長が異なるのみであり、機能及び構造は照明設備と同じであることから、その固定について照明設備と同等と取扱うものとし、第3章第2節第2「厨房設備」. 2. (4). ア. (イ). a. (g)ただし書きが適用される。  
なお、グリスフィルターより排気側の部分は、衝撃を受けない部分として取り扱うこと。
- 4 留意事項
  - (1) 当該取扱いは、排気中に含まれる油脂の分解を目的とした紫外線照射装置のみに適用するものであること。
  - (2) 排気中に含まれる油脂の分解を目的とした紫外線照射装置であっても、別にグリス除去装置の設置が必要となる。なお、グリス除去装置は、第3章第2節第2「厨房設備」. 2. (4). ア. (イ). c. (a)のものを使用すること。
  - (3) 紫外線照射装置の油脂を分解する機能が喪失した場合は、当該装置を撤去する等指導すること。また、当該装置を撤去した場合は、油脂が蓄積しない措置を講じるよう指導すること。◆
  - (4) 紫外線照射装置は、点灯中にグリス除去装置が取り外された場合、紫外線を直視することがないようになどの安全装置が設置されているか確認すること。



別図 紫外線照射装置設置位置概略図