

# 火気器具上部に設置される 排気ダクト等に係る技術基準について

東京消防庁予防部予防課

## 本日の内容

1. 本技術基準策定の背景等
2. 技術基準の概要
  - (1) 用語の定義
  - (2) 構造編
  - (3) 点検・清掃編
  - (4) 出火防止対策指導編
3. 本基準の運用スケジュール

# 1. 本技術基準策定の背景等

## 背景

毎年、継続して焼肉店火災が発生する中において、七輪等の火気器具の上部に設置される排気ダクト（以下「上引きダクト」という。）における位置、構造及び維持管理の基準は定められていなかった。

## 検討

上引き排気ダクト技術基準策定を目的に、有識者で構成される検討会を立ち上げ、ダクト燃焼実験をはじめ上引き排気ダクトに関する各種火災抑制方策の検討を行い、「**火気器具上部に設置される排気ダクトの火災抑制方策に関する調査研究報告書**」を作成し、当庁HP等にて公表した。

## 基準策定

上記報告書の提言に基づき、「**火気器具上部に設置される排気ダクト等に係る技術基準**」を策定し、令和7年3月28日に東京消防庁内に通知を発出した。

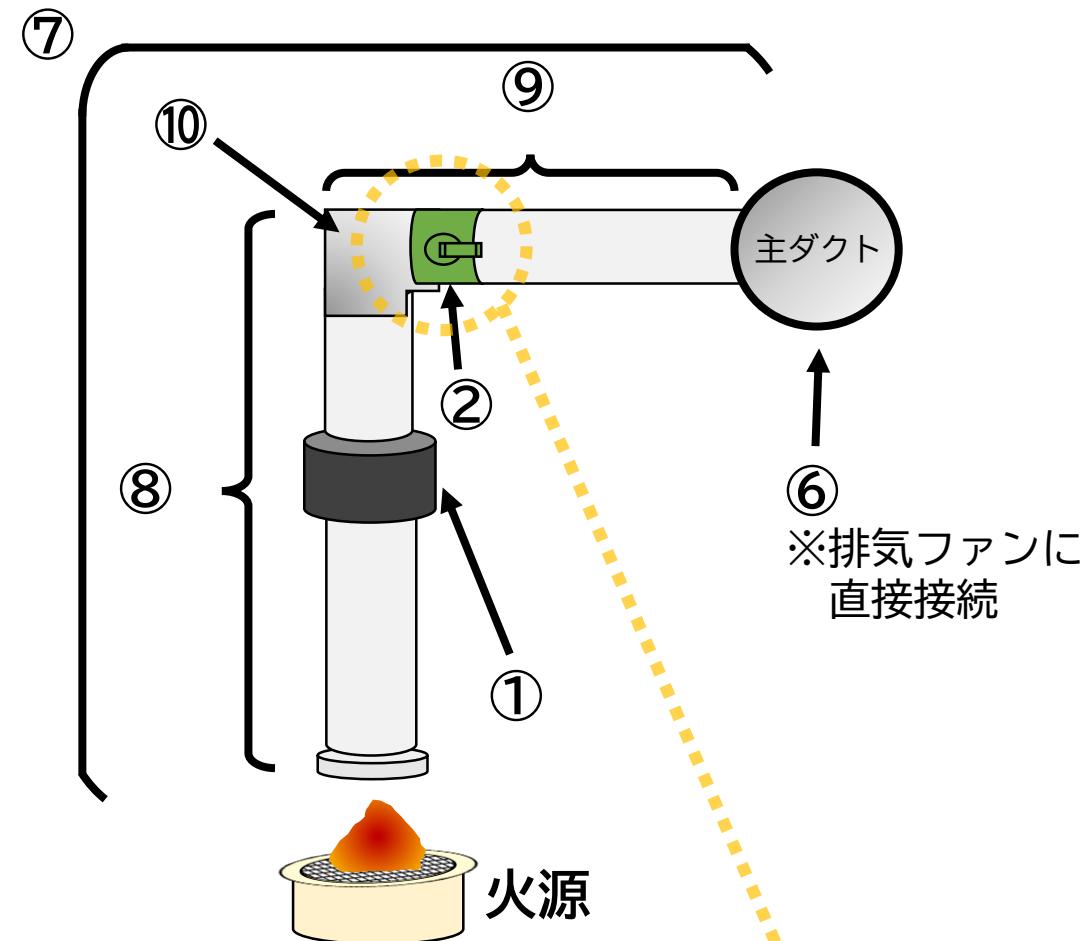
## 基準施行日(令和7年10月1日)

令和7年10月1日施行に向けて、現在、各関係業界団体に対し、説明会実施中。

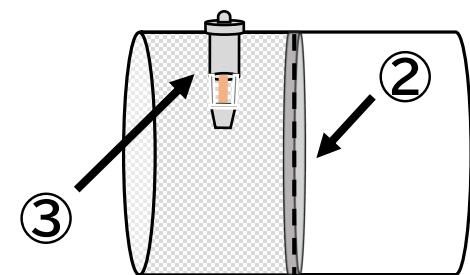
## 2. 技術基準の概要

### (1) 用語の定義 別記「第2 用語の定義」

- ① **グリス除去装置**：排気中の油脂及びじんあい等を分離し、除去する目的で、排気ダクト又は天蓋内部に設けられる媒介物をいう。
- ② **防火ダンパー**：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て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。
- ③ **温度センサー**：温度ヒューズ等でダクト内の温度を感知するためのものをいう。
- ④ **ボリュームダンパー**：ダクト途中に取り付けられた羽根により、ダクト断面積を変化させて空気の流れを調節するものをいう。
- ⑤ **防火ボリュームダンパー**：防火ダンパー及びボリュームダンパー両方の機能を有するダンパーをいう。
- ⑥ **主ダクト**：上引き排気ダクトのうち、排気ファンに直接繋がるダクト部分をいう。
- ⑦ **枝ダクト**：上引き排気ダクトのうち、主ダクトへ繋がるダクト部分をいう。
- ⑧ **縦ダクト**：枝ダクトのうち、垂直部分をいう。
- ⑨ **横ダクト**：枝ダクトのうち、水平部分をいう。
- ⑩ **エルボ**：縦ダクト及び横ダクトを接続する部分をいう。



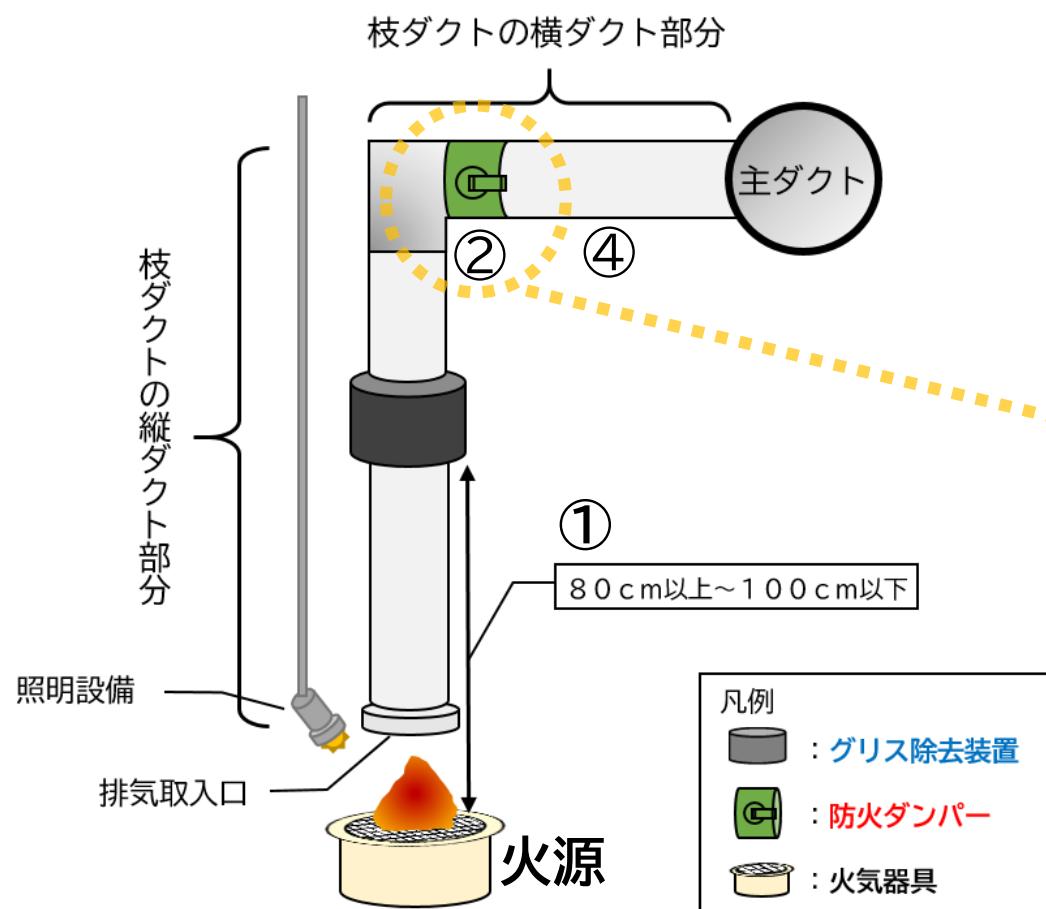
防火ダンパーの拡大図



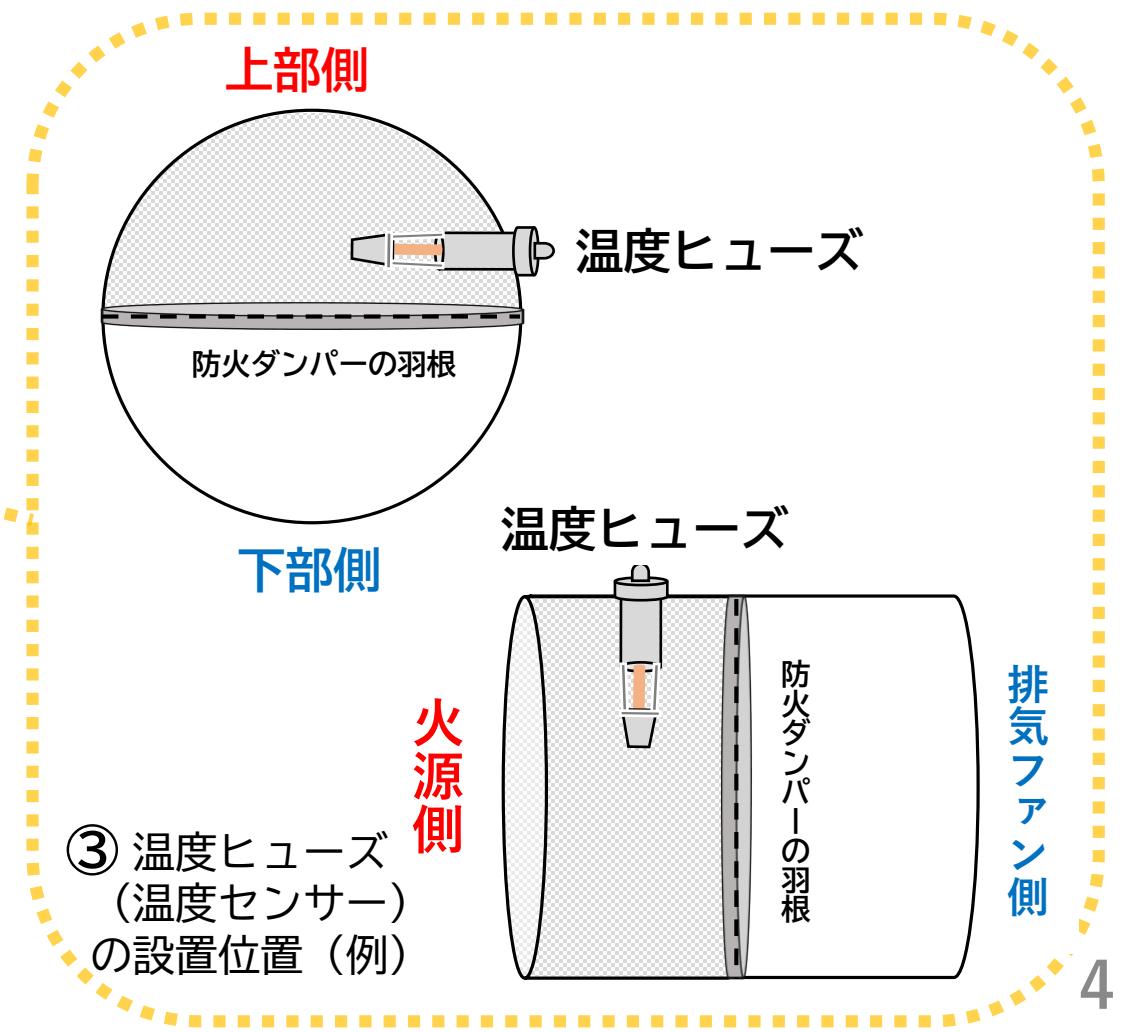
## 2. 技術基準の概要

### (2) 構造編 別記「第3 技術基準の内容」 1～4

- ① **グリス除去装置設置**の明確化及び設置位置の基準化  
⇒ グリス除去装置の設置位置は火源から**80cm**以上～**100cm**以下
- ② **防火ダンパー**の設置の明確化及び設置位置の基準化  
⇒ 防火ダンパーはエルボに近接した**横ダクト部分**に設置
- ③ **防火ダンパーの温度センサー**の設定位置及び設定温度の基準化  
⇒ 温度センサー（おおむね**120°C**）は横ダクト内の断面**上部側**に設置
- ④ 防火ダンパーに近接した位置への点検口設置の基準化  
⇒ ダクト内の点検・清掃・防火ダンパーの作動状態の確認に必要な点検口の設置



グリス除去装置及び防火ダンパーの設置位置（例）

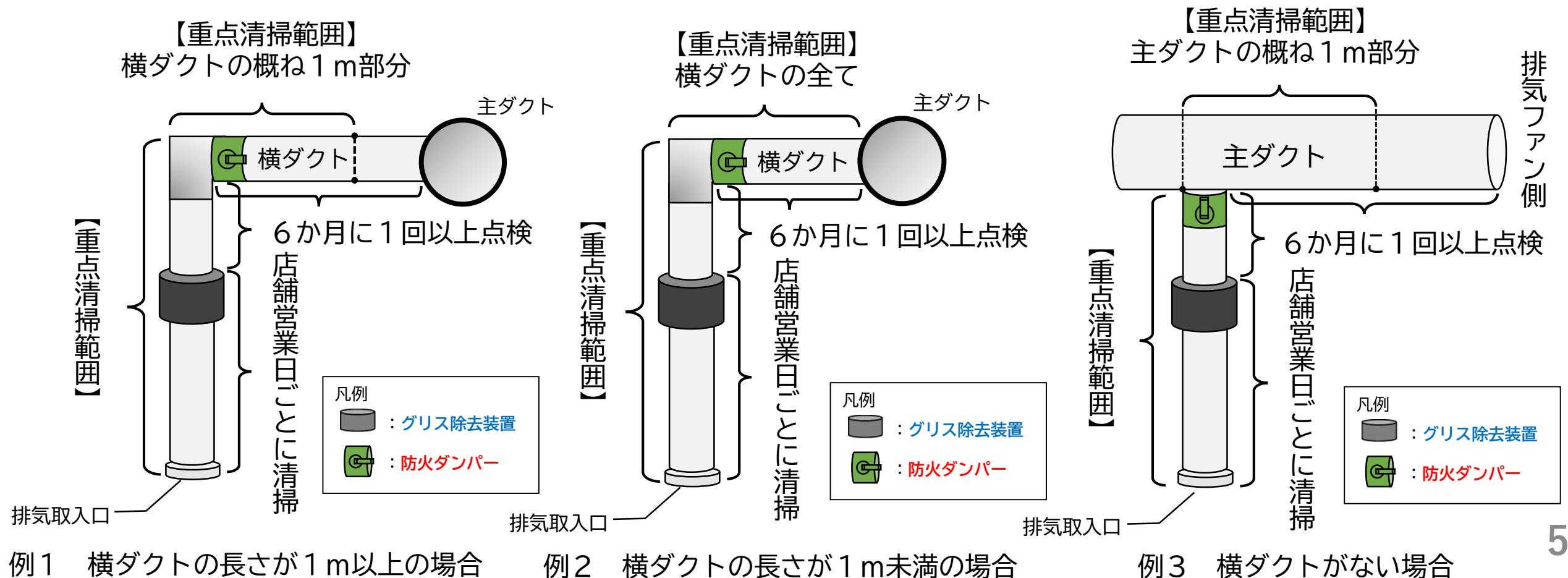


## 2. 技術基準の概要

### (3) 点検・清掃編 別記「第3 技術基準の内容」 5

- ① 上引き排気ダクト等の排気取入口からグリス除去装置までの部分は、**店舗の営業日ごと**に点検及び清掃を実施すること。
- ② ①以外の枝ダクト（主ダクトへ繋がるダクト部分）は、目視等による点検を**6か月に1回**実施すること。
- ③ ②の点検の結果、枝ダクト内に厚さ**0.4mm**を目安として油脂汚れが確認された場合は、防火ダンパーを含む枝ダクト内を**清掃**すること。
- ④ ③の清掃は、排気取入口から横ダクトの概ね**1m**までの範囲を**重点的に実施**すること。
- ⑤ 防火ダンパーの**温度センサー**は、**6か月に1回**以上点検及び清掃を実施するとともに、油脂の付着状況に応じて新品のものに**交換**すること。

#### 上引き排気ダクト等の重点清掃範囲イメージ図



## 2. 技術基準の概要

### (4) 出火防止対策指導編 別記「第4 従業員等の関係者に対する出火防止対策指導」

- ① 利用客が一度に多量の食材を焼かないように注意喚起するとともに、客席への氷の準備等を徹底すること。
- ② 一度に多量の食材を焼くことによる火災危険の周知を目的とした掲示物及びメニュー表等を作成し、適切な場所に掲示すること。

### 3. 本技術基準の運用スケジュール

#### スケジュール

年	令和7年										令和8年		
月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
内容	4/1～ 出火防止対策指導（別記「第4 従業員等の関係者に対する出火防止対策指導」）の運用開始												
	技術基準（別記「第3 技術基準の内容」）の周知期間（4/1～9/30）						10/1～ 技術基準運用開始						

※ 既存の上引き排気ダクト等の取扱い

令和7年10月1日時点において存する上引き排気ダクト等又は工事中の上引き排気ダクト等に対しては、技術基準（構造編、点検・清掃編）は適用しません。

※ 関係者等の承諾が得られた場合は、運用開始日前であっても本技術基準を適用します。

※ 別記「第4 従業員等の関係者に対する出火防止対策指導」については、使用検査や立入検査等の各種機会を捉えて関係者等に対し指導を行います。