

## (厨房設備)

**第3条の4** 調理を目的として使用するレンジ、フライヤー、かまど等の設備（以下「厨房設備」という。）の位置、構造及び管理は、次に掲げる基準によらなければならない。

- (1) 厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋（以下「排気ダクト等」という。）は、次によること。
  - ア 排気ダクト等は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造ること。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にあつては、この限りでない。
  - イ 排気ダクト等の接続は、フランジ接続、溶接等とし、気密性のある接続とすること。
  - ウ 排気ダクト等は、建築物等の可燃性の部分及び可燃性の物品との間に10センチメートル以上の距離を保つこと。ただし、金属以外の不燃材料で有効に被覆する部分については、この限りでない。
  - エ 排気ダクトは、十分に排気を行うことができるものとする。
  - オ 排気ダクトは、直接屋外に通ずるものとし、他の用途のダクト等と接続しないこと。
  - カ 排気ダクトは、曲り及び立下りの箇所を極力少なくし、内面を滑らかに仕上げる。
- (2) 油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋は、次によること。
  - ア 排気中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリスフィルター、グリスエクストラクター等の装置（以下「グリス除去装置」という。）を設けること。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のものにあつては、この限りでない。
  - イ グリス除去装置は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたものとする。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にあつては、この限りでない。
  - ウ 排気ダクトへの火炎の伝送を防止する装置（以下「火炎伝送防止装置」という。）を設けること。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの又は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にあつては、この限りでない。
  - エ 次に掲げる厨房設備に設ける火炎伝送防止装置は、自動消火装置とすること。
    - (ア) 令別表第1(1)項から(4)項まで、(5)項イ、(6)項、(9)項イ、(16)項イ、(16の2)項及び(16の3)項に掲げる防火対象物の地階に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの
    - (イ) (ア)に掲げるもののほか、高さ31メートルを超える建築物に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの
- (3) 天蓋、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。

(4) 天蓋及び天蓋と接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理すること。

- 2 前項に規定するもののほか、厨房設備の位置、構造及び管理の基準については、第3条（第1項第11号から第13号までを除く。）の規定を準用する。この場合において第3条第3項の規定中「入力」とあるのは、「当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が」と読み替えるものとする。

## ○火災予防規則

### （炉等の防火上支障のない措置）

**第9条の2** 条例第3条第3項ただし書に掲げる防火上支障のない措置を講じた場合（第3条の2第2項、第3条の3第2項、第3条の4第2項、第4条第2項、第5条第2項、第6条第2項、第7条第2項、第7条の2第2項及び第8条の2において準用する場合を含む。）とは、次の各号のいずれかに該当する場合とする。

- (1) 屋内に設けるものにあつては、炉等の周囲に5メートル以上、上方にあつては10メートル以上の空間を保有するとき、又は炉等を設置する部分に、スプリンクラー設備、水噴霧消火設備、泡消火設備、不活性ガス消火設備、ハロゲン化物消火設備又は粉末消火設備が令第12条、第13条、第14条、第15条、第16条、第17条若しくは第18条に定める技術上の基準に従い、又は当該技術上の基準の例により設置されているとき。
- (2) 屋外に設けるものにあつては、炉等の周囲に3メートル以上、上方にあつては5メートル以上の空間を保有するとき、又は不燃材料（建築基準法（昭和25年法律第201号）第2条第9号に規定する不燃材料をいう。以下同じ。）で造られた外壁（窓及び出入口等の開口部に防火戸（条例第3条第3項の防火戸をいう。以下同じ。）を設けたものをいう。）等に面するとき。

### （点検及び整備の要領等）

**第13条** 条例第3条第2項第2号（条例第3条の2第2項、第3条の3第2項、第3条の4第2項、第4条第2項、第5条第2項、第6条第2項、第7条第2項、第7条の2第2項、第8条、第8条の2及び第10条の2第2項において準用する場合を含む。）に規定する必要な点検及び整備並びに第12条第1項第9号（条例第8条の3第1項及び第3項、第12条第3項、第12条の2第2項、第13条第2項及び第3項、第14条第2項及び第4項、第15条第2項、第16条第2項並びに第17条第2項において準用する場合を含む。）に規定する必要な点検、絶縁抵抗等の測定試験及び補修の結果は、記録し、その記録を2年間保存しなければならない。

## ○福山地区消防組合告示第5号

### 必要な知識及び技能を有する者の指定

平成 4 年 7 月 1 日  
福山地区消防組合告示第5号

福山地区消防火災予防条例（平成2年条例第18号。以下「条例」という。）第3条第2項第3号、第12条第1項第9号及び第19条第1項第13号の規定に基づき、「必要な知識及び技能を有する者」を次のように指定する。

1 条例第3条第2項第3号（条例第3条の2第2項、第3条の3第2項、第3条の4第2項、第4条第2項、第5条第2項、第6条第2項、第7条第2項、第7条の2第2項、第8条、第8条の2及び第10条の2第2項において準用する場合を含む。）に規定する必要な知識及び技能を有する者は、次に掲げる者又は当該設備の点検及び整備に関しこれらと同等以上の知識及び技能を有する者とする。

(1) 液体燃料を使用する設備にあつては、次に掲げる者

ア 一般財団法人日本石油燃焼機器保守協会から、石油機器技術管理士資格者証の交付を受けた者

イ ボイラー及び圧力容器安全規則（昭和47年労働省令第33号）に基づく特級ボイラー技士免許、一級ボイラー技士免許、二級ボイラー技士免許又はボイラー整備士免許を有する者（条例第4条第2項、第8条及び第8条の2において条例第3条第2項第3号を準用する場合に限る。）

(2) 電気を熱源とする設備にあつては、次に掲げる者

ア 電気事業法（昭和39年法律第170号）に基づく電気主任技術者の資格を有するもの

イ 電気工事士法（昭和35年法律第139号）に基づく電気工事士の資格を有する者

2～3（略）

### 【解釈及び運用】

本条は、気体燃料、液体燃料、固体燃料又は電気を熱源とする調理を目的とし又は調理の用に供する設備とそれに附属する排気ダクト等について規定したものである。本条の対象となるものは、業務用、一般家庭用を問わず、また、使用場所も飲食店、家庭の台所、事務所の給湯室や給食センター等多岐にわたっている。

厨房設備の種類としては、煮炊き用（こんろ、レンジ、めんゆで器等）、焼き物用（オーブン、グリル、サラマンダー等）、揚げ物用（フライヤー等）、炊飯用（炊飯器等）、保温用（温蔵庫等）、その他（蒸し器、食器洗浄機、酒かん器、食器消毒保管庫等）があるが、本条においては、業務用、営業用及び事業所の従業員食堂、学校、病院等の給食用等のために設けられる設備が対象となり、食品加工工場等で用いられる大量生産用の設備（小売店へ出荷することを目的とするもの）にあつては、「**炉**」としての取扱いとなる。

#### 1 離隔距離

厨房設備の建築物等及び可燃性の物品からの離隔距離は、表3-4-1のとおりである。

ただし、厨房設備が（一財）日本ガス機器検査協会及び（一財）日本燃焼機器検査協会並びに（一社）日本電機工業会が定めた防火性能基準に適合したものについては、当該設備等に貼付されているいずれかの協会名の認証ラベルに記載の離隔距離として差し支えない。

なお、固体燃料を使用する厨房設備の離隔距離基準に定める試験方法は、条例第3条第1項第1号の【解釈及び運用】によること。

表3-4-1（条例別表第3抜粋）

種 類					離 隔 距 離（単位センチメートル）					
					入 力	上方	側方	前方	後方	
厨 房 設 備	気 体 燃 料	不 燃 以 外	開 放 式	組込型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ、キャビネット型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ	14キロワット以下	100	15 (注4)	15	15 (注4)	
				据置型レンジ	21キロワット以下	100	15 (注4)	15	15 (注4)	
		不 燃	開 放 式	組込型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ、キャビネット型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ	14キロワット以下	80	0	—	0	
				据置型レンジ	21キロワット以下	80	0	—	0	
	固 体 燃 料	不 燃 以 外	と木炭を燃料とするもの	炭火焼き器	—	100	50	50	50	
		不 燃	と木炭を燃料とするもの	炭火焼き器	—	80	30	—	30	
	上記に分類されないもの				使用温度が摂氏 800 度以上のもの	—	250	200	300	200
					使用温度が摂氏 300 度以上 800 度未満のもの	—	150	100	200	100
					使用温度が摂氏 300 度未満のもの	—	100	50	100	50

(注4) 機器本体上方の側方又は後方の離隔距離を示す。

備考

- 「気体燃料」、「液体燃料」、「固体燃料」及び「電気」は、それぞれ、気体燃料を使用するもの、液体燃料を使用するもの、固体燃料を使用するもの及び電気を熱源とするものをいう。
- 「不燃以外」欄は、対象火気設備等又は対象火気器具等から不燃材料以外の材料による仕上げ若しくはこれに類似する仕上げをした建築物等の部分又は可燃性の物品までの距離をいう。
- 「不燃」欄は、対象火気設備等又は対象火気器具等から不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分又は防熱板までの距離をいう。

## 2 厨房設備の種類

- (1) 「**組込型こんろ**」とは、こんろを調理台に落とし込み設置するものをいう。(図3-4-1 参照)

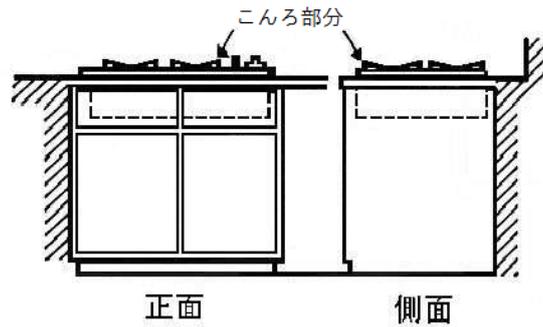


図3-4-1 組込型こんろの例

【出典：株式会社 ぎょうせい『逐条解説 火災予防条例準則』】

- (2) 「**キャビネット型こんろ**」とは、こんろを専用キャビネット（台）の上に取り付けたものをいう。(図3-4-2 参照)

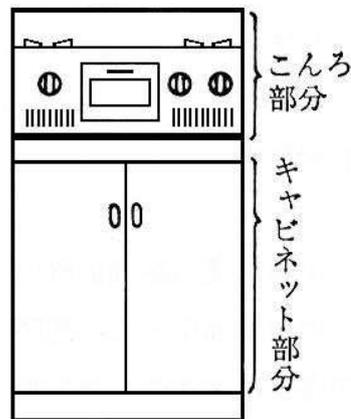


図3-4-2 キャビネット型こんろの例

【出典：株式会社 ぎょうせい『逐条解説 火災予防条例準則』】

- (3) 「**据置型レンジ**」とは、オーブンとこんろを組み合わせて台又は床面に据え置いたものをいう。(図3-4-3 参照)

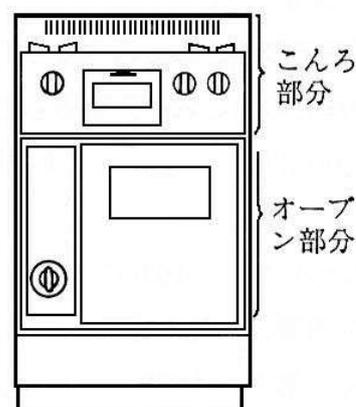


図3-4-3 据置型レンジの例

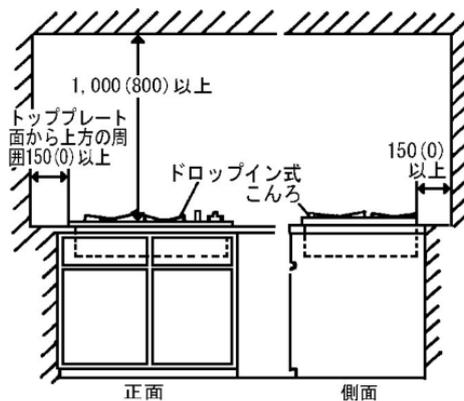
【出典：株式会社 ぎょうせい『逐条解説 火災予防条例準則』】

- (4) 「**グリル付こんろ**」のグリルとは、直火によって網の上の食材を主に放射熱で調理する機器（一般的に「魚焼き器」と呼ばれるもの）、「**グリドル付こんろ**」のグリドルとは、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である。
- (5) 「**炭火焼き器**」とは、主に業務用の厨房設備として定置使用されるもので、耐火レンガとモルタルで作られた燃烧室部分を金属のフレームで覆う等の構造をしており、木炭を燃料として食材を加熱調理するものをいう。（図3-4-5参照）

### 3 設置例

気体燃料を使用する厨房設備と建築構等との離隔距離の例（単位：mm）

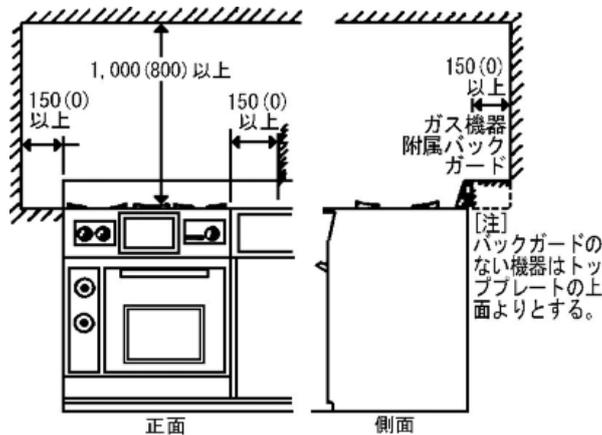
- (1) 組込型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ、キャビネット型こんろ・グリル付こんろ・グリドル付こんろ（14キロワット以下）



（注）（ ）内は、不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分又は防熱板までの離隔距離を示す。

【出典：株式会社 ぎょうせい『逐条解説 火災予防条例準則』】

- (2) 据置型レンジ（21キロワット以下）



（注）（ ）内は、不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分又は防熱板までの離隔距離を示す。

【出典：株式会社 ぎょうせい『逐条解説 火災予防条例準則』】

### 4 第1項

- (1) 第1号

本号は、排気ダクト等の構造について規定したものである。

#### ア 第1号ア

排気ダクト等の材質を規定したもので、厨房設備に設ける排気ダクト等は、燃焼廃ガスの排気のほか、調理に伴う水蒸気、油脂、じんあい等を排出するものであり、耐食性及び強度を保つことが必要である。

(7) 「耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料」

とは、排気ダクト等の材質については、ステンレス鋼板又は亜鉛鉄板若しくはこれと同等以上の性能及び強度を有する不燃材料をいうものとし、板厚については、当該厨房設備の入力（同一厨房室内に複数の厨房設備を設ける場合には、各厨房設備の入力の合計。以下同じ。）が21キロワットを超える厨房設備に附属する排気ダクト等にあつては表3-4-2から表3-4-4まで、21キロワット以下の厨房設備に附属する排気ダクト等にあつては表3-4-5から表3-4-7までのとおりとする。

(4) 「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21キロワット以下であつて、かつ、当該厨房設備の使用頻度が低いと認められる場合（一般の家庭において通常使用されている程度のもの）をいうものである。この場合には、天蓋として上記の基準に適合しない金属製のレンジフードファンを設置することができるものであるが、排気ダクトについては、規定どおり設置することが必要である。

この場合には、天蓋として上記の基準に適合しない金属製のレンジフードファンを設置することができるものであるが、排気ダクトについては、規定どおり設置することが必要である。

a 入力が21キロワットを超える場合

表3-4-2 天蓋の板厚

天蓋の長辺(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
450以下	0.5以上	0.6以上
450を超え1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200を超え1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	1.0以上	1.2以上

表3-4-3 排気ダクトの板厚

ダクトの長辺(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
450以下	0.5以上	0.6以上
450を超え1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200を超え1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	0.8以上	1.2以上

表3-4-4 円形ダクトの板厚

円形ダクトの直径(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
300以下	0.5以上	0.6以上
300を超え750以下	0.5以上	0.6以上
750を超え1,000以下	0.6以上	0.8以上
1,000を超え1,250以下	0.8以上	1.0以上
1,250を超えるもの	0.8以上	1.2以上

b 入力が21キロワット以下の場合

表3-4-5 天蓋の板厚

天蓋の長辺(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
800以下	0.5以上	0.6以上
800を超え1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200を超え1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	1.0以上	1.2以上

表3-4-6 排気ダクトの板厚

ダクトの長辺(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
300以下	0.5以上	0.5以上
300を超え450以下	0.5以上	0.6以上
450を超え1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200を超え1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	0.8以上	1.2以上

表3-4-7 円形ダクトの板厚

円形ダクトの直径(mm)	板厚(mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鉄板
300以下	0.5以上	0.5以上
300を超え750以下	0.5以上	0.6以上
750を超え1,000以下	0.6以上	0.8以上
1,000を超え1,250以下	0.8以上	1.0以上
1,250を超えるもの	0.8以上	1.2以上

イ 第1号イ

「**気密性のある接続**」には、排気ダクトを差込み、リベットで止めて、更に耐熱テープで巻くものなどがある。

ウ 第1号ウ

「**金属以外の不燃材料で有効に被覆**」とは、次のものをいう。

(ア) ロックウール保温材（JIS A 9504）で厚さ50mm以上被覆した場合

(イ) けい酸カルシウム保温材（JIS A 9510）で厚さ50mm以上被覆した場合

(ウ) （一財）日本消防設備安全センターの性能評定品（上記ア又はイと同等以上の断熱性能を有するものと認められたものに限る。）

エ 第1号エ

「**十分に排気を行うことができるもの**」とは、「換気設備の構造方法を定める件」（昭和45年建設省告示第1826号）に適合する排気能力を有するものをいうものである。

オ 第1号オ

「**他の用途のダクト等**」とは、他の厨房設備の排気ダクト等までを指すものではなく一般空調用のダクト、給湯湯沸設備等の煙突等を指すものである。ただし、給湯湯沸設備等の煙突のうち、建基令第20条の3第2項第1号イ(5)ただし書に該当するものにあつては、火災予防上十分な安全性を確保できる措置を講じた場合限り、厨房設備に附属する排気ダクトとの接続を認めて差し支えない。

カ 第1号カ

「**曲り及び立下りの箇所を極力少なくし、内面を滑らかに仕上げる**こと」とは、排気ダクト内に油脂等が溜まる可能性がある部分を極力少なくすることを目的とした規定である。具体的には、ジャバラ、フレキシブルダクト等ではなくスパイラルダクト等を使用することが考えられる。

(2) 第2号

本号は、油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋について規定したものである。

「**油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備**」とは、天ぷら、炒めものその他排気ダクトにおける火災の原因となる油脂を含む蒸気が発生する調理に使用する厨房設備をいうものである。

ア 第2号ア

排気中に含まれる油脂類をできる限りダクト内に浸入させないように、入口で除去することを目的とする規定である。

(ア) 「**油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリスフィルター、グリスエクストラクター等の装置**」には、グリスセパレーター等も含まれるものである。

（図3-4-4参照）

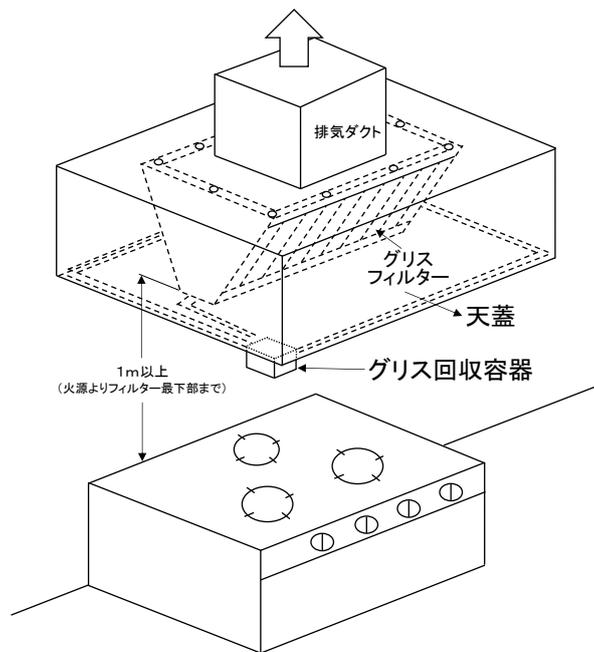


図 3 - 4 - 4 グリスフィルターの設置例

- (イ) 「**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、除去するもので、自動洗浄装置を有する装置をいい、グリス除去装置としては最も優れたものといわれている。
- (ウ) 「**排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの**」とは、天蓋が建築物外部に面する壁に接して設けられており、この接続部に存する排気口から直接屋外に排気を行うものをいうものである。

イ 第 2 号イ

- (ア) 「**耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたもの**」とは、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の耐熱性、耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたものをいうものである。
- (イ) 「**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、前(1).ア.(イ)と同様であり、このような場合には、前記の構造によらない金属製のグリスフィルターとすることができるものである。

グリス除去装置について、(一社)日本厨房工業会で試験を実施し、基準適合品には工業会認定のラベルを貼付しており、これらの製品については、使用を認めて差し支えない。(図 3 - 4 - 5 参照)



ラベル見本

図 3 - 4 - 5 工業会認定ラベルの例

ウ 第2号ウ

(ア) 「**火炎伝送防止装置**」とは、仮に天蓋に火が燃え上がっても、排気ダクトへの延焼を防止するための装置で、防火ダンパー又は自動消火装置をいうものである。

なお、「**火炎伝送防止装置**」を設ける場合は、次によること。

a 防火ダンパーを用いる場合

- (a) グリス除去装置に近接する部分に設けること。
- (b) 火災等により温度が上昇した場合において、自動的に閉鎖する構造とすること。この場合、自動閉鎖の作動温度設定値は周囲温度を考慮し、誤作動を生じない範囲でできる限り低い値とすべきであること
- (c) 防火ダンパーは、厚さ 1.5 mm以上の鋼板又はこれと同等以上の耐熱性及び耐食性を有する不燃材料で造られたものであること。
- (d) 閉鎖した場合に防火上支障のあるすき間が生じないものであること。

b 自動消火装置を用いる場合

- (a) 防護区域は、ダクト、天蓋（フード）及び厨房設備とする（下引きダクトを除く。）。
- (b) 噴射ヘッドは、厨房設備の燃焼部分及びダクト内を有効に消火できるように設けること。
- (c) 起動方式は、手動及び自動方式とし、自動式にあつては、自動火災感知装置の作動と連動して起動するものであること。
- (d) 消火剤の放出過程において、厨房設備の燃料又は電源を停止することができる停止装置を設けること。また、燃料又は電源の停止装置は、手動でも容易に停止できる構造であること。

(イ) 「**排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの**」については、前ア. (ウ)と同様である。

(ウ) 「**排気ダクトの長さ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、厨房設備から 5m以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨の表示が行われている場合であつて、次のいずれかに該当するものをいい、この条件を満たす場合には、火炎伝送防止装置を設置しないことができるものであること。

(図 3-4-6 参照)

a 厨房室から直接屋外に出る水平部分の長さが 4m以下の排気ダクトで、厨房室内に露出して設置されているもの

b 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以下の排気ダクトで、厨房室内に露出して設置されているもの

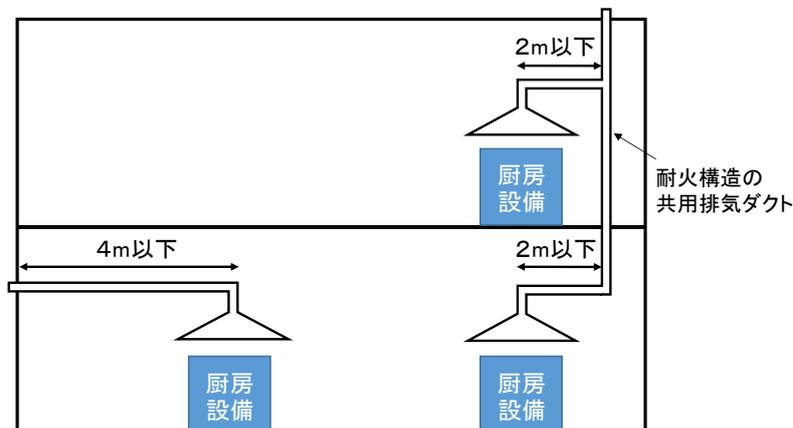


図 3-4-6 火炎伝送防止装置の設置を要しない例

エ 第2号エ

特定の防火対象物又はその部分に設けられる厨房設備の火炎伝送防止装置としては、防火ダンパーは認められず、自動消火装置としなければならないこととした規定である。

「厨房室」とは、壁、天井、床又はカウンター等で区画された部分において、調理人が厨房設備を用いて調理作業を行う作業空間をいう。

なお、焼肉店等の客席で客が調理する部分は、厨房室に該当しないが、厨房設備としての規制が及ぶこととなる。

5 第2項

条例第3条（炉）の位置、構造及び管理についての規定が、同条第1項第11号から第13号までを除いて、厨房設備に準用されることを規定している。（表3-4-8参照）

表3-4-8 「厨房設備」 基準の準用規定一覧表

条	項	号	規制内容
3	1	1	可燃物品等からの条例別表第3又は離隔距離基準による離隔距離
		2	可燃物が落下し、又は接触するおそれのない位置に設置
		3	可燃性ガス等が発生し、又は滞留しない位置に設置
		4	避難の支障となる位置に設置しない
		5	有効な換気を行うことができる位置に設置
		6	不燃材料で金属以外の床上に設置（屋内に設ける場合）
		7	火災発生のおそれのある部分は不燃材料
		8	地震等により容易に転倒等しない構造
		9	表面温度が過度に上昇しない構造
		10	風雨等による口火・バーナーの火の立ち消え防止措置（屋外に設ける場合）
		14	固形燃料を使用する場合の構造
		15	液体燃料を使用する場合の附属設備の構造
		16	液体燃料又は気体燃料を使用する場合の構造
		16の2	液体燃料又は気体燃料を使用する場合の安全装置
		16の3	気体燃料を使用する場合の配管・計器等の附属設備の基準
		17	電気を熱源とする場合の基準
		3	2
2	設備及び附属設備の点検及び整備		
3	液体燃料及び電気を使用する場合の点検者の指定（告示第5号）		
4	本来の使用燃料以外の燃料の使用禁止		
5	異常燃焼を生ずるおそれのある設備に監視人の配置		
6	燃料タンクの転倒防止措置等		
3	-	1	不燃材料による区画（入力350kW以上の場合） 〔「入力」とあるのは「当該厨房設備の入力と同一厨房設備内に設ける他の厨房設備の入力の合計」と読み替える。〕
		2	液体燃料を使用する場合の構造及び管理

(1) 条例第3条第1項第1号の準用

ア 気体燃料を使用する厨房設備とグリズ除去装置との離隔距離

油脂分を排気中より除去するグリズ除去装置は、油脂分を付着する等の特性から、

気体燃料を使用する厨房設備の火源と当該設備の上方に設置される天蓋に附属されるグリス除去装置との間には、火災予防上安全な距離を確保する必要がある。この火災予防上安全な距離は、一般の家庭（専用住宅、共同住宅及び併用住宅等の住宅部分をいう。以下同じ。）に設ける厨房設備及びそれ以外の厨房設備の区分により、次に掲げる距離を確保すること。ただし、フライヤー、グリドルのうち、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にあつては、これによらないことができる。

(7) 一般の家庭に設ける厨房設備

厨房設備 \ グリス除去装置	レンジフードファン附属のグリスフィルター（注1）	左記以外のもの
条例別表第3が適用されるもの	80 cm以上	100 cm以上
特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等（注2）	60 cm以上	80 cm以上
上記以外のもの	100 cm以上	

(注1) 「レンジフードファン」とは、電気用品安全法施行令（昭和37年8月14日政令第324号）別表第2・8(42)に規定する換気扇（厨房用）で、機器の一部を天蓋とした風量15 m<sup>3</sup>/分以下のものをいう。以下同じ。

(注2) 「特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等」とは、こんろ等（JIS又は火災予防上これと同等以上の基準に適合したもの）のうちで、次の(1)から(4)までの基準に適合するものをいう。

(1) 全てのこんろバーナーに次の機能を有する調理油過熱防止装置が設置されていること。

ア 調理油量の温度が上昇した場合にあつても、300℃を超えない範囲でバーナーを消火する機能を有するものであること。（調理油量は200 ml以上とする。）

イ 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おいても、安全性が損なわれないものであること。

(2) 調理モードの切替えができるものにあつては、次によること。

前(1)に適合する調理油過熱防止装置が作動しないモードに設定できるものにあつては、使用者の明確な意識なしにそれらのモード設定がされないこと。

(3) 全てのこんろバーナーに、立消え安全装置が装着されていること。

(4) 調理油量、鍋材質その他使用上の注意事項が取扱い説明書に記載されていること。

(注3) 各住戸の厨房用ダクトが単独排気方式である場合に限り適用する。

(イ) 一般の家庭以外の厨房設備

厨房設備 \ グリス除去装置	グリスエクストラクター	左記以外のもの
条例別表第3が適用されるもの	45 cm以上	100 cm以上
上記以外のもの		120 cm以上
ブローラー等多量の油脂を含む蒸気を発生するもの		

イ 電気を熱源とする調理用の設備及び器具とグリス除去装置との離隔距離

電気を熱源とし、一般の家庭に設ける調理用の設備及び器具の発熱体等と当該設備及び器具の上方に設置される天蓋に附属されるグリス除去装置との火災予防上安全な距離は、次に掲げる距離を確保すること。

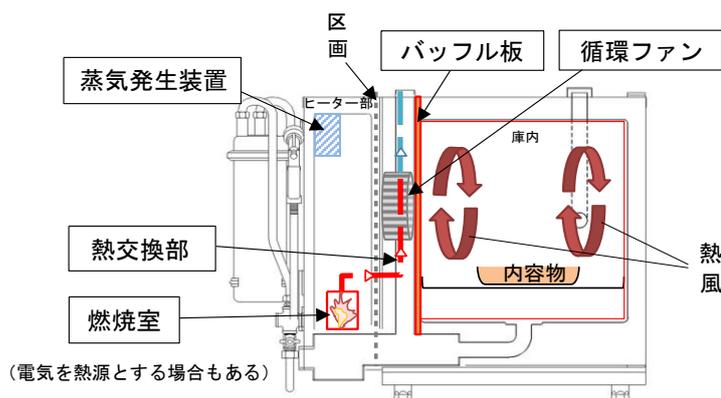
調理用の設備及び器具 \ グリス除去装置	レンジフードファン附属のグリスフィルター	左記以外のもの
電気こんろ（注3） 電気レンジ（注3） 電磁誘導加熱式調理器（注1、3） （特定安全電磁誘導加熱式調理器を除く。）	80 cm以上	100 cm以上
特定安全電磁誘導加熱式調理器（注2、3）	60 cm以上（注4）	

- (注1) 「電磁誘導加熱式調理器」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、鍋等を置くことができるもの。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。
- (注2) 「特定安全電磁誘導加熱式調理器」とは、電磁誘導加熱式調理器（電気天火又は電子レンジとの複合品を含む。）のうち、次に掲げる火災安全対策が施されているもの。
- (1) 全ての電磁誘導加熱装置に、調理油が発火温度に達するおそれがあるときに加熱を停止又は低減する措置を講じていること。
  - (2) (1)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もって操作する場合に限り解除できること。
  - (3) 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。
  - (4) 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。
  - (5) スwitchの誤投入防止のための措置を講じていること。
  - (6) 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。
  - (7) 次のアからウまでに掲げる事項がカタログ、リーフレット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鍋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。
- (注3) 対象火気設備等の位置、構造及び管理並びに対象火気器具等の取扱いに関する条例の制定に関する基準を定める省令（平成14年3月6日総務省令第24号）別表第2に掲げる種別のものに限る。
- (注4) 各住戸の厨房用ダクトが単独排気方式である場合に限り適用する。

#### ウ コンベクションオープンとグリス除去装置との離隔距離

次の事項のいずれにも該当するコンベクションオープン（気密性の高い庫内において、熱風を循環させることで食品を加熱する、主に業務用の調理用機器をいう。）とグリス除去装置との火災予防上安全な距離は、出火危険性が低いことから、前ア及びイで求める厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離を確保する必要はないものとする。なお、本対象には過熱水蒸気を発生させる機能（蒸気発生装置）を有するものを含むものとする。

- (ア) 気体燃料を使用するもの又は電気を熱源とするものであること。
- (イ) 自動温度調整装置及び過熱防止装置が設けられていること。（自動温度調整装置による設定温度の上限は、320℃程度までとする仕様が一般的である。）
- (ウ) 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こと。
- (エ) 気体燃料を使用するものにあつては、裸火が庫内に露出しないこと。



<コンベクションオープンのイメージ図（ガス式・蒸気発生装置付）>

【出典：令和4年10月3日付け消防令第487号「コンベクションオープンとグリス除去装置との火災予防上安全な距離の運用について」】

#### (2) 条例第3条第3項の準用

条例第3条第3項を準用する場合、「入力」を「当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が」と読み替えるのは、厨房設備の場合、その使

用形態上、同一室内において複数の設備が一体として同時に使用される場合が多いため、同一厨房室内に設ける厨房設備の入力の合計によることとしたものである。この場合において、同一厨房室内に設けられている厨房設備以外の火気設備及び調理を目的として火を使用する器具にあっては、入力の合算対象にしないものとする。