

焼肉店・飲食店の皆様へ

あなたのお店の 上引き排気ダクトは 大丈夫ですか？



焼肉店などで使用される上引き排気ダクトの
清掃不足・点検不足は**火災リスク**につながります



※焼肉店に実際に設置されている排気ダクト内部の写真です。

火災予防条例（例）が改正されます

施行日：令和9年4月1日 ※各市町村の条例の施行日は異なる場合があります。

火災予防条例（例）改正により、調理に用いる器具の周囲で使用する排気ダクト・グリス除去装置・防火ダンパー・天蓋（フード）については、**調理により発生した油脂等が付着しないよう適切に管理**しなければならないことが明確化されます。

上引き排気ダクトは、設置して終わりではありません。
清掃・点検・維持管理を継続し、安全な状態を保つことが重要です。

※既に設置されているものも対象となります。

※火災予防条例（例）の改正を受け、各市町村の火災予防条例が改正されます。

条例の内容は、各市町村ごとに異なる場合がありますので、詳細は、所轄消防本部へお問合せください。



一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会



総務省消防庁
Fire and Disaster Management Agency

火災を防ぐためのポイント

- ① 上引き排気ダクト内にグリス除去装置及び防火ダンパーを適切に設置すること。

上引き排気ダクトの 基本構成

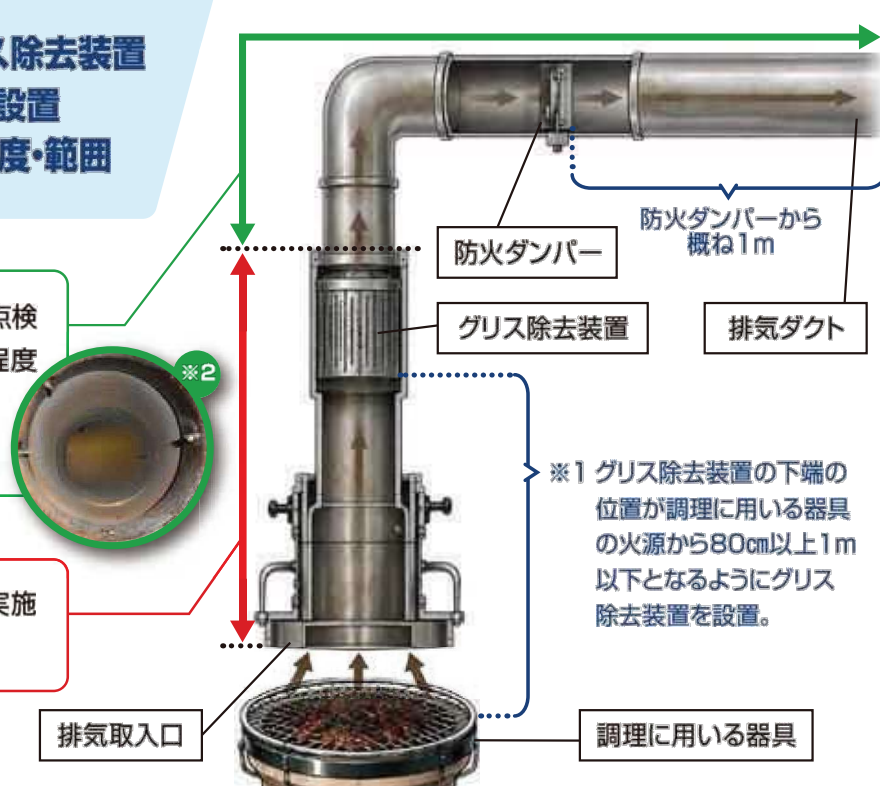


- ② 排気取入口からグリス除去装置までの部分は、営業日毎に点検及び清掃を実施すること。

上引き排気ダクト内にグリス除去装置 及び防火ダンパーが適切に設置 されている場合※1の清掃頻度・範囲

6か月に1回程度、目視等による点検を実施し、ダクト内に厚さ0.4mm程度の油脂等の付着※2が確認された場合に清掃を行う範囲。

営業日毎に目視等による点検を実施し、清掃を行う範囲。



- ③ 上引き排気ダクト内に大量の火災が流入しないよう、適切な調理方法を利用客に注意喚起すること。

見えない場所ほど、危険が進みます。
**火災予防は「設置」だけでなく
「維持管理」で決まります。**



総務省消防庁HP
令和8年 通知・通達ページ
<https://www.fdma.go.jp/laws/tutatsu/2026/>



一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会

〒105-0004 東京都港区新橋1-12-9 新橋プレイス7階
TEL: 03-6274-6064 (受付時間 9:00~17:30)
FAX: 03-6274-6065 E-mail: info@jadca.jp
URL: <https://www.jadca.jp/>



ご連絡はこちらまで