

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等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「下方排気方式機器」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 条例上の運用

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日子予第412号予防部長通知）中の、焼き物等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号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.(3).

ア「業務用厨房設備に付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)	
	亜鉛鉄板	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)	
	亜鉛鉄板	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 火災伝送防止装置の取扱い

火災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災伝送防止装置に係る基準 (以下「火災伝送防止装置基準」という。) を準用する。(火災伝送防止装置基準アd(b)を除く。)

(1) 火災伝送防止装置基準 (フード等用簡易自動消火装置の適用)

火災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) 火災伝送防止装置基準 (防火ダンパーの構造等)

火災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。

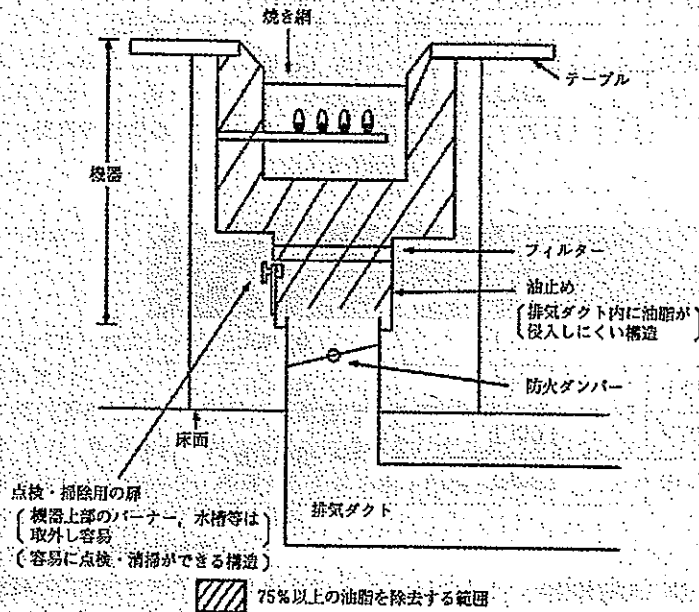
ウ 作動した場合、自動的に排気ファンが停止する構造とすること。ただし、当該燃焼設備から歩行距離5m以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨の表示がされている場合はこの限りでない。

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。

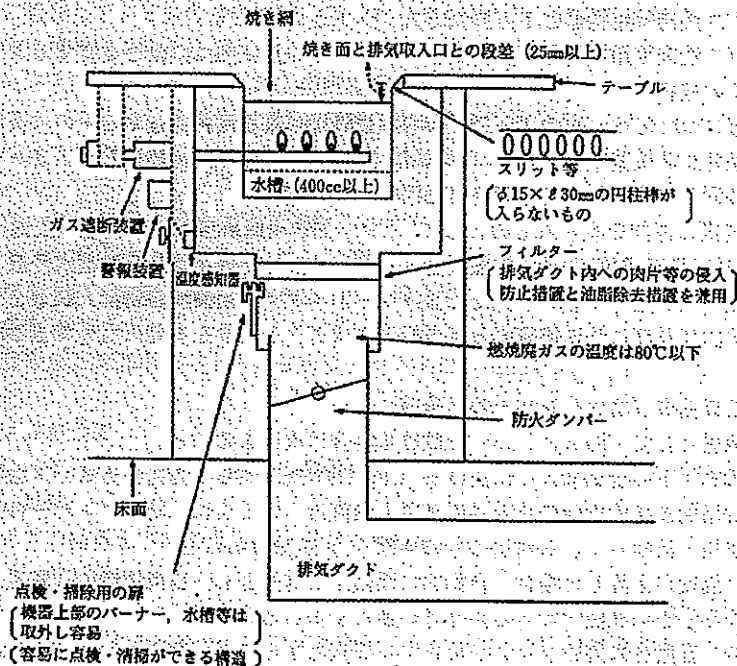
別図1

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。 油脂蒸気の油使用量 (g) = Ag - (Bg + Cg)</p>
3 試験装置	

予防事務審査・検査基準

Ⅱ

東京消防庁