焼肉店・飲食店の皆さまへ

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。

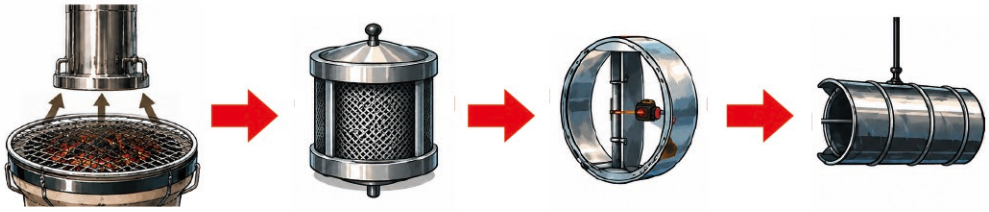
JADCA 一般社団法人 日本空調システムクリーニング協会

FDMA 住民とともに 総務省消防庁 Fire and Disaster Management Agency

火災を防ぐためのポイント

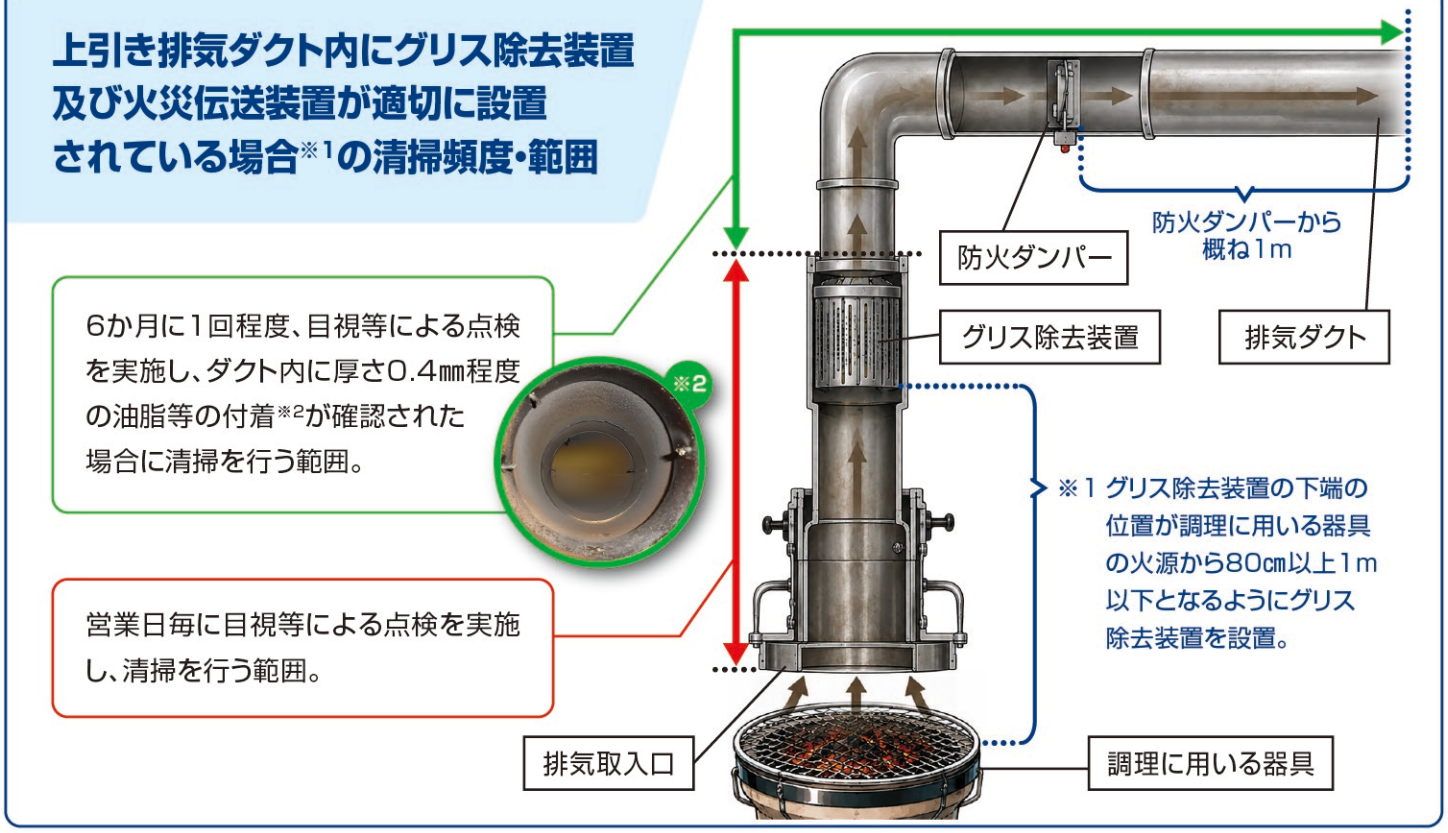
1 上引き排気ダクト内にグリス除去装置及び防火ダンパーを適切に設置すること。

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火災伝送装置が適切に設置されている場合※1の清掃頻度・範囲



3 上引き排気ダクト内に大量の火炎が流入しないよう、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/

JADCA
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