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。

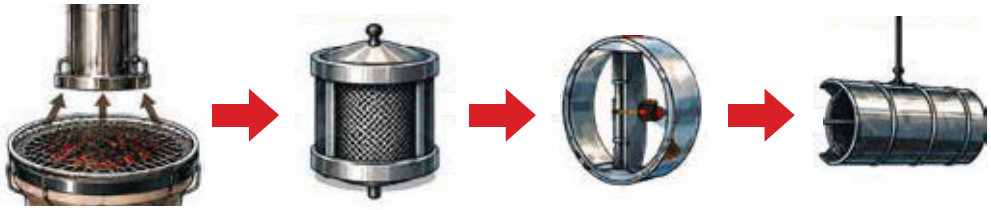
JADCA 一般社団法人 日本空調システムクリーニング協会

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

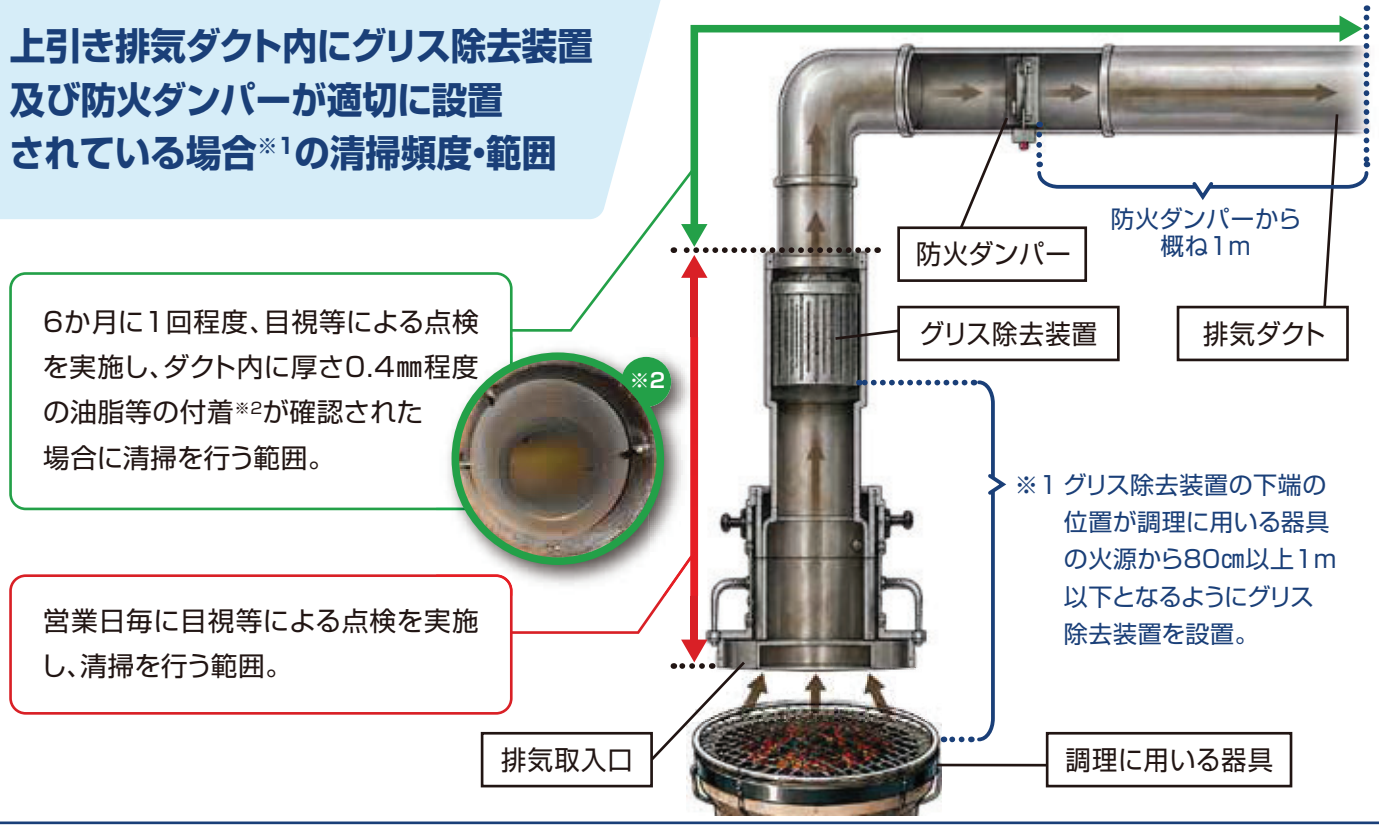
1 上引き排気ダクト内にグリス除去装置及び防火ダンパーを適切に設置すること。

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



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/

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
利根沼田広域消防本部予防課
〒378-0056
群馬県沼田市高橋場町2049番地1
TEL0278-22-3137　Fax0278-22-4922