

広島市火災予防条例の運用について

平成5年11月29日

指 検 第 2 6 号

広島市火災予防条例（以下「条例」という。）第3条の4における厨房設備に附属する排気ダクトの位置及び構造については、同条及び「厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋の基準」により指導しているところですが、別添（略）のとおり広島県県民生活部消防防災課長から通知がありました。

この通知に伴い、給湯湯沸設備の煙突のうち建築基準法施行令（昭和25年政令第338号）第20条の4第2項第5号（現行＝第20条の3第2項第1号イ（5））ただし書きに該当するものにあっては、別紙の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は、厨房設備に附属する排気ダクトとの接続を認め、条例第18条の2の規定により、条例第3条の4第1項第2号オ（現行＝第3条の4第1項第1号オ）によるものと同等以上の効力があるものとして特例を適用することとしたので、所属職員に周知されたい。

なお、別紙によるほか、別添通知前から本市都市整備局建築部建築指導課において指導要領が定められていることから、建築指導課との協議の結果、当該要領にもよることができるものとする。

第1 趣旨

厨房設備に附属する排気ダクト（以下「厨房ダクト」という。）に半密閉式給湯湯沸設備、半密閉式ボイラー及び半密閉式簡易湯沸設備（第2. 1に示す設備をいい、以下「半密閉式給湯湯沸設備等」という。）の煙突を接続すれば、厨房ダクトからこれらの機器内に油脂等が滴下することによりダクト火災になる場合があるので、条例第3条の4第1項第2号オ（現行＝第3条の4第1項第1号オ）において、厨房ダクトは他の用途のダクト等と接続しないように規定しているところである。

しかし、既存の建築物等で煙突を設けることが困難であることを理由に、厨房ダクトに半密閉式給湯湯沸設備等の煙突が接続されていることがあり、このような半密閉式給湯湯沸設備等を煙突により屋外に直接排出できない建築物において、煙突を厨房ダクトに接続する場合の「火災予防上十分な安全を確保できる措置」を次のとおり示すものである。

第2 半密閉式給湯湯沸設備等の煙突の厨房ダクトへの接続方法

半密閉式給湯湯沸設備等の煙突を厨房ダクトに接続する場合には、次によること。

1 対象機器

対象となる機器は、条例別表第3及び第4（現行＝別表第4は削除）に掲げる機器のうち以下のものであること。

- (1) 気体燃料を使用する半密閉式給湯湯沸設備（入力 10,000 キロカロリー毎時又は、0.85 キログラム毎時を超え、60,000 キロカロリー毎時又は、5 キログラム毎時以下）
- (2) 気体燃料を使用する半密閉式ボイラー（入力 36,000 キロカロリー毎時又は、3 キログラム毎時以下）
- (3) 気体燃料を使用する半密閉式簡易湯沸設備（入力 10,000 キロカロリー毎時又は、0.85 キログラム毎時以下）

2 半密閉式給湯湯沸設備等は、以下に定める構造の排気フードを介して接続すること。

- (1) 厨房ダクトからの油脂等が滴下した場合、前1にいう機器の内部に入らない構造であること。
- (2) 半密閉式給湯湯沸設備等の近傍にある開放式ガス機器の調理から発生する油脂等が、排気フードに入った場合に、半密閉式給湯湯沸設備等の機器内部に滴下しない構造であること。
- (3) 半密閉式給湯湯沸設備等からの排気温度を火災予防上安全な温度に下げる構造であること。
- (4) 半密閉式給湯湯沸設備等の排気を十分に捕集し、排気が逆流しない構造であること。
- (5) 排気フードを構成する材質は、亜鉛めっき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とすること。
- (6) 排気フードを構成する板厚は次表によること。

排気フードの長辺 (単位：mm)	板厚 (単位：mm)	
	亜鉛めっき鋼板	ステンレス鋼版
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	1.0 以上

- (7) 排気フード内部の点検及び清掃が容易にできる構造であること。
- (8) 厨房ダクトの排気ファンに異常が生じる等排気が適切に排出されない場合に、当該排気フードに接続されている半密閉式給湯湯沸設備等の燃焼を自動的に停止できること。
- (9) その他必要な事項を「取扱説明書」又は「工事説明書」に記載すること。

3 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードの設置は、以下によること。

- (1) 油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備と同一室内に半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードを設けて半密閉式給湯湯沸設備等を設ける場合は、油脂等が当該排気フードに流入しないような構造であること。(別図1参照)
- (2) 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードを油脂の発生するおそれのある厨房設備に附属する厨房ダクトに接続する場合は、半密閉式給湯湯沸設備等本体に油脂等が滴下しないよう有効な措置を施すこと。(別図2参照)
- (3) 不燃材料以外の材料による仕上げ又はこれに類似する仕上げをした建築物等の部分及び可燃性の物品から、半密閉式給湯湯沸設備等の排気フードは10センチメートル以上の距離を保つこと。
- (4) 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードを厨房ダクトに接続するときは条例第3条の4第1項第2号の規定に準じること。

4 その他

半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フード及び当該排気フードに接続されるダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障がないよう適正に維持管理すること。

第3 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードの表示について

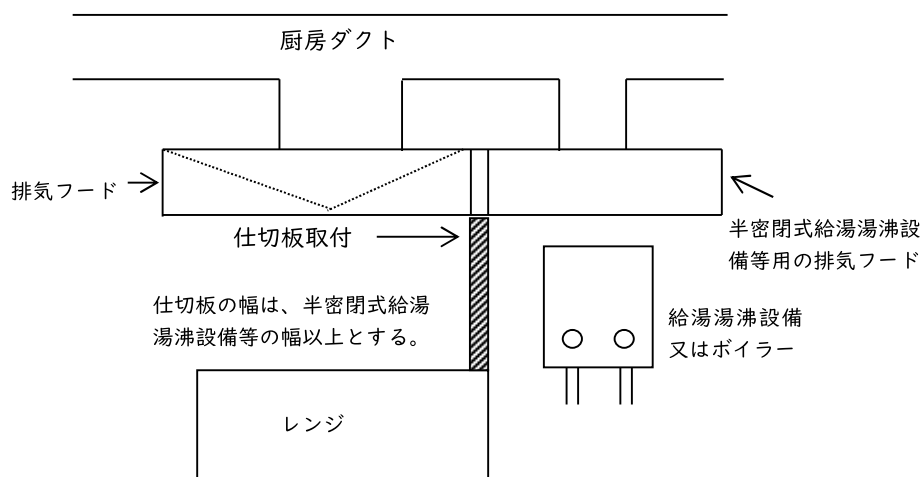
一般財団法人日本ガス機器検査協会において、「排気フード検査規程」(別添参照(略))に基づく検査に合格した半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードには、別図3の合格ラベルが貼付されるので、ラベルが貼付された排気フードは第2.2の基準に適合したものととして取り扱って差し支えないこと。

なお、建築基準法施行令(昭和25年政令第338号)第20条の4第2項第5号(現行=第20条の3第2項第1号イ(5))の規定に適合する必要があることに留意すること。

第4 既存設備に対する指導について

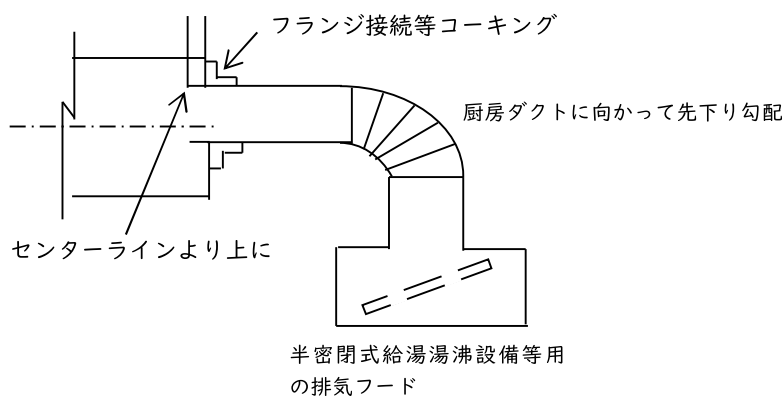
「広島市火災予防条例の一部を改正する条例」(平成4年3月2日条例第32号)の経過措置において、条例の施行の際、既に設置されている厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋において条例第3条の4第1項第2号オ(現行=第3条の4第1項第1号オ)の規定に適合しないものは、なお従前の例によることとしているところであるが、既存防火対象物で半密閉式給湯湯沸設備等用の煙突を直接屋外に排気せず厨房ダクトに接続している場合においても、関係者の理解を得て直接屋外に排気するか、又は前第2による措置を講じるように指導すること。

別図1 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードへの油脂等の有効流入防止措置例



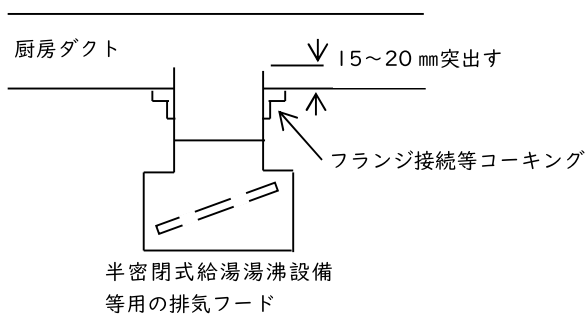
別図2 半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードに接続するダクトの厨房ダクトへの接続例

1 側面接続の場合



- (1) 接続位置はダクト側面の中心より高く、できるだけ上面に近い位置とする。
- (2) 接続は、フランジ等を用い堅固に隙間のないように行うこと。

2 底面接続の場合



- (1) 厨房ダクトへの半密閉式給湯湯沸設備等用の排気フードに接続するダクトの突出しは 15～20 mm程度とする。
- (2) 接続は、フランジ等を用い堅固に取り付けること。
- (3) 接続は隙間のないようパッキン又はコーキング材等にてシールすること。
- (4) 底面が枝ダクトの重量にて「たるみ」ができないように十分注意すること。

別図3 合格ラベル



(平成7年4月1日から)



(平成7年3月31日まで)