

厨房設備等に附属する排気ダクト及び天蓋の設置基準

昭和61年12月20日

甲 検 第 2 4 号

(改正) 平成 元年 9月22日甲検第16号
平成 4年 8月 1日指検第23号
平成 5年 3月31日指検第 6号
平成 5年11月25日指検第25号
平成 8年 6月28日指指第33号
平成 8年12月16日指指第53号
平成10年 2月19日指指第 6号
令和 3年 3月30日指建第38号
令和 5年 1月12日指建第 1号

1 趣 旨

この基準は、広島市火災予防条例（昭和37年広島市条例第15号。以下「条例」という。）第3条の4及び第9条の2に基づき厨房設備その他火を使用する設備又は器具（以下「厨房設備等」という。）の上方又は下方に設ける排気ダクト及び天蓋（以下「排気ダクト等」という。）の位置及び構造について必要な事項を定める。

2 用語例

- (1) 厨房設備とは、調理を目的として使用する火を使用する設備及び当該設備に附属する設備の全体をいう。
- (2) 業務用の厨房設備等とは、営業用及び一般事業所の従業員食堂、学校、病院の給食用等の厨房設備等をいう。
- (3) グリスフィルターとは、排気中の油脂及び塵埃等を排気ダクトに入る前に分離し、除去する目的で、天蓋内部に設けられた媒介物をいう。
- (4) グリスエクストラクターとは、通常の油を使用する調理において発生する油脂を含む蒸気（以下「排気」という。）の気流を縮流加速し、その遠心力で排気中に含まれる油脂及び塵埃等（以下「油脂分等」という。）を排気ダクトに入る前に天蓋内部で分離除去するもので、自動洗浄機構を有する装置をいう。
- (5) その他のグリス除去装置とは、通常の油を使用する調理において発生する排気中に含まれる油脂分等を排気ダクトに入る前に天蓋内部で分離除去するもので、グリスエクストラクター以外のものをいう。
- (6) たわみ継手とは、排気ファンと排気ダクトを接続する場合に、振動の絶縁のために用いる継手をいう。
- (7) レンジフードファンとは、厨房用の換気扇（電気用品取締法施行令別表第1、9(1)に規定する換気扇）で、器体の一部を天蓋とした風量15立方メートル毎分以下のものをいう。

3 技術上の基準

- (1) 業務用の厨房設備等に附属する排気ダクト等

業務用の厨房設備等に附属する排気ダクト等については、次によること。ただし、下方排気方式によるガス焼

肉等用機器については、本基準によるほか別に定める「下方排気方式によるガス焼肉等用機器（業務用）の設置基準」によること。

ア 材料

- (ア) 天蓋は、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。ただし、油脂を含む蒸気を発生するおそれのない厨房設備に設ける天蓋については、熔融亜鉛めっき鋼板（J I S G 3302 によるもの。以下「熔融亜鉛めっき鋼板」という。）、熔融 55%アルミニウム－亜鉛合金めっき鋼板（J I S G 3321 によるもの。以下「ガルバリウム鋼板」という。）又はこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用することができる。
- (イ) 排気ダクトは、ステンレス鋼板、熔融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。
- (ロ) たわみ継手は、ロックウール等の無機繊維を基材とした耐熱性を有する不燃材料を使用すること。
- (エ) グリスエクストラクター及びその他のグリス除去装置は、ステンレス鋼板又はこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。ただし、その他のグリス除去装置でバッフルタイプ（油脂分等を除去する部分が鋼板を組み合わせた形状のものをいう。）以外のグリスフィルター（排気中の油脂及び塵埃等を排気ダクトに入る前に分離除去するもので、天蓋内部に設けられる媒介物をいう。以下同じ。）の耐熱性にあっては、油脂分等が最大に付着した状態において、過度に温度が上昇した際に排気ダクト入口の温度が 180℃に至るまで、当該グリスフィルターに機能上支障を及ぼす破損・損傷等が生ずることのないものであること。
- (オ) 前（エ）にかかわらず、セラミックを用いたグリスフィルターにおいては、前（エ）のただし書きの耐熱性を有するとともに、通常の洗浄に使用される薬液中のアルカリ成分に対する耐食性を有し、かつ、曲げに対する 10kgf/cm²以上の強度を有するものについては、前（エ）と同等とみなすものであること。
- (カ) 防火ダンパーの羽根は、1.5 ミリメートル以上のステンレス鋼板又は 2.3 ミリメートル以上の熔融亜鉛めっき鋼板、ガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。
- (キ) 防火ダンパーのケーシングは、1.5 ミリメートル以上の鋼板（J I S G 3141 によるもの。以下「鋼板」という。）又はこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。

イ 構造及び設置要領

- (ア) 天蓋
 - a 板厚は、別表 1 によること。
 - b 板の継目は、気密性を有すること。
 - c 幅及び奥行は、厨房設備の幅及び奥行の寸法以上とし、かつ、天蓋の下端から火源まで又は当該設備の排気用開口部までの高さに応じ、燃焼排ガスを有効に捕集できる寸法とすること。
 - d 接続は、フランジ接続、溶接等とし、気密性のある接続とすること。
 - e グリスフィルターを容易に着脱できる構造とし、水、油等の滴下を防止し、かつ、それらを回収できるものとする。
 - f 支持金具等により堅固に取り付けること。
 - g 天蓋内には、照明設備を設けないこと。ただし、次の措置が講じられている場合はこれによらないことができる。
 - (a) 照明設備（白熱電灯等）は耐熱性のもので、油脂、蒸気等に対しての防護措置が講じられていること。

- (b) 衝撃を受けるおそれのある部分の照明設備は、金網等で保護されていること。
- (c) 熱の影響を受けるおそれのある部分の電気配線は、耐熱性を有する電線（けい素ゴム絶縁ガラス編組電線若しくはふつ素樹脂電線又はこれと同等以上の耐熱性を有するもの。以下「耐熱電線」という。）が使用されていること。
- h 電気配線（g(c)に定める照明設備の電気配線を除く。）は、天蓋内に設けないこと。
- (イ) 排気ダクト
- a 板厚は、別表2又は別表3によること。
- b 直接屋外に通じるものとし、他の用途のダクトと接続されていないこと。
- c 曲がりの数を少なくし、立ち下りを避け、内面を滑らかにすること。
- d わん曲部等の必要な箇所の側面には、一辺の長さが 300 ミリメートル（断面の側方の一辺の長さが 1,200 ミリメートル以上の排気ダクトに設ける場合にあっては、450 ミリメートル）以上の点検、清掃に必要な点検口を設けること。なお、点検口は気密性を有し、かつ、容易に開口しない構造とすること。
- e たわみ継手を使用する場合は、排気ファンに近接する部分に設け、長さは必要最小限度とし、かつ、建築物のたわみ継手に面する周囲 1 メートル以内の部分の不燃材料で覆うこと。
- f 接続は、フランジ接続、溶接等とし、気密性のある接続とすること。
- g 支持金具等により堅固に取り付けること。
- h 電気配線は、排気ダクト内に設けないこと。
- (ウ) グリス除去装置
- a グリスエクストラクター
- 通常の油を使用する調理において発生する排気の気流を縮流加速し、その遠心力で排気中に含まれる油脂分等を排気ダクトに入る前に天蓋内部で 90% 以上分離除去するものであること。この場合、油脂分等を含む蒸気は、温度を 270℃ に保つように設定したアルミ製鍋に油及び水を 1 : 3 の割合で同時に滴下して発生させたものとする。
- b その他のグリス除去装置
- (a) 通常の油を使用する調理において発生する排気中に含まれる油脂分等を、排気ダクトに入る前に天蓋内部で 75% 以上分離除去するものであること。この場合、油脂分等を含む蒸気は、温度を 270℃ に保つように設定したアルミ製鍋に油及び水を 1 : 3 の割合で同時に滴下して発生させたものとする。
- なお、グリスフィルターのうち、グリス付着率^{*}が 10% 以上のものにあっては油脂分等が最大に付着した状態において、過度に温度が上昇した際に排気ダクト入口の温度が 180℃ に至るまで炎がダクトの入口までに至らないことを確認したものであること。
- $$* \text{グリス付着率}[\%] = \frac{\text{グリス除去装置の付着量}[\text{g}]}{\text{グリス回収容器回収量}[\text{g}] + \text{グリス除去装置の付着量}[\text{g}]} \times 100$$
- (b) 除去した油脂分等を自動的に回収できる機能を有し、かつ、容易に清掃ができる構造とし、清掃する場合に必要な予備品を備えること。
- (c) グリスフィルターは、水平面に対し 45 度以上の傾斜を有すること。
- c 過度に温度が上昇して性能が損なわれることない位置に設けること。
- d グリスエクストラクター及びその他のグリス除去装置は、一般社団法人日本厨房工業会の認定品又はこれと同等品を使用すること。
- e 火源との保有距離は、次によること。ただし、フライヤー又はグリドルのうち、火源が露出せず、自動

温度調節装置及び過熱防止装置が設けられており、油温、熱板温度等が発火危険に至らない構造の設備に設けるものにあつては、これによらないことができる。

(a) グリスフィルターにあつては、1メートル(ブロイラー(食肉等を放射熱で焼く構造の熱器具をいう。)等に設けるものにあつては、1.2メートル)以上。

(b) グリスエクストラクターにあつては、45センチメートル以上

f 油脂分等が火源及び作業面上に滴下しない構造とすること。

g グリス回収容器は、火源の直上に設けないこと。

(I) 火炎伝送防止装置

a 油脂を含む蒸気を発生するおそれのある設備の排気ダクトに、当該設備以外の火気使用設備器具の排気ダクト等を接続する場合で、火炎が伝送するおそれのあるものにあつては、火炎伝送防止装置を設けること。

b 防火ダンパーを用いる場合は、次によること。

(a) グリス除去装置に近接する部分(天蓋接続部から2メートル以内)に設けるとともに、防火ダンパーの点検、清掃に必要な点検口(容易に、点検、清掃できる構造のものを除く。)を設けること。

(b) 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、周囲温度を考慮し、誤作動しない範囲でできる限り低い値とすること。

(c) 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5メートル以内にファン停止用スイッチを設け、かつ、その旨が表示されている場合はこれによらないことができる。

c 自動消火装置を用いる場合は、別に定めるフード・ダクト用、レンジ用又はフライヤー用簡易自動消火装置(以下「フード等用簡易自動消火装置」という。)の性能及び設置基準等に適合するものであること。

d 燃焼設備から5メートル以内にファン停止用スイッチを設け、その旨を表示し、次のいずれかに該当する場合は、火炎伝送防止装置を設けないことができる。

(a) 厨房室から直接屋外に出る水平部分の長さが4メートル以下の排気ダクトで、厨房室内の開放された場所に設置されていること。

(b) 耐火構造の共用ダクトに接続されている水平部分の長さが2メートル以下の排気ダクトで、厨房室内の開放された場所に設置されていること。

e フード等用簡易自動消火装置を必要とする厨房設備のうち、次に該当する場合は防火ダンパーとすることができる。

(a) 厨房設備の設置階で、当該厨房設備の排気を直接屋外へ排気するものであること。

(b) 当該厨房設備の排気ダクトと、他の厨房室の排気ダクトと共用しないものであること。

(c) 排気ダクトが当該厨房設備の設置室とその他の部分との区画を貫通しないものであること。

(オ) 天蓋及び火炎伝送防止装置は、容易に清掃ができる構造とすること。

(カ) 小屋裏、天井裏等の隠ぺい部分に設ける排気ダクトの点検口は、次によること。

a 小屋裏、天井裏等の部分で多数の間仕切壁を排気ダクトが貫通する場合は、当該間仕切壁で区画された天井部分等に容易に点検できるように設けること。

b 天井材の取外し及び排気ダクト等の点検が容易にできる場合は、点検口を設けないことができる。

c 大きさは45センチメートル角以上とすること。

(キ) 可燃性の部分(不燃材料以外の材料による仕上げをした建築物等の部分及び可燃性の物品をいう。以下同

じ。)からの距離等

α 排気ダクト等は、可燃性の部分から 10 センチメートル以上の離隔距離を保有すること。ただし、次の措置を講じた場合は、この限りでない。

(a) 天蓋の上方及び側方の可燃性の部分を厚さ 9 ミリメートル以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆したとき。

(b) 排気ダクトについて、次のいずれかの措置を講じたとき。

i 表面に厚さ 50 ミリメートル以上のロックウール保温材（JIS A 9504 によるもの。以下「ロックウール保温材」という。）若しくはけい酸カルシウム保温材（JIS A 9510 によるもの。以下「けい酸カルシウム保温材」という。）又はこれと同等以上の遮熱性及び耐久性を有する金属以外の不燃材料で被覆したとき。

ii 排気ダクトに面する可燃性の部分に厚さ 9 ミリメートル以上の遮熱性を有する金属以外の不燃材料で被覆し、当該被覆表面から排気ダクトまで 5 センチメートル以上の離隔距離を保有したとき。

b 隠ぺいされた部分に設ける排気ダクトは、可燃性の部分から 10 センチメートル以上離隔された場合であっても、厚さ 20 ミリメートル以上のロックウール保温材、けい酸カルシウム保温材又はこれらと同等以上の遮熱性及び耐久性を有する金属以外の不燃材料で有効に被覆すること。

c 吹出口は、可燃性の部分から 60 センチメートル以上離隔し、かつ、吹出し方向に可燃性物品がない位置（吹出口に防火ダンパーが設けられているものを除く。）に設けること。

d 遮熱材にロックウール保温材を使用する場合は、アルミガラスクロス巻とし、これを金網又は番線締め（ピッチ 15 センチメートル以下）により保護施工すること。

(2) 業務用の厨房設備等以外の厨房設備等に附属する排気ダクト等

ア 材料

(ア) 天蓋は、ステンレス鋼板、溶融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。ただし、金属製レンジフードファンにあってはこれによらないことができる。

(イ) 排気ダクトは、ステンレス鋼板、溶融亜鉛めっき鋼板又はガルバリウム鋼板若しくはこれと同等以上の強度、耐熱性及び耐食性を有する不燃材料を使用すること。

(ウ) たわみ継手は、ロックウール等の無機繊維を基材とした耐熱性を有する不燃材料を使用すること。

イ 構造及び設置要領

(ア) 天蓋

a 板厚は、別表 I によること。ただし、レンジフードファンにあっては、これによらないことができる。

b 板の継目は、気密性を有すること。

c 幅及び奥行は、火を使用する設備の幅及び奥行の寸法以上とすること。

d 支持金具等により堅固に取り付けること。

e 天蓋内には、照明設備を設けないこと（レンジフードファンを除く。）。ただし、次の措置が講じられている場合は、これによらないことができる。

(a) 照明設備（白熱電灯等）は耐熱性のもので、油脂、蒸気等の防護措置が講じられていること。

(b) 衝撃を受けるおそれのある部分の照明設備は、金網等で保護されていること。

(c) 熱の影響を受けるおそれのある部分の電線は、耐熱電線が使用されていること。

f 電気配線（e(c)に定める照明設備の電気配線を除く。）は、天蓋内に設けないこと。

(イ) 排気ダクト

- a 板厚は、別表2又は別表3によること。
- b 直接屋外に通じるものとし、他の用途のダクトと接続されていないこと。
- c 曲がりの数を少なくし、立ち下りを避け、内面を滑らかにすること。ただし、曲がりの部分について、油脂を含む蒸気を発生するおそれのない厨房設備等及び梁、他の排気ダクト又は配管等の関係から、施工上等に困難であると認められる厨房設備等に設ける排気ダクトにあっては、ア(イ)に定める不燃材料を使用した可とう管とすることができる。
- d たわみ継手を使用する場合は、排気ファンに近接する部分のみとし、その長さは必要最小限度とすること。
- e 支持金具等により堅固に取り付けること。
- f 電気配線は、排気ダクト内に設けないこと。

(ウ) グリス除去装置を設ける場合は、次によること。

a 裸火からの離隔距離

(a) 気体燃料を使用するもの

厨房設備等		グリス除去装置	レンジフードファン附属のグリスフィルター	左記以外のもの
条例別表第3が適用されるもの			80cm 以上	100cm 以上
	特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等（注1）		60cm 以上	80cm 以上
上記以外のもの			100cm 以上	

（注1） 上記表中でいう特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等とは、こんろ等（日本産業規格又は火災予防上これと同等以上の基準に適合したもの）のうちで、次の(1)から(4)までの基準に適合するものをいう。

(1) すべてのこんろバーナーに以下の機能を有する調理油過熱防止装置が設置されていること。

ア 調理油量の温度が上昇した場合にあっても 300℃を超えない範囲で、バーナーを消火する機能を有するものであること。（調理油量は 200ml 以上とする。）

イ 調理油過熱防止装置の感熱部に損傷等の異常が生じた場合にも安全性が損なわれないものであること。

(2) 調理モードの切換えができるものにあつては、次によること。

前(1)に適合する調理油過熱防止装置が作動しないモードに設定できるものにあつては、使用者の明確な意識なしにそれらのモード設定がされないこと。

(3) すべてのこんろバーナーに、立消え安全装置が装着されていること。

(4) 調理油量、鍋材質その他使用上の注意事項が、取扱説明書に記載されていること。

（注2） 特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等の欄を適用する際は排気方式が各住戸の厨房用ダクトが単独排気方式である場合に限り適用し、その他の場合は別表第3が適用されるものの欄を適用すること。

（注3） ガス機器防火性能評定品の取扱いについて

一般財団法人日本ガス機器検査協会において評定し、下図の表示がなされたものは、特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等として取り扱うこととする。

15 以上

防火板

防火シール

金属以外の不燃材
(3mm以上)

グリスフィルター
60 以上

15 以上

裸火から1メートル以上離隔して設置すること。ただし、レンジフードファンにあつては、80センチメートル以上とすることができる。

b 電磁誘導加熱式調理器等からの離隔距離

厨房設備等 グリス除去装置		レンジフードファン附属の グリスフィルター	左記以外のもの
条 例 別 表 第 3 が 適 用 さ れ る の 物		80cm 以上	
特 定 の 安 全 性 を 備 え た 電 磁 誘 導 加 熱 式 調 理 器 （ 注 1 ）		60cm 以上	100cm 以上

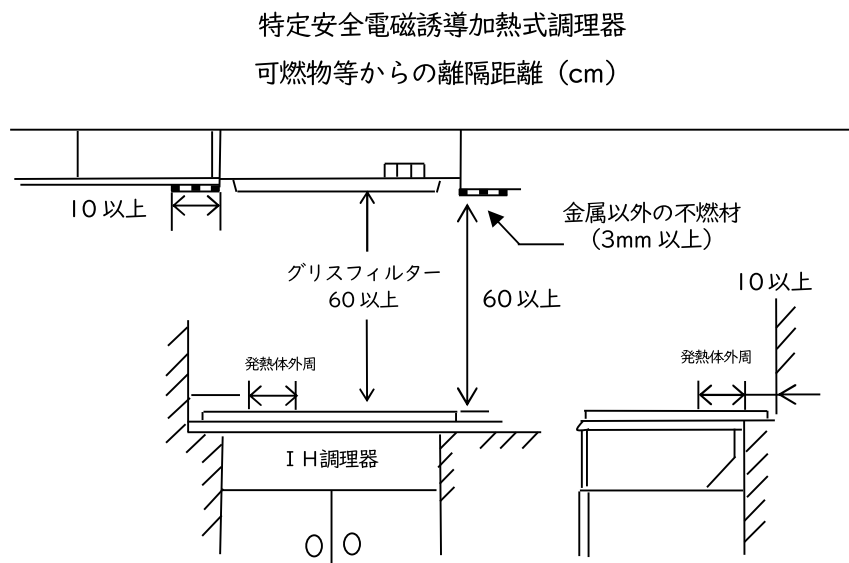
(注1) 上記表中という特定の安全性を備えた電磁誘導加熱式調理器（以下、特定安全電磁誘導加熱式調理器という。）とは、電磁誘導加熱式調理器等（日本産業規格又は火災予防上これと同等以上の基準に適合したもの）のうちで、次の(1)から(7)までの火災安全対策が施されているものをいう。

- (1) すべての電磁誘導加熱式調理器に調理油が発火温度に達するおそれがあるときに加熱を停止又は低減する機能を有する調理油加熱防止装置が設けられていること。(調理油量は 200ml 以上とし、300℃を超えない範囲とする。)
- (2) 前(1)の機能を利用者が解除できるようにする場合には、利用者が明確な意図を持って操作する場合に限り解除できること。
- (3) 小さい金属製のものを感知して加熱を行わないようにする機構を有すること。
- (4) 電磁誘導を開始するためのスイッチが押されたことを感覚的に判別できる措置を講じていること。
- (5) スwitchの誤投入防止のための措置を講じていること。
- (6) センサーの異常動作や断線時に加熱を停止する措置を講じていること。
- (7) 次のアからウまでに掲げる事項がカタログ、リーフレット等に記載があること。
 - ア 揚げ物をする際には、メーカーが指定するなべを用い油量を十分に確保して調理を行うこと。
 - イ 金属製のものを誤って加熱しないこと。
 - ウ 急激な温度上昇に伴う自然発火などの危険性に関すること。

(注 2) 特定の安全性を備えた電磁誘導加熱式調理器の欄を適用する際は排気方式が各住戸の厨房用ダクトが単独排気方式である場合に限り適用し、その他の場合は別表第3が適用されるものの欄を適用すること。

(注 3) 特定安全電磁誘導加熱式調理器の取扱いについて

特定安全電磁誘導加熱式調理器で、下図の表示がなされたものは特定の安全性を備えた調理油過熱防止装置付こんろ等と同等として取り扱うこととし、上方の可燃物との離隔距離については、100 cm以上必要なものは 80 cm以上に、80 cm以上必要なものは 60 cm以上に置き換えることができる。



c グリスフィルターは、容易に着脱及び清掃することができる構造とすること。

d グリスフィルターは、金属製のものを使用すること。

(イ) 点検口は、容易に点検できる大きさ 45 センチメートル角以上とし、排気ダクトの天蓋接続部分から 2メートル以内の最初の曲がりの終了部（曲がりを有しない場合は、天蓋接続部分から 2メートル以内の部分）までの部分、又は容易に点検できる位置に設置すること。ただし、天井材等がビス止めされている場合は、ビス止め部分を点検口の代替とすることができる。

(オ) 可燃性部分からの距離

排気ダクト等の可燃性の部分からの離隔距離については、(1)イ(キ)の規定を準用する。この場合において、「9ミリメートル」とあるのは、「3ミリメートル」と読み替えるものとする。

附 則

この基準は、昭和62年1月15日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成元年10月1日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に設置されているフード等用簡易自動消火装置又は現に新築、増築、改築、移転若しくは模様替えの工事中の防火対象物（以下「工事中の防火対象物」という。）に設置されるフード等用簡易自動消火装置の性能及び設置基準については、3(1)イ(イ)cの規定にかかわらず、なお従前の例による。
- 3 この基準の施行の際、現に存する防火対象物又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備に係る火炎伝送防止装置については、3(1)イ(イ)eの規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この基準は、平成4年8月1日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に設置されている厨房設備等又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備等に係る排気ダクトの板厚については、3(1)イ(イ)α及び3(2)イ(イ)αの規定にかかわらず、なお従前の例による。
- 3 この基準の施行の際、現に設置されている厨房設備等又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備等に係る排気ダクトの保護施工については、3(1)イ(キ)δ(3(2)イ(オ)について準用する場合を含む。)の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

この基準は、平成5年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成8年7月1日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に設置されている厨房設備等又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備等に係る下方排気方式によるガス焼肉等用機器については、別記「下方排気方式によるガス焼肉等用機器（業務用）の設置基準」にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この基準は、平成8年12月16日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に設置されている厨房設備等又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備等に係るグリス除去装置の構造等については、3(1)ア(エ)、3(1)ア(オ)、3(1)イ(ウ)α及び3(1)イ(ウ)βの規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この基準は、平成10年3月1日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に設置されている厨房設備等又は現に工事中の防火対象物に設置される厨房設備等に係るグリス除去装置と火源との保有距離については、3(1)イ(ウ)ε(α)の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

この基準は、令和3年3月30日から施行する。

附 則

この基準は、令和5年1月12日から施行する。

別表 1 (天蓋の板厚)

	角形天蓋の長辺 (単位mm)	板厚 (単位mm)	
		ステンレス鋼板	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板
A	450 以下	0.5 以上	0.6 以上
	450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,800 を超えるもの	1.0 以上	1.2 以上
B	800 以下	0.5 以上	0.6 以上
	800 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,800 を超えるもの	1.0 以上	1.2 以上

- 備考 1 Aの項は、厨房設備等の入力合計が18,000キロカロリー毎時を超えるものに適用する。
 2 Bの項は、厨房設備等の入力合計が18,000キロカロリー毎時以下のものに適用する。

別表 2 (排気ダクトの板厚)

	角形ダクトの長辺 (単位mm)	板厚 (単位mm)	
		ステンレス鋼板	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板
A	450 以下	0.5 以上	0.6 以上
	450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,800 を超えるもの	0.8 以上	1.2 以上
B	300 以下	0.5 以上	0.5 以上
	300 を超え 450 以下	0.5 以上	0.6 以上
	450 を超え 1,200 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,200 を超え 1,800 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,800 を超えるもの	0.8 以上	1.2 以上

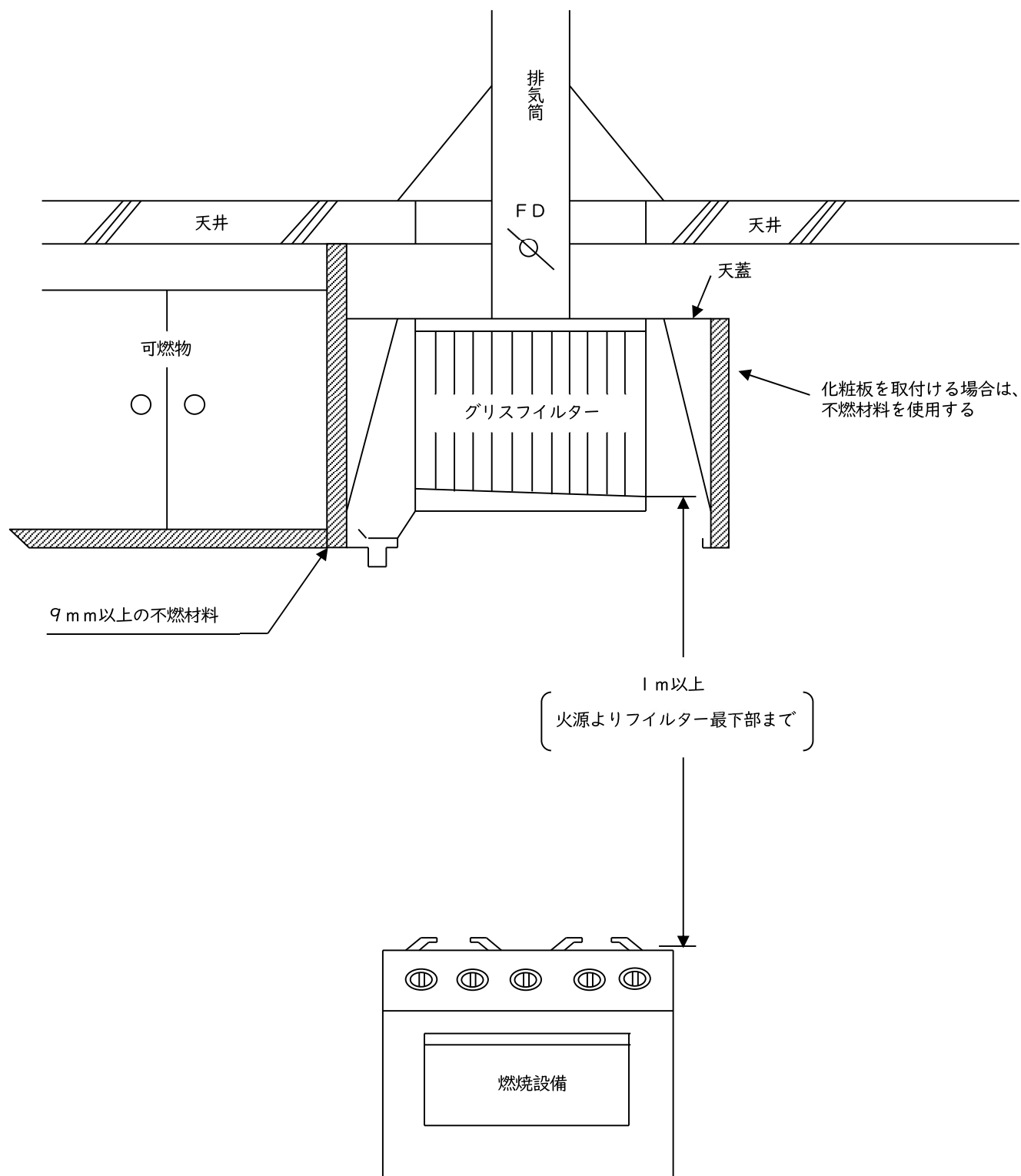
- 備考 1 Aの項は、厨房設備等の入力合計が18,000キロカロリー毎時を超えるものに適用する。
 2 Bの項は、厨房設備等の入力合計が18,000キロカロリー毎時以下のものに適用する。

別表3（排気ダクトの板厚）

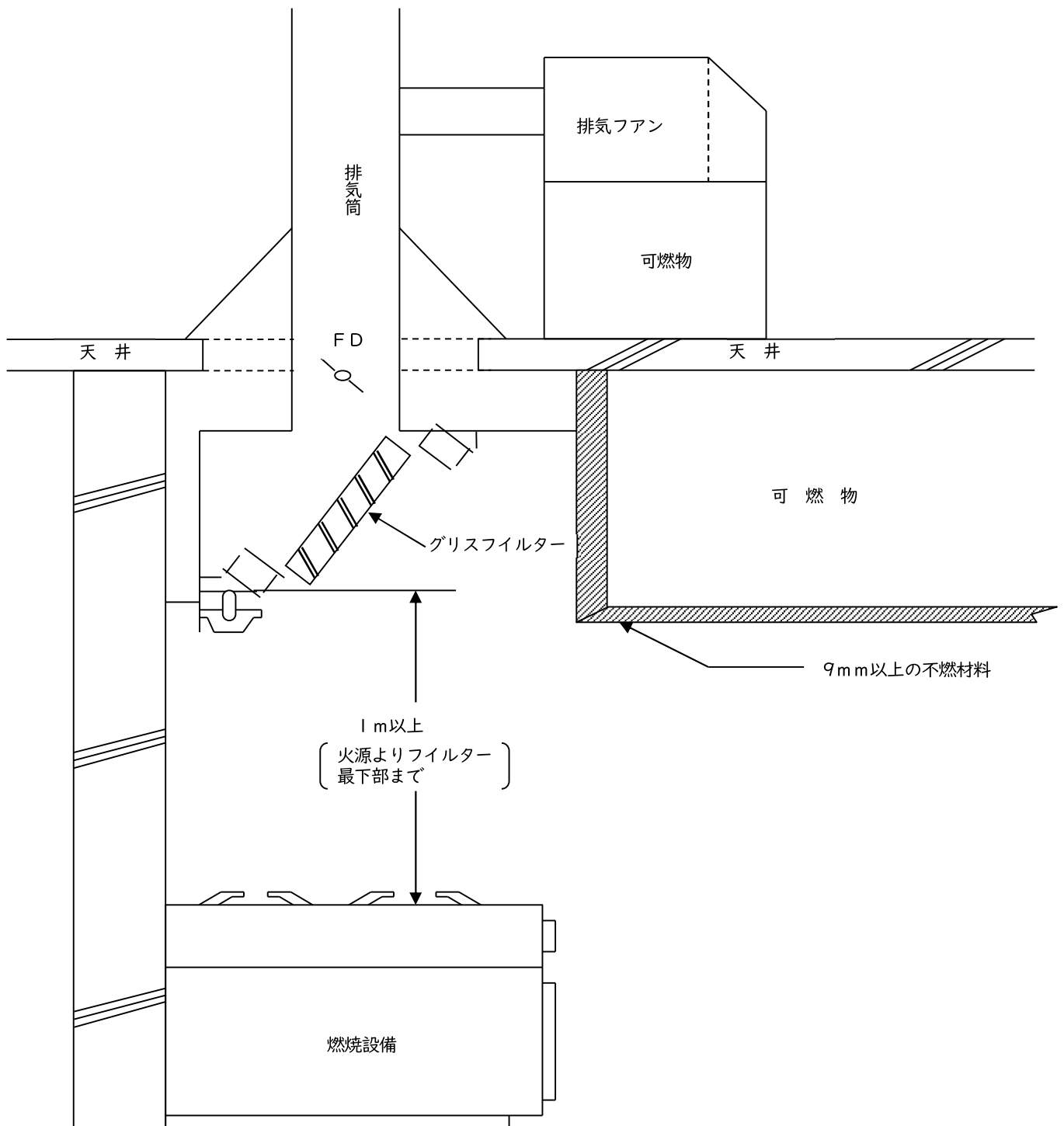
	円形ダクトの直径（単位mm）	板厚（単位mm）	
		ステンレス鋼板	溶融亜鉛めっき鋼板 ガルバリウム鋼板
A	300 以下	0.5 以上	0.6 以上
	300 を超え 750 以下	0.5 以上	0.6 以上
	750 を超え 1,000 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,000 を超え 1,250 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,250 を超えるもの	0.8 以上	1.2 以上
B	300 以下	0.5 以上	0.5 以上
	300 を超え 750 以下	0.5 以上	0.6 以上
	750 を超え 1,000 以下	0.6 以上	0.8 以上
	1,000 を超え 1,250 以下	0.8 以上	1.0 以上
	1,250 を超えるもの	0.8 以上	1.2 以上

- 備考 1 Aの項は、厨房設備等の入力合計が18,000 キロカロリー毎時を超えるものに適用する。
- 2 Bの項は、厨房設備等の入力合計が18,000 キロカロリー毎時以下のものに適用する。

業務用厨房設備



業務用厨房設備



業務用厨房設備以外

