【資料】松本広域連合火災予防条例の一部改正について

(1) 改正の概要

【概要】
　焼肉店等の客席で用いる火気器具（七輪等）の上部に設ける排気ダクトについては、消防法令において、特段基準は設けられていない。しかしながら、適正に管理されていない場合には、ダクト内に油脂が固着し、火災が発生するリスクが高くなることがわかった。

ア　火気器具に設ける上引きダクトからの火災件数　※松本広域消防局管内
　平成11年から令和元年までの間、７件発生している。
　七輪コンロ　１件　　ガスロースター　６件　　イメージ図



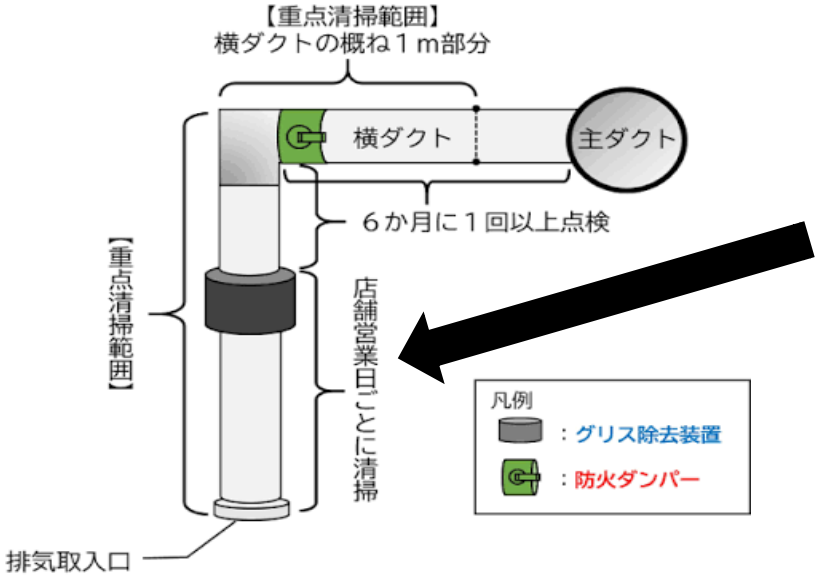


イ　上引きダクトの基本構成



(2) 改正内容

　調理により油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある火気器具の周囲で使用する上引き排気ダクト、グリス除去装置及び防火ダンパーについては、定期的に点検、清掃等を行う必要があること。





排気ダクトの内部の油脂
付着状況（火災事例）