

第3条の4 調理を目的として使用するレンジ、フライヤー、かまど等の設備(以下「厨房設備」という。)の位置、構造及び管理は、次に掲げる基準によらなければならない。

- (1) 厨房設備に附属する排気ダクト及び天蓋(以下「排気ダクト等」という。)は、次によること。  
ア 排気ダクト等は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造ること。ただし、当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあっては、この限りでない。  
イ 排気ダクト等の接続は、法兰接続、溶接等とし、気密性のある接続とすること。  
ウ 排気ダクト等は、建築物等の可燃性の部分及び可燃性の物品との間に10センチメートル以上の距離を保つこと。ただし、金属以外の不燃材料で有効に被覆する部分については、この限りでない。  
エ 排気ダクトは、十分に排気を行うことができるものとすること。  
オ 排気ダクトは、直接屋外に通ずるものとし、他の用途のダクト等と接続しないこと。  
カ 排気ダクトは、曲り及び立下りの箇所を極力少なくし、内面を滑らかに仕上げること。
- (2) 油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備の天蓋は、次によること。  
ア 排氣中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリスフィルター、グリスエクストラクター等の装置(以下「グリス除去装置」という。)を設けること。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のものにあっては、この限りでない。  
イ グリス除去装置は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造られたものとすること。ただし、当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあっては、この限りでない。  
ウ 排気ダクトへの火炎の伝送を防止する装置(以下「火炎伝送防止装置」という。)を設けること。ただし、排気ダクトを用いず天蓋から屋外へ直接排気を行う構造のもの又は排気ダクトの長さ若しくは当該厨房設備の入力及び使用状況から判断して火災予防上支障がないと認められるものにあっては、この限りでない。  
エ 次に掲げる厨房設備に設ける火炎伝送防止装置は、自動消火装置とすること。  
(ア) 令別表第1(1)項から(4)項まで、(5)項イ、(6)項、(9)項イ、(16)項イ、(16の2)項及び(16の3)項に掲げる防火対象物の地階に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの  
(イ) (ア)に掲げるもののほか、高さ31メートルを超える建築物に設ける厨房設備で当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が350キロワット以上のもの
- (3) 天蓋、グリス除去装置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。
- (4) 天蓋及び天蓋と接続する排気ダクト内の油脂等の清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理すること。
- 2 前項に規定するもののほか、厨房設備の位置、構造及び管理の基準については、第3条(第1項第11号から第14号までを除く。)の規定を準用する。この場合において同条第3項の規定中「入力」とあるのは、「当該厨房設備の入力と同一厨房室内に設ける他の厨房設備の入力の合計が」と読み替えるものとする。