

- 平成17年11月～平成18年3月までに行った研修資料です。

(注意事項)

1. 文中法令は平成17年現在の法令を表しています。
2. 参考にする場合は、再度最新の法令を確認すること。
3. 文中ページ数は2005年度版業務用厨房関係法令集を示す。

厨房設備士 フォローアップ研修会

講演会資料



平成17年
社団法人 日本厨房工業会

目次

- 法体系
- 関係法令
- 食品衛生法
- 水道法
- ガス事業法
- 建築関連法
- 特監法
- 消防法関連法
- 火災事例 1・2
 - ・ 資料1 実施例
 - ・ 資料2 東京都・長野市営業施設基準
 - ・ 資料3 I型II型フード
 - ・ 資料4 特定工事表示ラベル
 - ・ 資料5 不燃構造と間違えやすい例

法体系

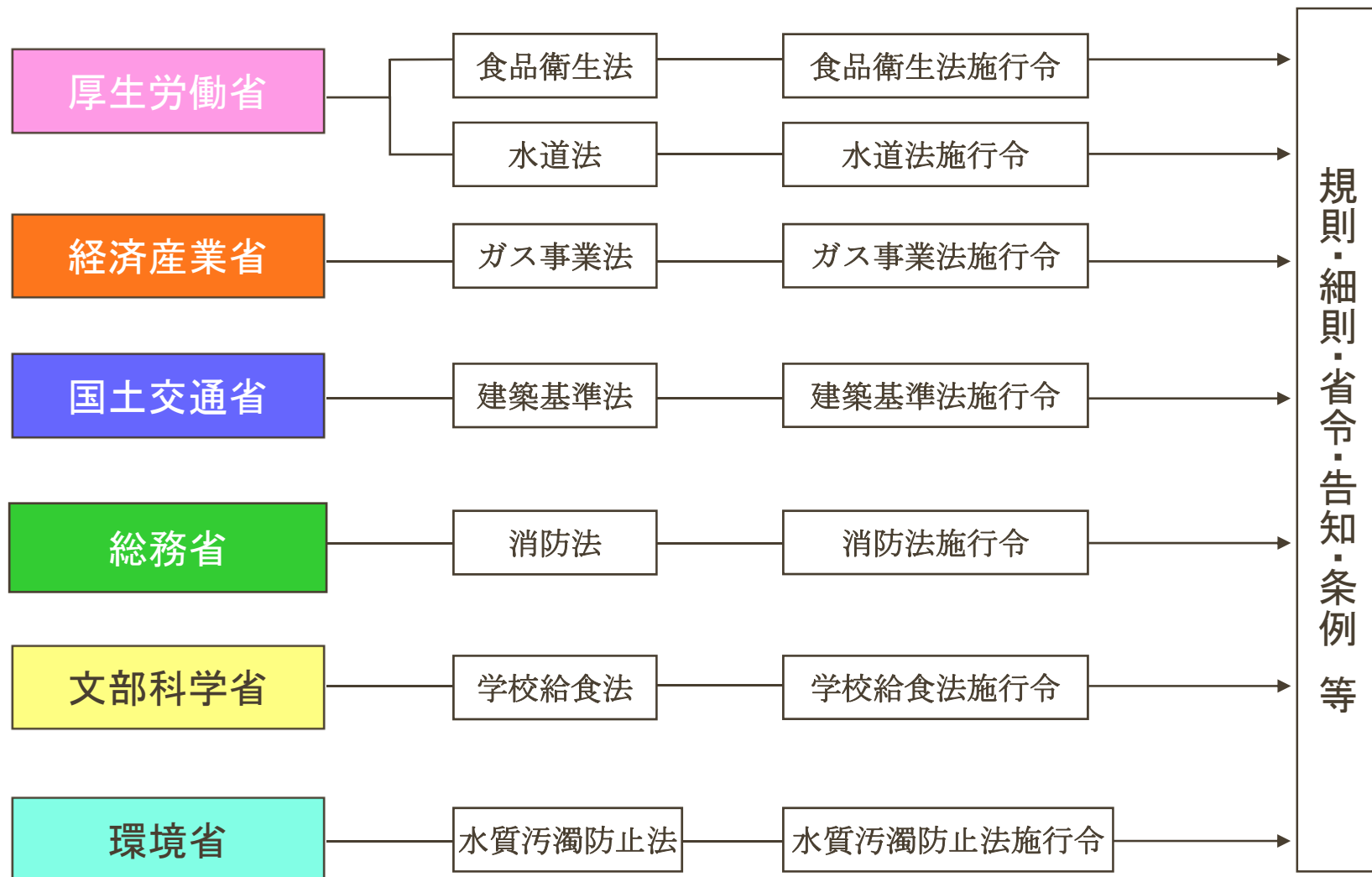
法令等の種類

全国適用	憲法	国の最高法規(国の組織と活動の根本を定めたもの)	
	法律	国会の決議を経て制定する (国民の権利・義務に付、制限の根本的事項を示す)	建築基準法・食品衛生法・消防法・PL法・ 学校給食法 ※一般の呼名(法)
	政令	内閣の発する命令(上記制限の具体的事項を示す)	建築基準法施行令・消防法施行令 ※(令)
	省令	各省大臣の発する命令(主として手続き関係を定める)	建築基準法施行規則・消防法施行規則 ※(規則)
	告示	公の機関が一般に知らせるもの(法令規定の補則)	建設省告示・自治省告示
	通知	政令などの補足事項につき各省庁から発令される(省令に次ぐもの)	「学校環境衛生の基準」の改訂について(通知)
地方公共団体の 区域内のみに適用	条例	地方公共団体が議会の決議を経て制定するもの (一般に法律により委任された事項に限定)	都道府県市建築基準条例・火災予防条例 ※一般の呼名(条例) ↓地方自治法14、16
	規則 細則	地方公共団体の長が発する命令(主として手続関係を定めている)	都道府県市建築基準法施行細則※(細則) (一般に施行細則ともいう) ↓地方自治法15
	要綱	議会の決議なく役所の立場で決めたもの(強制力なし・よく変更あり)	一般に行政指導といわれるもの
	内規	議会の決議なく役所の立場で決めたもの(強制力なし・よく変更あり)	非公開の行政指導針
	通達	法令の運用・解釈について上級行政機関より下級行政機関に出る指示	業務用厨房ガス機器設置基準等がこれにあたる
	公布	法律は制定によって成立した後公布され、施行される	官報の発行、広報として公共の機関などに掲示される

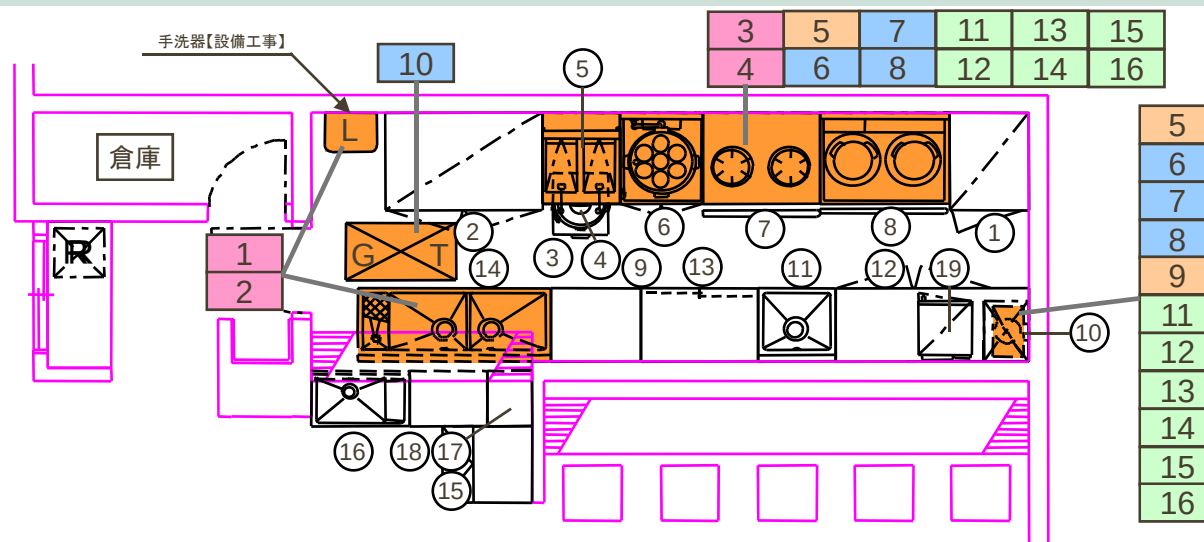
法令相互に矛盾ありたる時

- (1) 法律＞政令＞省令＞告示の中お互いの間で矛盾ありたる時は上位の法令の解釈を優先させる。
※省令と政令とで矛盾あるときは政令の解釈による。
- (2) 同じ法律どうしであってもお互いに矛盾ありたる時は、後から出来た法律を優先させる。
- (3) 一般法より特別法を優先させる。
※病院の基準に関し建築基準法と医療法とが違ふ時は医療法を優先させる。

関係法令

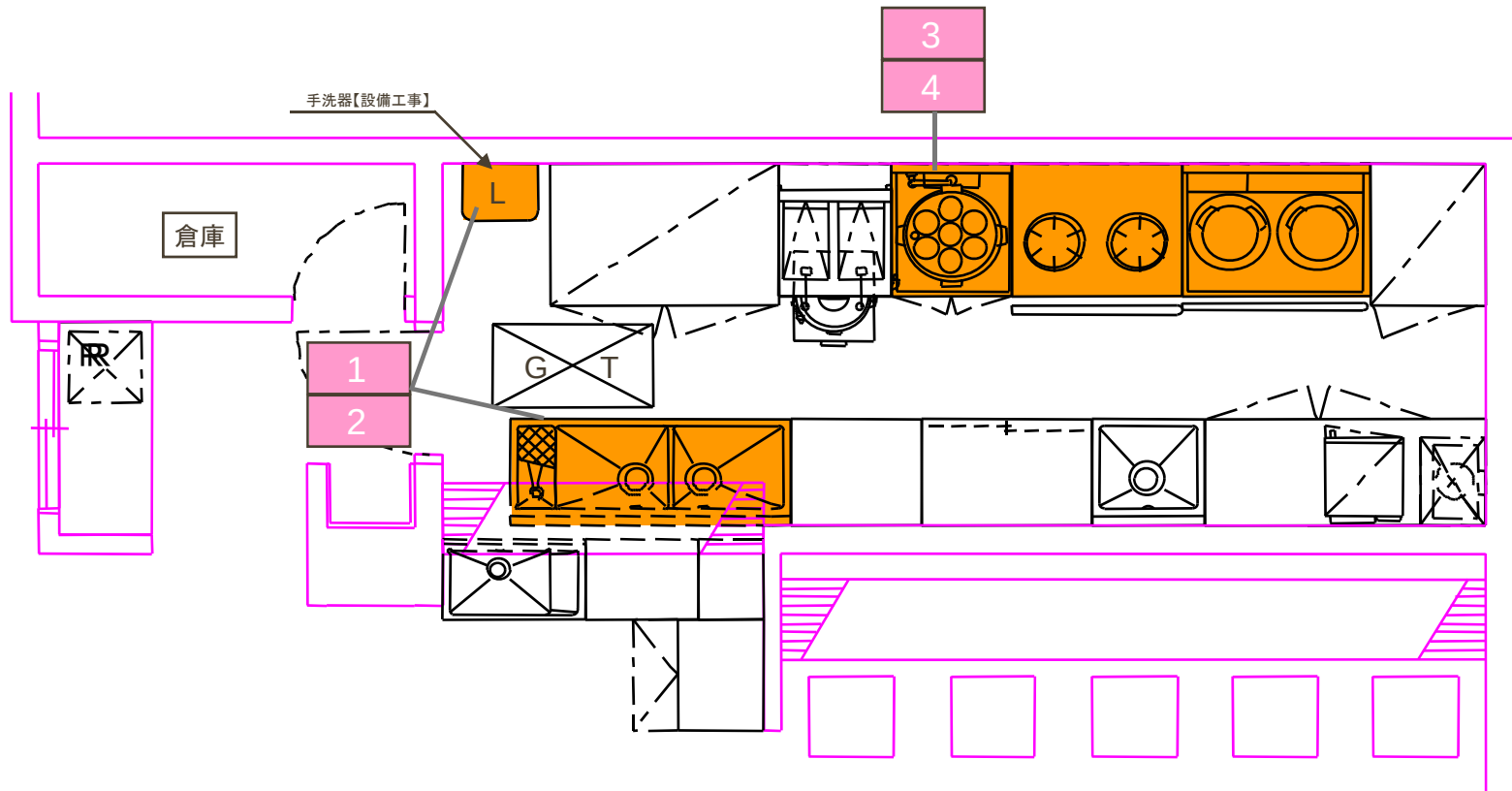


資料1 実施例

[illegible]

1	食品衛生法第51条	(P7)
2	食衛生法施行令第35条	(P8)
3	水道法第16条、25条	(P12)
4	水道法施行令第5条	(P13)
5	ガス事業法施行令規則第108条	(P92)
6	建築基準法第28条	(P117)
7	建築基準法施行令第20条の3	(P119)
8	建設省告示第1826号	(P124)
9	特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律	(P103・181)
10	建築物に設ける飲料水の配管設備及び排水のための配管設備の構造方法を定める件	(P127)
11	消防法第9条	(P134)
12	消防法施行令第5条	(P136)
13	対象火気設備等の位置、構造及び管理並びに対象火気使用器具等の取扱いに関する基準を定める省令	(P141)
14	対象火気設備等及び対象火気器具等の離隔距離に関する基準	(H14・3.6消防庁告示第一号)
15	火災予防条例第3条8	(P150)
16	火災予防条例第3条の4	(P153)

食品衛生法関連



1	食品衛生法第51条
2	食品衛生法施行令第35条
3	水道法第16条、25条
4	水道法施行令第5条

食品衛生法

- 東京都食品衛生法施工条例第3条第1・第3
(P88参照)
- 都道府県知事・市長・区長が監視指導を実施
地域によって異なる (資料2)

資料2 東京都施設基準

特定基準

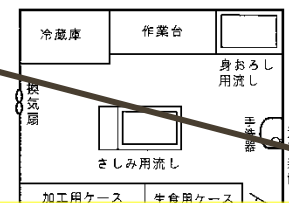
(業種ごとに定められています。)

	規 定 内 容
飲食店営業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。
	2 洗浄設備 洗浄槽は、2槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。
	3 給湯設備 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。
	4 客席 客室及び客席には、換気設備を設けること。客室及び客席の明るさは、10ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律又は旅館業法の適用を受ける営業を除く。
	5 客用便所 客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。
喫茶店営業	1 冷蔵設備 2 客席 3 客用便所 飲食店営業と同じ
菓子製造業	1 施設及び区画 施設は、製造、はっ酵、加工及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。また、作業場外に原料倉庫を設けること。 2 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある混合機、焼がま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成型機その他の必要な機械器具類を設けること。また、必要に応じ冷蔵設備を設けること。
魚介類販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。ただし、生食用魚介類を販売する場合は、5℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。冷凍魚介類を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。 2 機械器具 取扱量に応じた生食用専用の機械器具類を設けること。 3 解凍設備 冷凍魚介類を解凍販売する場合は、解凍設備を設けること。 4 最高最低温度計 冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
食肉販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。 包装凍結肉を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。 2 最高最低温度計 包装凍結肉の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
乳類販売業	1 冷蔵設備 乳類を常に10℃以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。 2 運搬用具 運搬用具は、製品及び汚染空瓶用を、それぞれ別個に備えること。 3 空瓶置場 空瓶置場を設けること。

- つけ物製造業 1 一定の区画をした空たる置場が設けられていること。
2 作業場周囲の排水溝は、暗きよであること。
- そう菜半製品等 1 洗浄槽は、2槽以上とすること。
- 製造業 2 洗浄、消毒のための給湯設備を設けること。
- 魚介類加工業 1 作業場には、洗でん槽のある排水溝が設けられていること。
- 食料品等販売業 1 取扱量に応じた陳列ケース及び取扱器具を備えること。
2 冷蔵設備は、常に5℃（法に保存基準が定められているものは、それによる。）以下に冷却できる能力を有すること。
3 運搬容器はふたがあり、専用のものであること。
4 はっ酵乳又は乳酸菌飲料を扱う場合は、汚染防止の設備をした空瓶置き場が設けられていること。

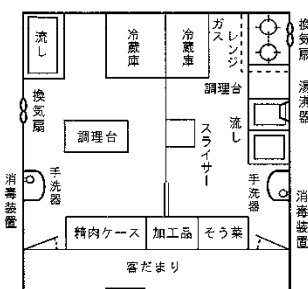
上記以外の業種にも特定基準があります。御注意ください。

●魚介類販売業

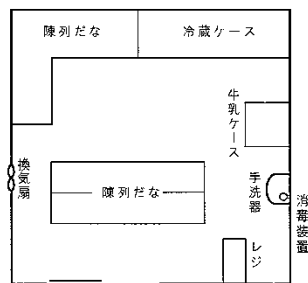


洗浄槽は、2槽以上

●食肉販売業・飲食店(そう菜)



●乳類販売業・食料品等販売業



資料2 長野市施設基準

飲食店営業施設の基準(について【補足留意事項】)

調理室の構造及び設備

調理室は、専用の場所として独立区画(主厨部とカウンターとがある場合でも、各々が仕切戸で区画してあること)とし、必要に応じて広さ(最低4㎡)とするとともに作業に無関係な物理的な作業動線(動線の交差が最小)にすること。

調理室の広さの目安 一般食堂 1延べ床面積の約1/3

旅館 1延べ床面積(最大飲食提供人員×0.4)㎡

天井は、耐火性材質で凹凸の無い平滑な材料を使用すること。(天井材でジブトーン等は凹凸があるため不適合)

床は耐火性材料を使用し、凹凸のない平滑のしやすい構造とすること。

床を水で洗った後排水の設備は、排水が良好(腐敗が認められること)であり、床板等専用の蛇口と手洗い器の下部等使用しやすい場所につけること。

内窓は床から1m以上を耐火性材料で保護すること。

作業場の照明又は照明、換気及び通風は十分にすること。

換気扇は排風の大きさに応じて設置し、フードを介する場合は天井に直接つとすること。

窓等には防虫網を設置する等、防虫・防虫・防虫設備が十分であること。

調理室内には、標準タイプ程度の平たい壁を広くに応じて使いやすい場所(メイン厨房とカウンターのある場合等はそれぞれ)の場所)に設置し、専用の手洗消毒装置を設けること。

洗浄設備

流水式の容器洗浄設備と食器洗浄設備及び食品洗浄設備を設置すること。(使用に適したものであり専用設備であること)

シンクは食品用、食器具類洗浄用及び食器具類消毒用の3槽が最低限必要でそれぞれの流し台が用途ごとに使い分けができるよう配置をする。

厨房または和食飲食店等の「角形シンク」は他の食品(野菜等)の洗浄には使用するものではないので、別に食品用洗浄設備を設置すること。

食品洗浄設備を設置する場合は、下排水用の排水用シンクが必要となります。

食品の取扱い空間

食品の運搬・取扱いに応じた飲食店 調理器具 調理台 配膳台及び作業台等を、食品の運搬・取扱いに支障を及ぼさないよう配置すること。

食品原料、食料及び器具類を区別して衛生的に保管できる戸棚を備えること。

食器具類を保管するに十分な戸棚を備えること(シンク等での保管は不適当)

一般飲食・レストラン等で大人数の客席を有する場合には、食品保管庫又は

食品に直接触れる容器類等は、衛生的で洗浄・消毒しやすい材質のものとする

必要に応じて冷蔵及び冷凍設備を設け、庫外から計測できる温度計をそれぞれ

調理室内には温度計及び湿度計を設置すること。

その他の設備

給水設備の使用水は、飲用に適した水であること。水道水以外の水(井戸水)

して1年21回以上の水質検査を実施し、飲用適と判定されていること。

洗剤等の薬品を入れる容器は、不透過性の容器で蓋を閉鎖すること。

トイレットは調理室に直接通しない位置に設置し、標準タイプの平たい壁及び手洗消毒設備を設けること。

掃除用具等は、衛生上支障のない場所に専用の保管庫を設け収納すること。

従業員休憩室又は更衣室等への出入りは厨房を通過しない構造とすること。

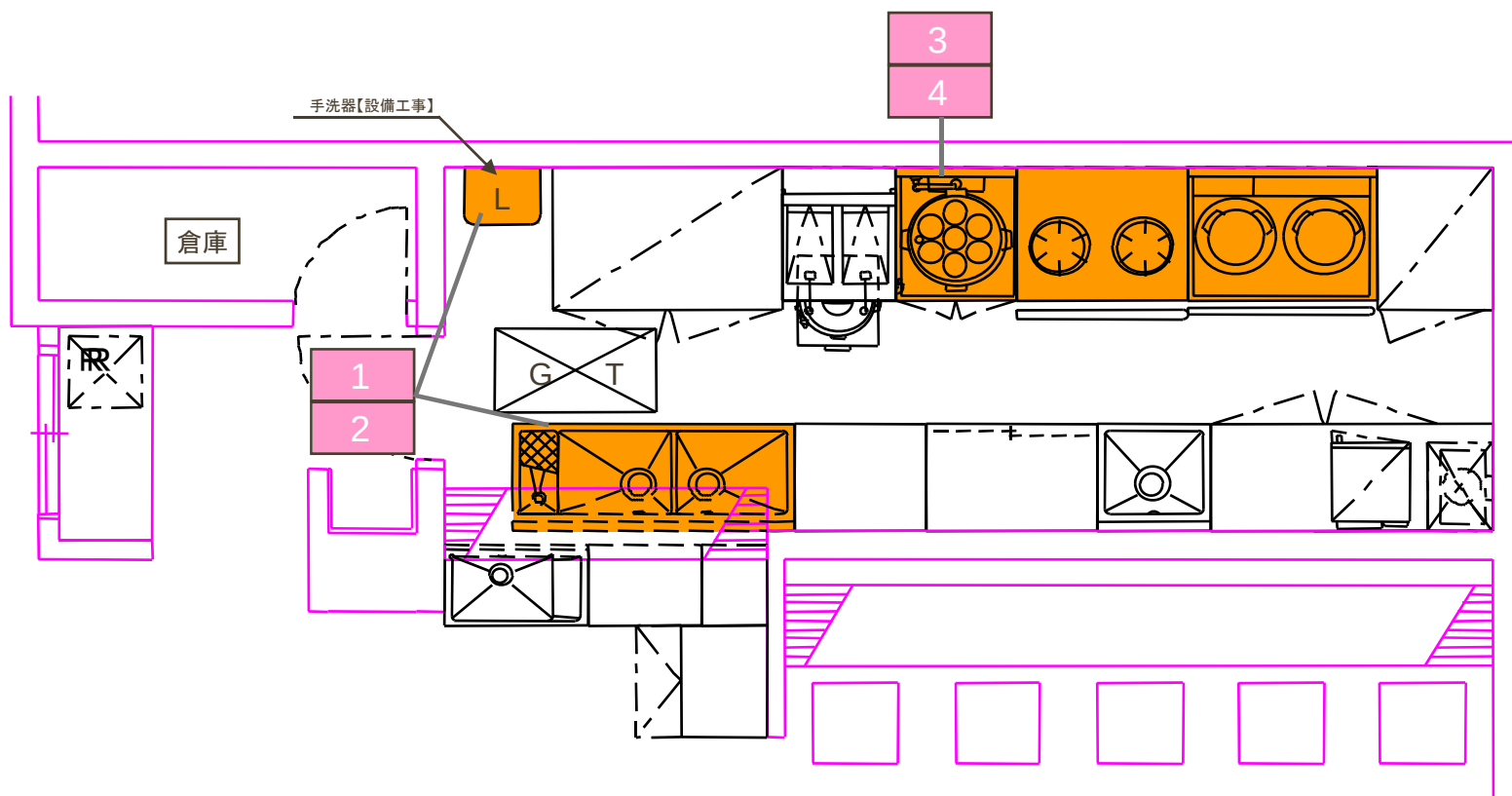
その他

※ここでは基本的なものを掲載していますが、実態ごとにさらに詳細な基準がある場合がありますので、詳しくは保健所までお問い合わせください。

※食品営業施設の改修 改修等の工事を行う場合は、設計の段階で施設の面等を保険所へ提出し、営業施設の基準に適合しているかどうかを確認していただく。

シンクは食品用・・・3槽が
最低限必要で.....

水道法関連



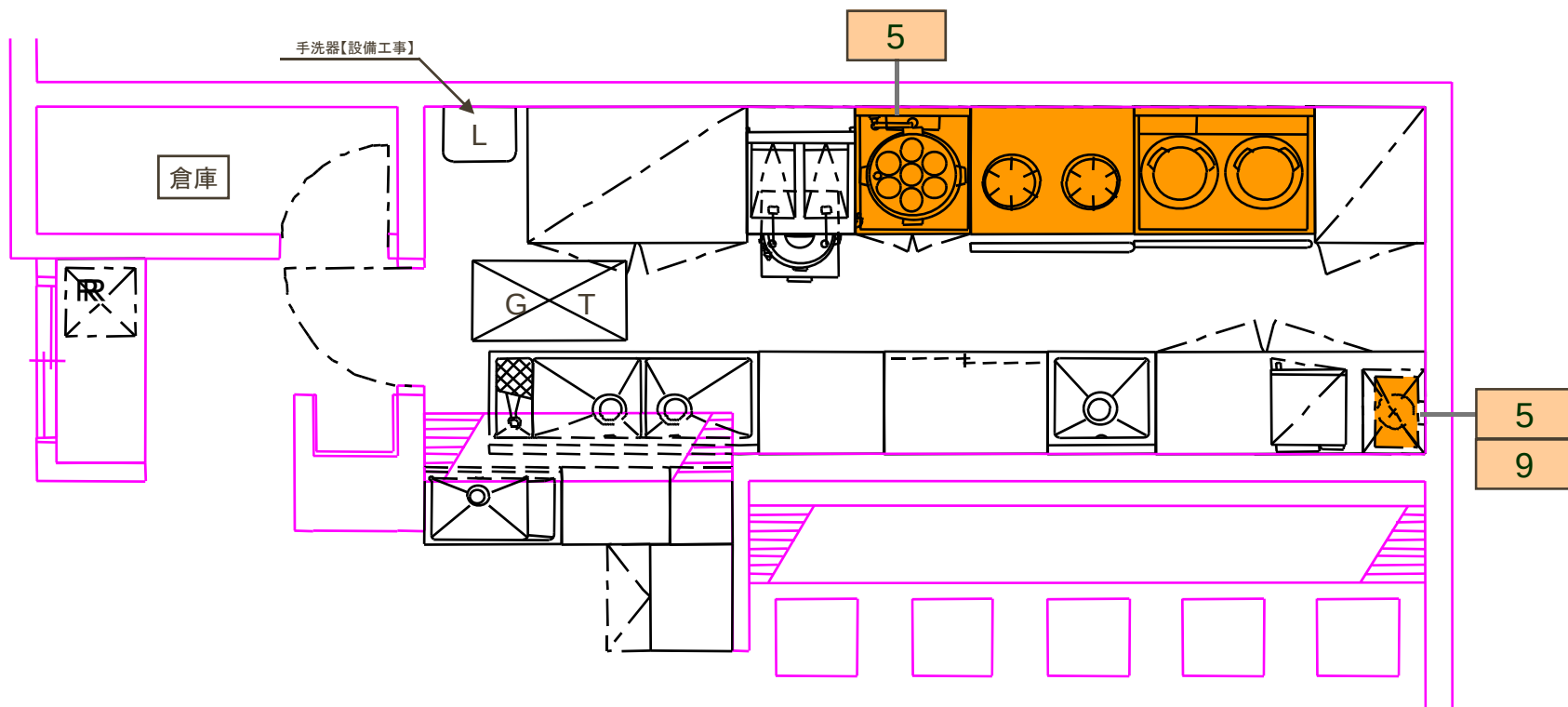
1	食品衛生法第51条	(P7)
2	食品衛生法施行令第35条	(P8)
3	水道法第16条、25条	(P12)
4	水道法施行令第5条	(P13)

水道法

- 適合・非適合の条件
給水装置に係る第三者認証機関
 - (社)日本水道協会(JWWA)
 - (財)日本燃焼器具検査協会(JHIA)
 - (財)電気安全環境研究所(JET)
 - (財)日本ガス機器検査協会(JIA)
- 各自治体によって許認可の違いがあるので確認要



ガス事業法関連①

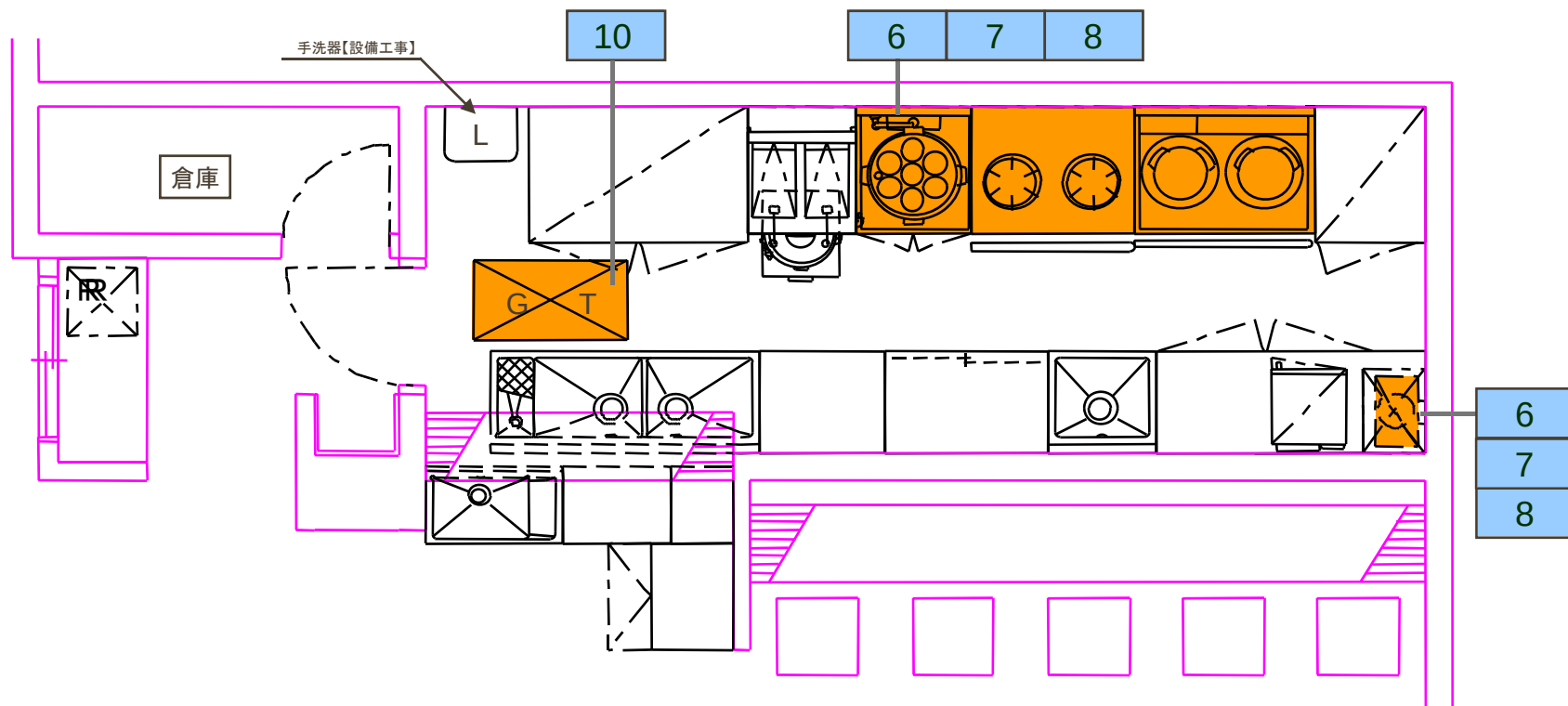


5	ガス事業法施行規則第108条	(P92)
9	特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律	(P103・P181)

ガス事業法

- 特定ガス用品の定義（施行令 第8条）
(P92)
- 湯沸し器の排気筒（施工規則 第108条）
(P92)
- 燃焼機器のガス適合（施工規則第108条11）
(P95)

建築基準法関連①



6	建築基準法第28条	(P117)
7	建築基準法施行令第20条の3	(P119)
8	建設省告示第1826号	(P124)
10	建築物に設ける飲料水の配管設備及び排水のための配管設備の構造方法を定める件	(P127)

建築基準法

- **ガス燃焼機器の有効換気量**

- **I 型フード・II 型フード**

(業務用ガス機器の設置基準及び実務指針P88, 89 資料3)

(建築基準法施行令第20条の3 P118 建設省告示第1403号 P124)

- **面風速**

- **瞬間湯沸し器の単独排気(建設省告示1403号 P125)**

- **間接排水が求められる機器**

(建設省告示第1406号 P127)

- **阻集器(グリーストラップ)の設置**

(建設省告示1406号 P127)

- **人体の安全のための最低基準**

- **厨房環境を守るためのフード換気**

換気量の算出

排気フードの換気量を求める計算式

$$V=NKQ$$

V・・・換気量 m³/H

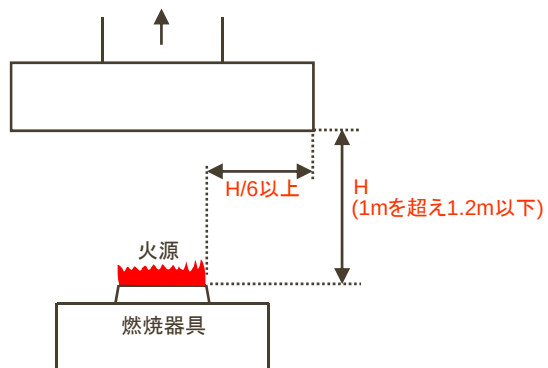
N・・・係数(20・30・40)

K・・・単位熱量当りの理論排ガス量(0.93)

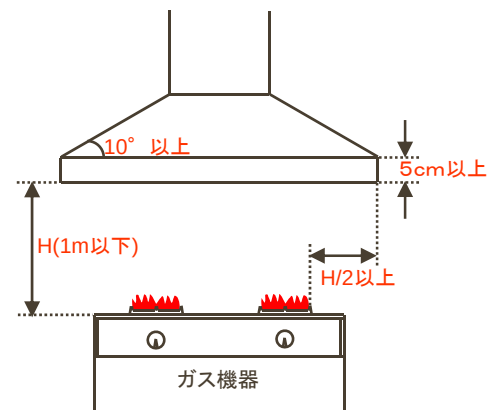
Q・・・使用する熱機器の消費熱量(KW)

資料3

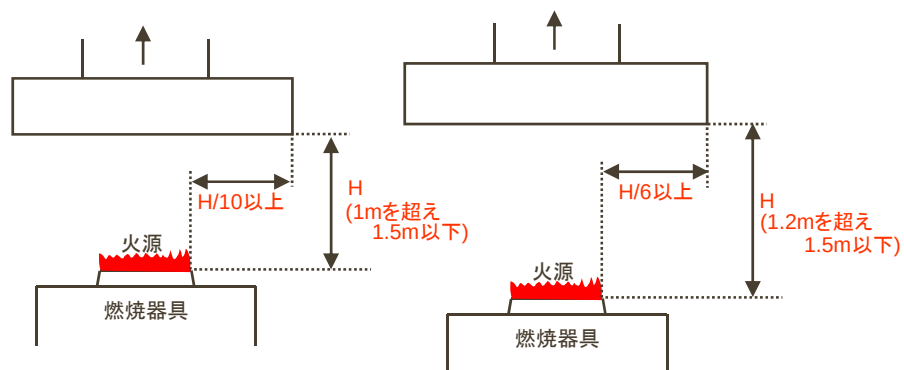
理論燃焼ガス量の30倍とすることができる排気フード



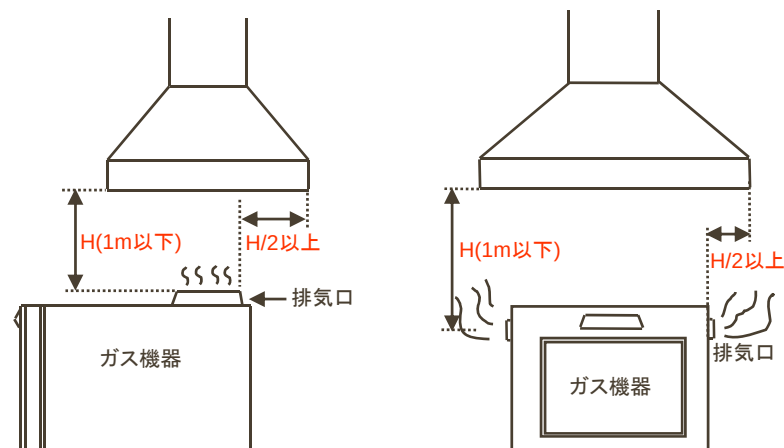
理論燃焼ガス量の20倍とすることができる排気フード



理論燃焼ガス量の40倍必要となる排気フード



排気口の周囲を十分に覆った排気フード



換気量の算出(面風速)

排気フードの換気量を求める計算式(面風速)

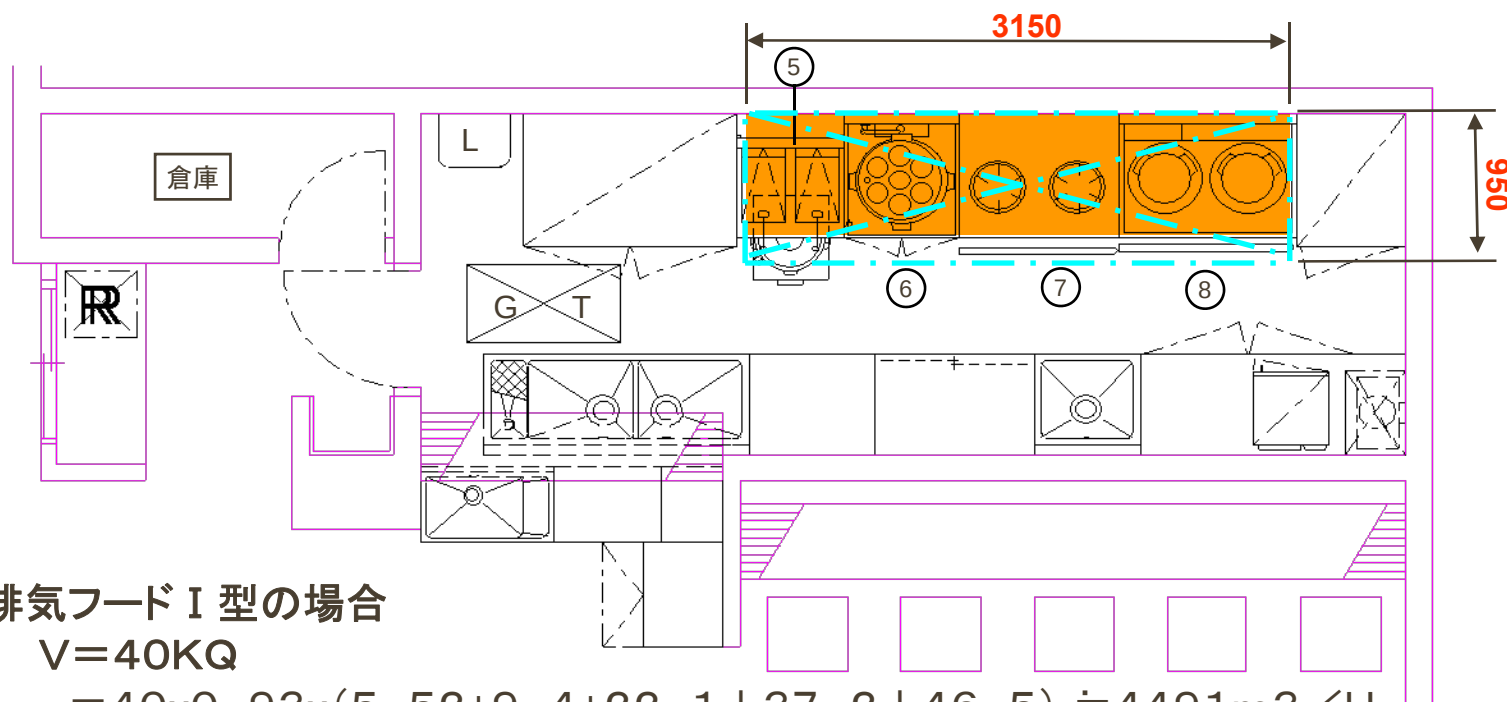
$$V = \text{フードの面積 (m}^2\text{)} \times \text{面風速} \times 60(\text{分}) \times 60(\text{秒})$$

$V \cdots$ 換気量 m^3/H

面風速 $\cdots 0.3 \sim 0.7 \text{m/s}$ 壁面のフード

※ アイランドの場合: 壁面フードの排気量 $\times 2$

面風速(例1)



排気フード I 型の場合

$$V=40KQ$$

$$=40 \times 0.93 \times (5.52 + 9.4 + 22.1 + 37.2 + 46.5) \div 4491 \text{ m}^3/\text{H}$$

壁面のフードの面風速 $0.4 \text{ m}/\text{S}$

$$\text{面風速} = 0.4 \text{ m}/\text{S} \text{ の場合 } V = 3.15 \times 0.95 \times 0.4 \times 60 \times 60 \div 4309 \text{ m}^3/\text{H}$$

電気加熱式の場合 $V=eP$

$$=30 \times (4.57 + 6 + 10.8 + 10 + 10) \div 1241 \text{ m}^3/\text{H}$$

e: 電気式厨房器具の換気係数 $[\text{m}^3/(\text{H} \cdot \text{KW})]$ (=30)

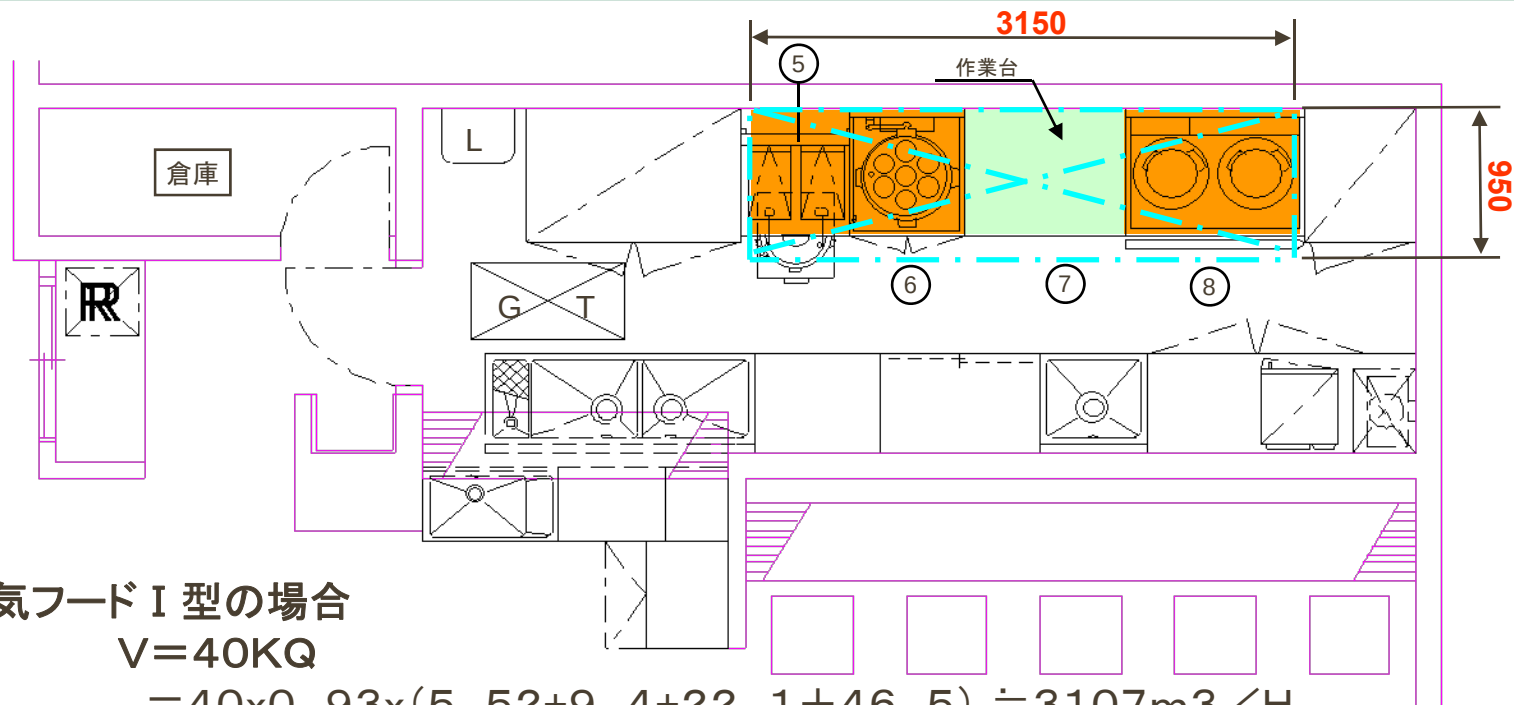
P: 電気式厨房器具の電気容量 $[\text{KW}]$

↓
面風速 $0.115 \text{ m}/\text{S}$

例1の機器リスト

No.	品名	台数	寸法(規格) mm			配管接続口径 (A)			ガス (kw)		フ ィ ド	電気 (kw)			電気加熱式の場合 電気 (kw)
			間口	奥行	高さ	給水 	給湯 	排水 	口径 (A) 	消費量 kw		単相 100V 	単相 200V 	3相 200V 	
1	冷凍庫	1	620	800	2000			40				0.37			
2	冷凍冷蔵庫	1	1210	800	2000			40				0.65			
3	炊飯台	1	600	600	800										
4	炊飯器	1	450	421	407.5				ホース 13φ	5.52					3φ200V 4.57
5	卓上餃子ク* リラー	1	600	600	260				ホース 13φ	9.4	GF				1φ200V 6.0
6	中華ゆで器	1	650	750	750	20 G. V		40 耐熱管	20	22.1					3φ200V 10.8
7	スーフ* レンジ*	1	900	750	450	15			25	37.2	GF				3φ200V 10.0
8	中華レンジ*	1	1000	750	750	15	15	40	25	46.5	GF				3φ200V 10.0
9	作業台	1	900	600	800										
10	カ* ス湯沸器	1	420	277	1005	20 G. V	20 OUT		15	35.6					
11	一槽シンク	1	600	600	800	15	15	50							
12	コールド* テーフ* ル冷蔵庫	1	1500	600	800			40				0.24			
13	調理台	1	900	600	800										
14	吊戸棚	3	900	300	600										
15	タ* スト付二槽シンク	1	1500	600	800	15 x 2	15	50 x 3							
16	製氷機	1	630	450	800	15 G. V		40				0.31			
17	水切付一槽シンク	1	750	450	800	15	15	50							
18	作業台	1	{350}	450	800										
19	作業台	1	600	450	800										
20	電子レンジ*	1	422	473	337								2.8		
21	レンジ架台	1	600	500	一段										

面風速(例2)



排気フード I 型の場合

$$V=40KQ$$

$$=40 \times 0.93 \times (5.52 + 9.4 + 22.1 + 46.5) \div 3107 \text{m}^3/\text{H}$$

壁面フードの面風速

面風速 = $0.4 \text{m}/\text{S}$ の場合 $V = 3.15 \times 0.95 \times 0.4 \times 60 \times 60 \div 4309 \text{m}^3/\text{H}$

電気加熱式の場合 $V = eP$

$$= 30 \times (4.57 + 6 + 10.8 + 10) \div 941 \text{m}^3/\text{H}$$

e: 電気式厨房器具の換気係数 [$\text{m}^3/(\text{H} \cdot \text{KW})$] (=30)

P: 電気式厨房器具の電気容量 [KW]



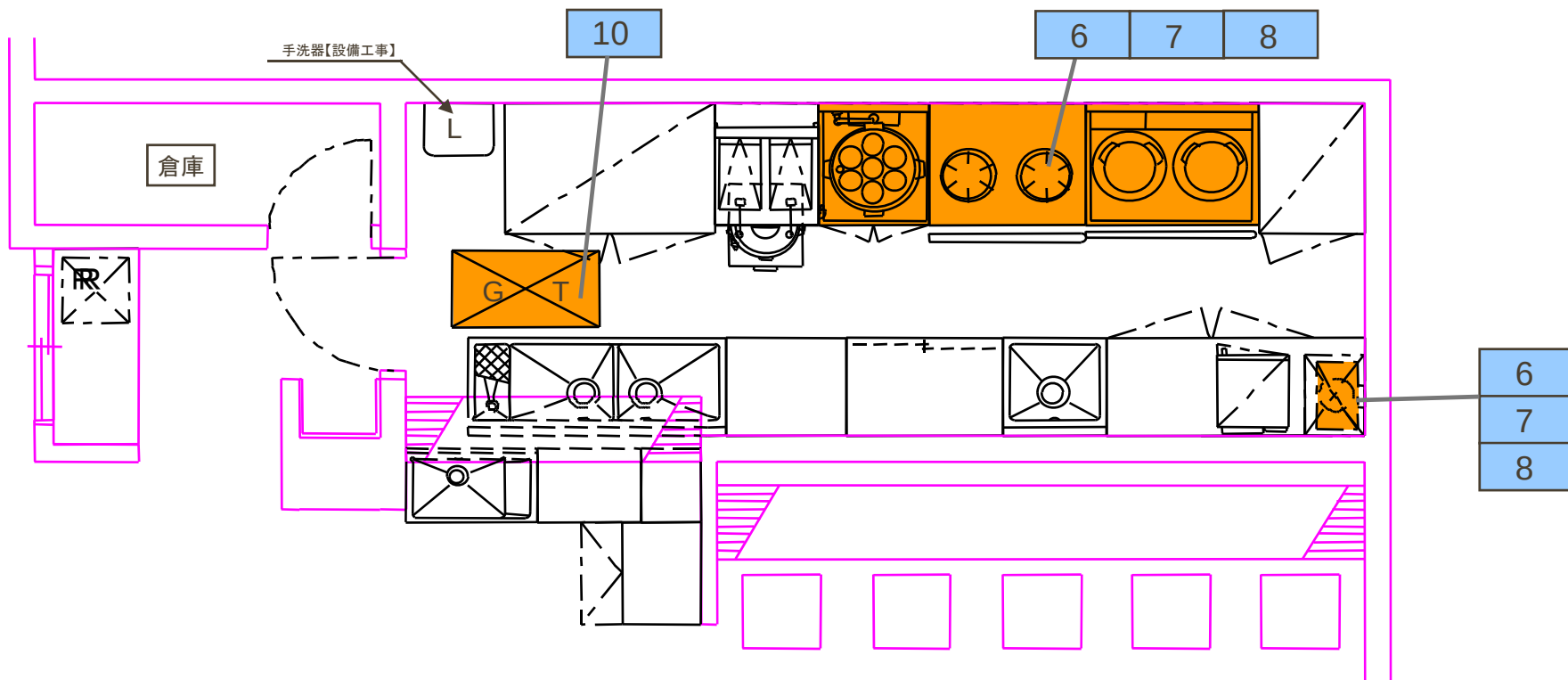
面風速 $0.087 \text{m}/\text{S}$

例2の機器リスト

10	カ' ス湯沸器	1	420	277	1005	20 G. V	20 OUT		15	35.6	○				
11	一槽シンク	1	600	600	800	15	15	50							
12	コート' テープ' ル冷蔵庫	1	1500	600	800			40				0.24			
13	調理台	1	900	600	800										
14	吊戸棚	3	900	300	600										
15	タ' スト付二槽シンク	1	1500	600	800	15 x2	15	50 x3							
16	製氷機	1	630	450	800	15 G. V		40				0.31			
17	水切付一槽シンク	1	750	450	800	15	15	50		5.52					3φ200V 4.57
18	作業台	1	(350)	450	800					9.4					1φ200V 6.0
19	作業台	1	600	450	800					22.1					3φ200V 10.8
20	電子レンジ'	1	422	473	337								2.8		
21	レンジ架台	1	600	500	一般					46.5					3φ200V 10.0

10	カ' ス湯沸器	1	420	277	1005	20 G. V	20 OUT		15	35.6	○				
11	一槽シンク	1	600	600	800	15	15	50							
12	コート' テープ' ル冷蔵庫	1	1500	600	800			40				0.24			
13	調理台	1	900	600	800										
14	吊戸棚	3	900	300	600										
15	タ' スト付二槽シンク	1	1500	600	800	15 x2	15	50 x3							
16	製氷機	1	630	450	800	15 G. V		40				0.31			
17	水切付一槽シンク	1	750	450	800	15	15	50							
18	作業台	1	(350)	450	800										
19	作業台	1	600	450	800										
20	電子レンジ'	1	422	473	337								2.8		
21	レンジ架台	1	600	500	一般										

建築基準法関連②

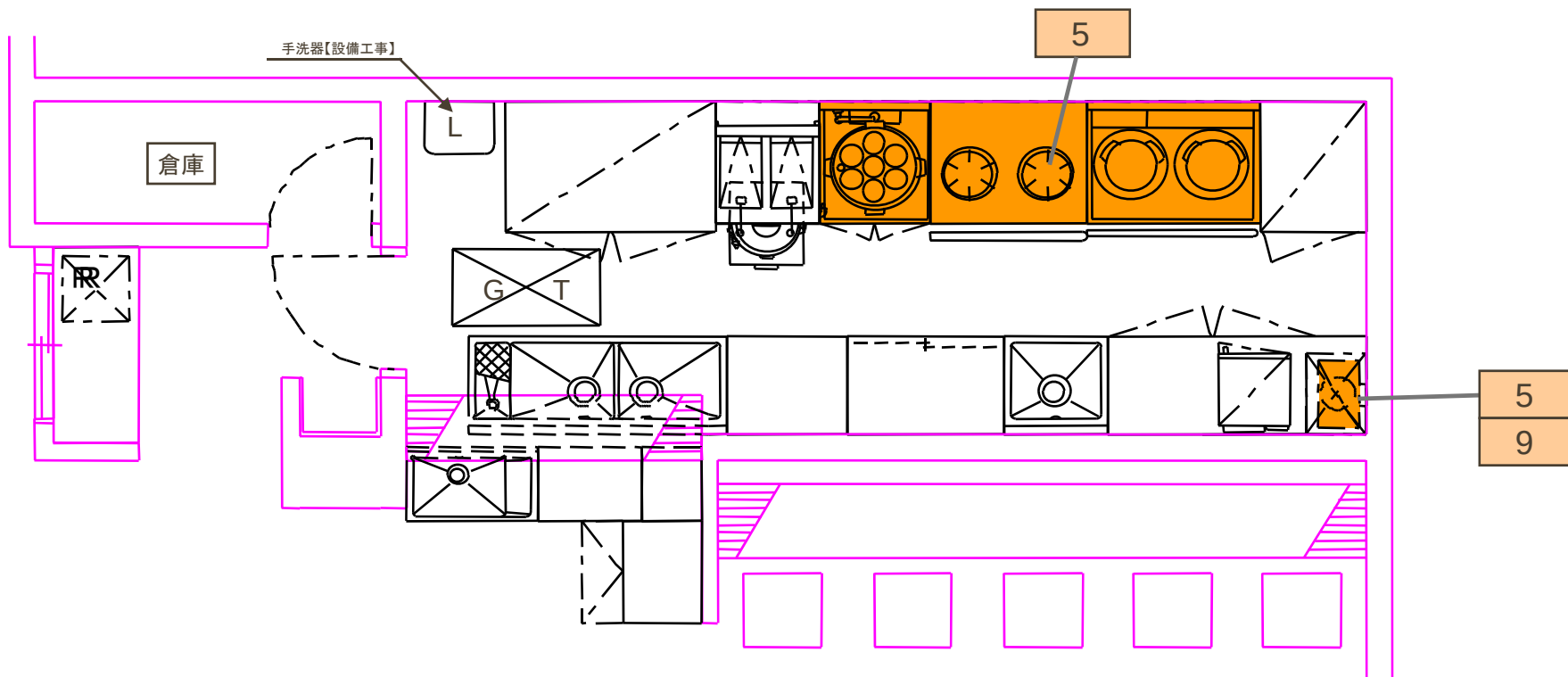


6	建築基準法第28条	(P117)
7	建築基準法施行令第20条の3	(P119)
8	建設省告示第1826号	(P124)
10	建築物に設ける飲料水の配管設備及び排水のための配管設備の構造方法を定める件	(P127)

建築関連法

- ガス燃焼機器の有効換気量
- I 型フード・II 型フード
(業務用ガス機器の設置基準及び実務指針P88, 89 資料3)
- 面風速
- **瞬間湯沸し器の単独排気**(建設省告示1403号 P125)
- 間接排水が求められる機器
(建設省告示第1406号 P127)
- 阻集器(グリーストラップ)の設置
(建設省告示1406号 P127)
- 人体の安全のための最低基準
- 厨房環境を守るためのフード換気

ガス事業法関連②



5	ガス事業法施行規則第108条	(P92)
9	特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律	(P103・P181)

特定ガス消費機器の設置工事の 監督に関する法律

- **ガス瞬間湯沸器(12kW超)**
(P103)
- **貯湯湯沸器・常圧貯蔵湯沸器(7kW超)**
以上の施工に対して表示ラベルに工事事業者名等を記し特定ガス消費機器に貼付しなければならない。
業務用ガス機器の設置基準及び実務指針参照(第4版P142 資料4)

資料 4

設置者の資格

1 ガス機器の設置

1.1 特定ガス消費機器の設置

1) 特定ガス消費機器

基本規定

次に示す特定ガス消費機器の設置及び変更の工事は、ガス消費機器設置工事監督者の監督のもとに行うこと(※)。

- ① 半密閉式及び密閉式ふろがま
- ② 半密閉式及び密閉式湯沸器（暖房兼用のものを含む。）であって、以下に示すもの
 - イ 瞬間式でガス消費量が12kWを超えるもの
 - ロ その他のものでガス消費量が7kWを超えるもの
- ③ 上記①及び②のガス機器の排気筒・給排気部及び当該排気筒に接続される排気扇

◇ 解 説

(イ) 特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律では、特定ガス消費機器の設置又は変更の工事を特定工事といい、この工事を行うときは、ガス消費機器設置工事監督者の資格を有する者が監督するか又は自ら工事を行わなければならないと定められている。

(ロ) 次の表4-2-1に掲げるガス機器は、特定ガス消費機器に指定されている。

表4-2-1 対象ガス機器

		ガ ス 消 費 量	給 排 気 方 式
ガスふろがま		――	CF - FE (半密閉式機器)
ガス湯沸器 (暖房兼用を含む)	瞬間式	12 kWを超えるもの	
	その他のもの<注>	7 kWを超えるもの	

<注>1. その他のものとは、貯湯湯沸器及び常圧貯蔵湯沸器をいう。

2. 労働安全衛生法施行令第1条第3項に掲げるボイラ（ボイラ及び小型ボイラ）は含まれない。

また、前記のボイラ以外（簡易ボイラ等）のものであって強制通気式のものは含まない。

(ハ) 屋外式は、特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律施行規則第2条（軽微な工事）で特定工事から除かれている。

※ 特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律(昭和54年)第1条(目的)、第2条(定義)及び第3条(特定工事の監督)

特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律施行令(昭和54年)第1条(特定ガス消費機器)

特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律施行規則(昭和54年)第2条(軽微な工事)、第3条(監督の方法)、第14条(表示の方法)及び第15条(表示すべき事項)

(2) 表示ラベルの貼付

基本規定

特定工事事業者は、特定工事を施工したときに特定ガス消費機器の見やすい位置に氏名又は名称、施工年月日及びその他の事項を記載した表示を付さなければならない(※)。

◇ 解 説

(イ) 特定工事事業者が特定工事を行ったときは、工事事業者名、連絡先、監督者氏名、施工内容及び施工年月日等を表示ラベルに記載して、特定ガス消費機器に貼付しなければならない。

なお、表示ラベルは、次によること。

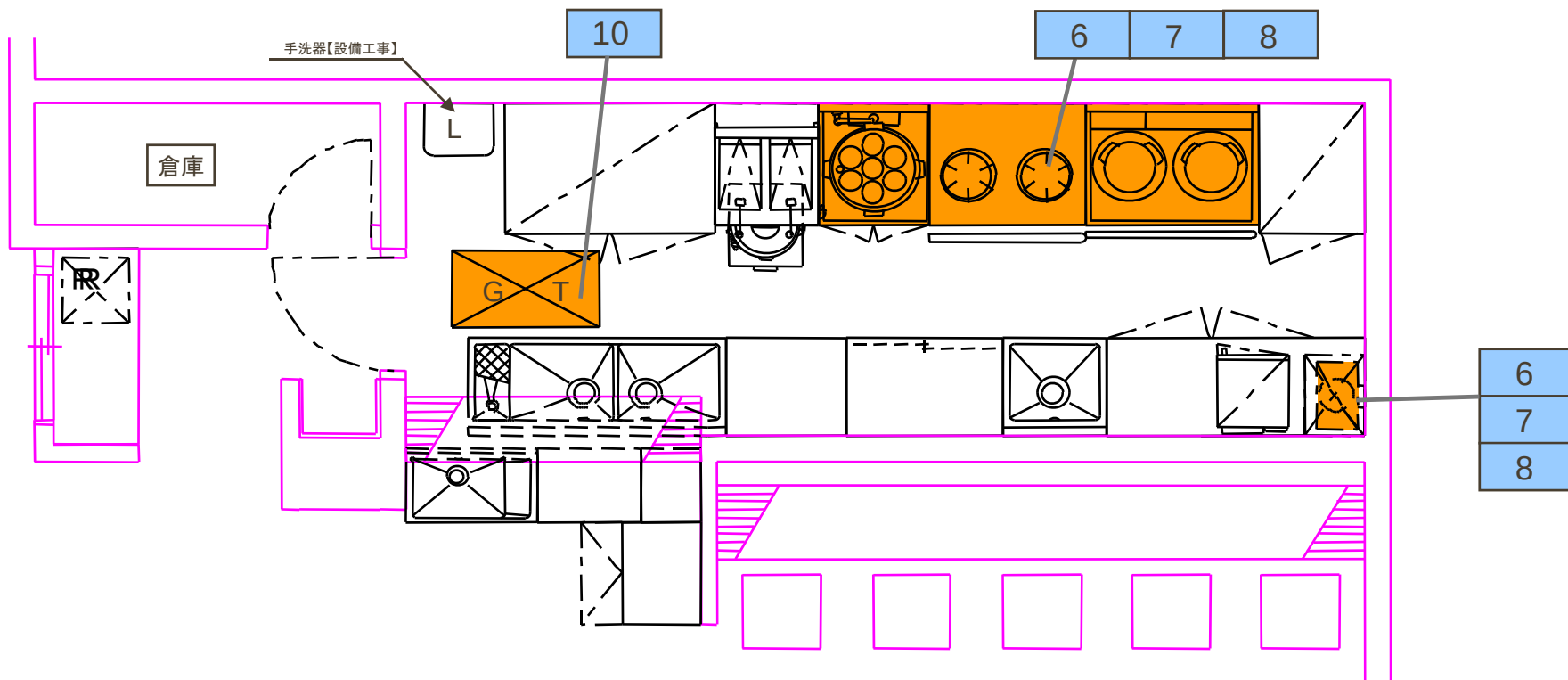
(表示ラベル記載例)

特定ガス消費機器の設置の監督に関する法律第6条の規定による表示	
工事事業者の氏名又は名称及び連絡先	㈱日本ガス機器 TEL 3960-7841
監督者の氏名	日本 太郎
資格証の番号	1234567890
施工内容及び施工年月日	排気筒交換工事 平成12年9月30日

縦：4～5cm 横：7～9cm

平成9年2月28日「特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律」施行規則第14条(表示)改正による。

建築基準法関連③

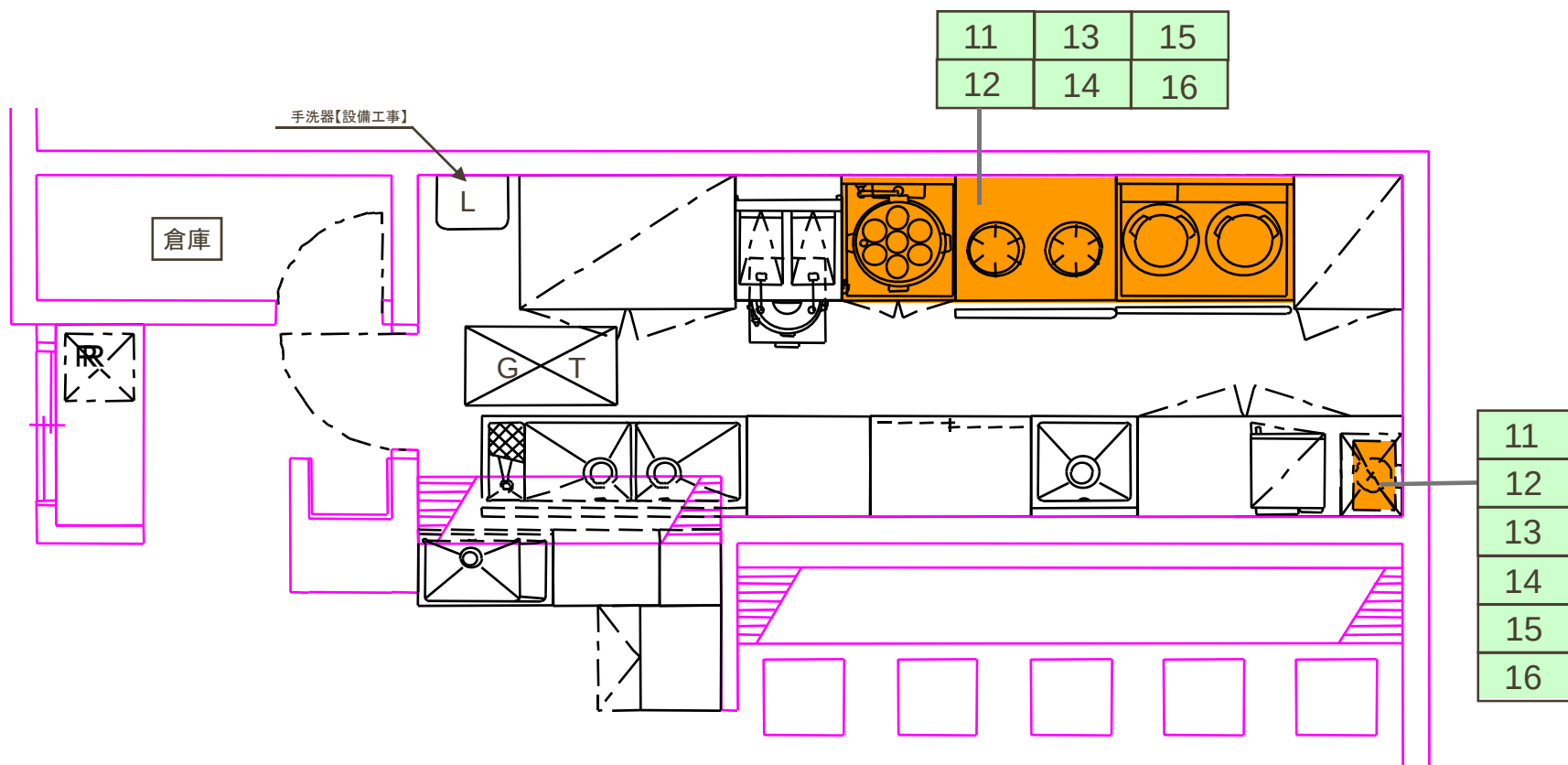


6	建築基準法第28条	(P117)
7	建築基準法施行令第20条の3	(P119)
8	建設省告示第1826号	(P124)
10	建築物に設ける飲料水の配管設備及び排水のための配管設備の構造方法を定める件	(P127)

建築関連法

- ガス燃焼機器の有効換気量
- I 型フード・II 型フード
(業務用ガス機器の設置基準及び実務指針P88, 89 資料3)
- 面風速
- 瞬間湯沸し器の単独排気(建設省告示1403号 P125)
- 間接排水が求められる機器
(建設省告示第1406号 P127)
- 阻集器(グリーストラップ)の設置
(建設省告示1406号 P127)
- 人体の安全のための最低基準
- 厨房環境を守るためのフード換気

消防法関連①



11	消防法第9条	(P134)
12	消防法施行令第5条	(P136)
13	対象火気設備等の位置、構造及び管理並びに対象火気使用器具等の取扱いに関する基準を定める省令	(P141)
14	対象火気設備等及び対象火気器具等の離隔距離に関する基準	(H14.3.6消防庁告示第一号)
15	火災予防条例第3条の8	(P150)
16	火災予防条例第3条の4	(P153)

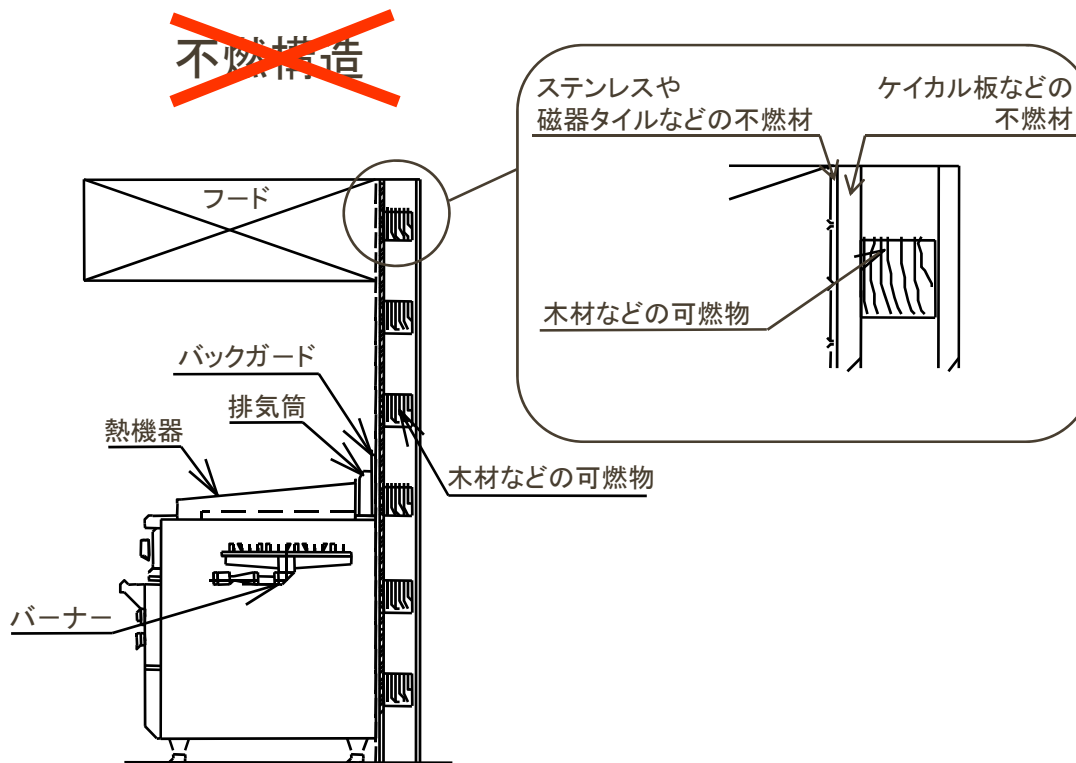
消防法関連

- **不燃材料以外の仕上した建築物等の部分(木下地等)へのガス燃焼機器の設置** (総務省令第24号 P146)
- **日本ガス機器検査協会(JIA)認証品の離隔距離**
(日ガス検 P168)

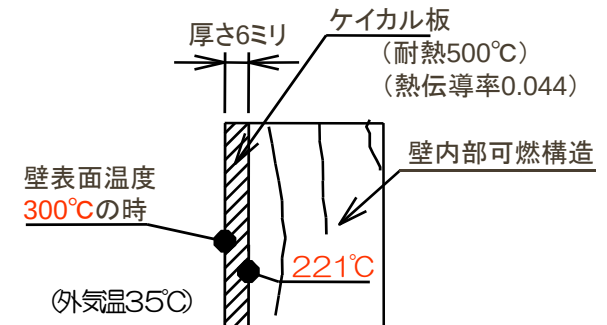
不燃構造と間違いやすい例

不燃構造と間違いやすい例

~~不燃構造~~



【参考】 壁表面に厚さ6ミリのケイカル板を使用した時の壁内部の可燃物の温度



可燃物の表面温度が100°C以下となる様な不燃材の厚さが必要です。

火災事例1

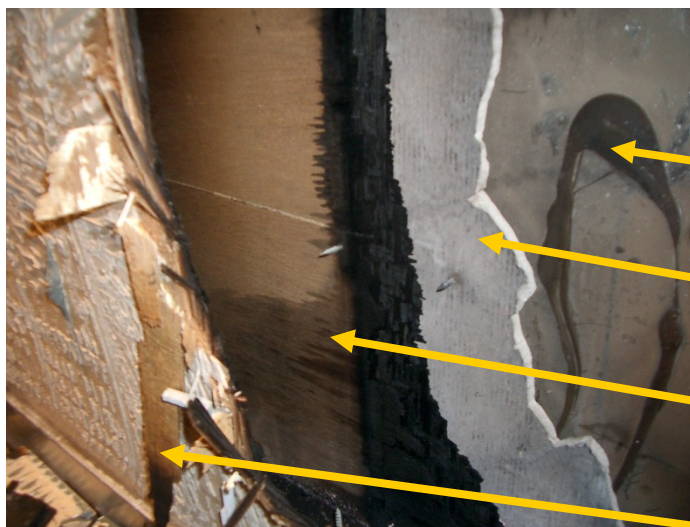


表面SUS貼り



裏側

客席カウンター



SUS

8mmケイカル板

12mmコンパネ(木板)

客席側コンパネ

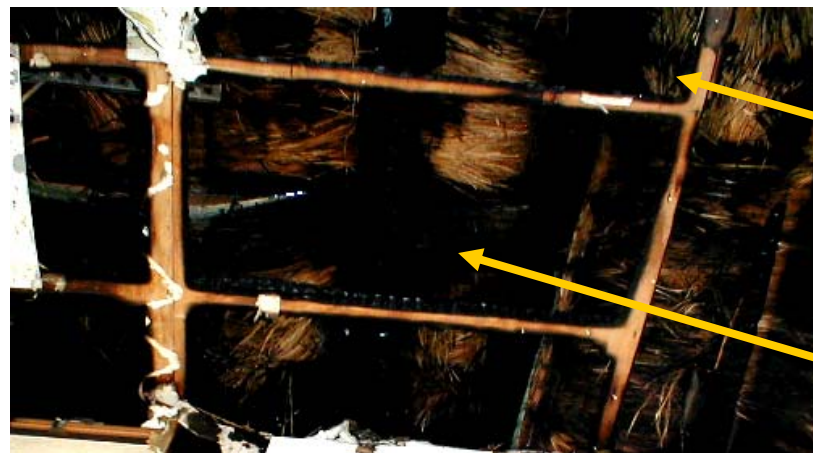
発火した壁を客席側から見る

火災事例2

表面SUS貼り



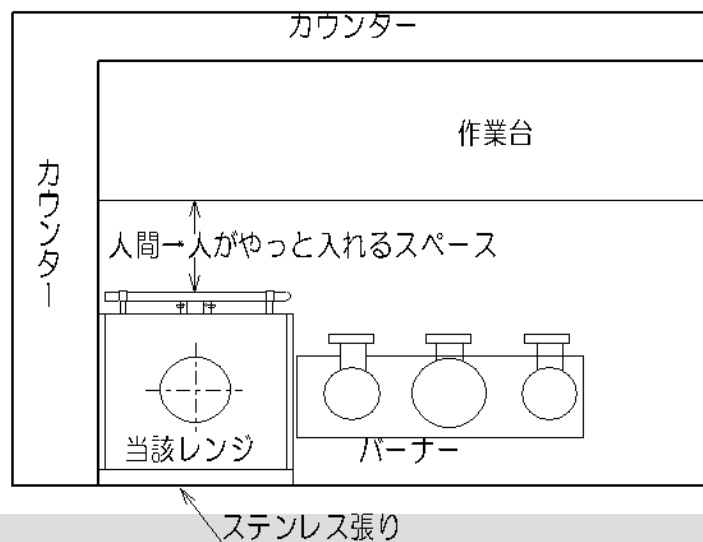
スूपレンジ



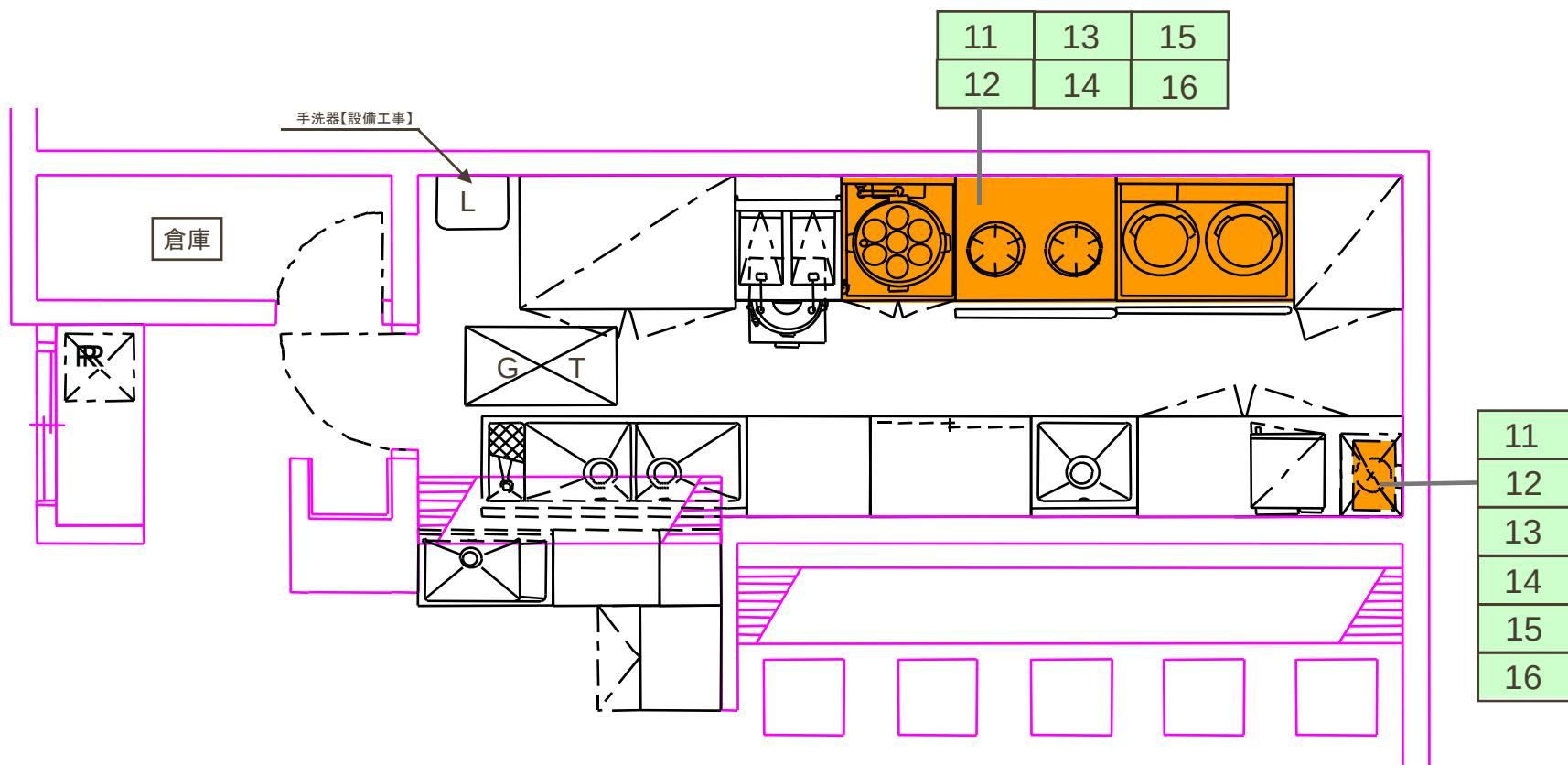
裏側

木壁

発火した壁を外側から見る



消防法関連②



11	消防法第9条	(P134)
12	消防法施行令第5条	(P136)
13	対象火気設備等の位置、構造及び管理並びに対象火気使用器具等の取扱いに関する基準を定める省令	(P141)
14	対象火気設備等及び対象火気器具等の離隔距離に関する基準	(H14.3.6消防庁告示第一号)
15	火災予防条例第3条の8	(P150)
16	火災予防条例第3条の4	(P153)

消防法関連

- 耐震施工（火災予防条例 第3条(8) P150)
- 湯沸器等の排気筒の他のダクトへ接続禁止
(建設省告示1403号 P125 火災予防条例 P153)
- ガス燃焼機器の防火処置
(火災予防条例 第3条の4 P153)

大規模厨房

- 防火区画（火災予防条例 第3条3 P152)
- 自動消火装置
(総務省令24号第11条8 P143 火災予防条例 第3条の4 P153)