

- 平成18年11月～平成19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18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。

第2回 厨房設備士 フォローアップ研修会

講演会資料

～厨房設計のプランニングポイント：事業所給食200食の場合～

I.ゾーニング

1. 課題
2. 目的・考え方の整理
3. 厨房計画の確認事項
4. 利用者動線
5. 厨房内工程
6. ゾーン・動線
7. 食堂ホールー必要機器・テーブル配置例ー

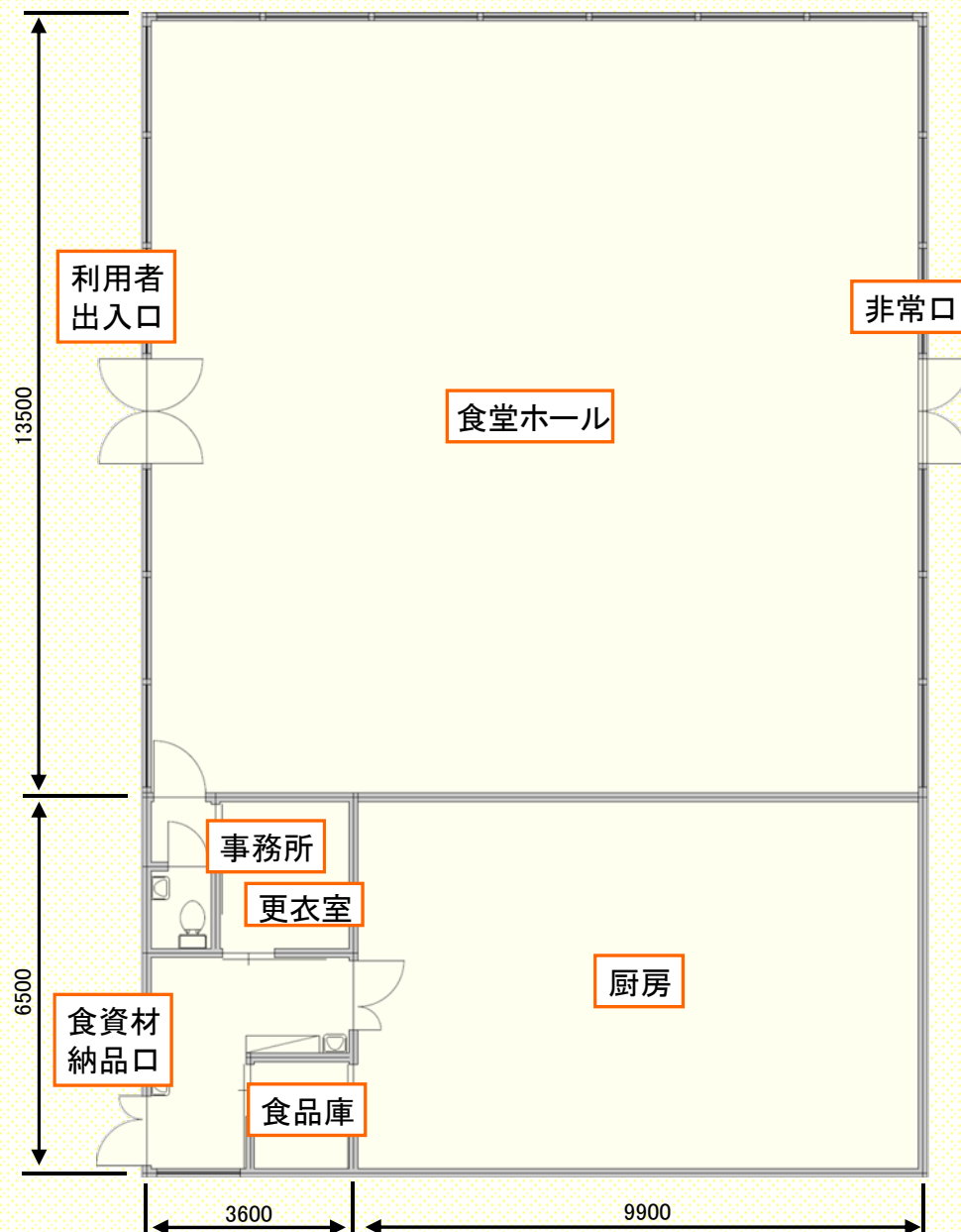
II.機器選定・レイアウト

1. 検収エリア・ストックエリア
2. 下処理エリア
3. 調理エリア
4. 盛付・提供エリア
5. 洗浄・保管エリア
6. ドリンク、ホール周りサービスエリア
7. レイアウトの注意点

III.法規チェック

1. 食品衛生法
2. 建築基準法
3. 消防法
4. 電気用品安全法
-
-
-

I -1. 課題



- ・ 地上階
- ・ 120席 1.5m²/席
- ・ 工場職員用給食
- ・ 昼のみ200食提供 2交代
- ・ メニュー

定食2種	-----	65%
和・中麺(日替り)	-----	20%
丼、カレー、小鉢	-----	15%
- ・ 有人レジは使用しない
- ・ カット野菜の使用
- ・ 冷凍麺使用
- ・ 新調理は使用しない



I -2. 目的・考え方の整理

■ 利用者のための施設

- 利用満足の追求
- 快適な時間と空間
- 飲食ニーズに応える

■ 安心・安全な食事の提供

- 衛生を追求した施設（衛生区画、交差汚染）
- 作業者の教育と訓練

■ 効率の追求

- 動線計画
 - 調理、動線
 - 利用者動線



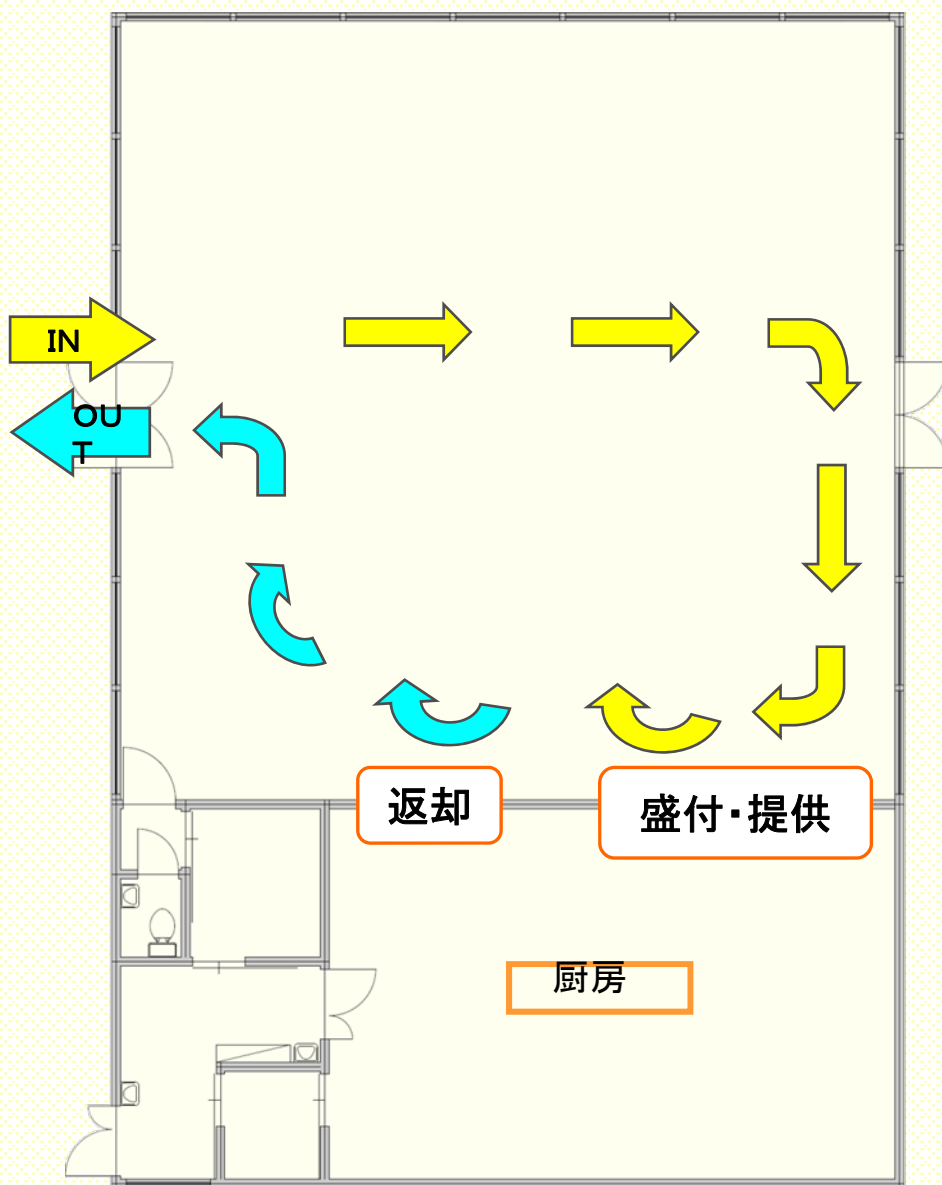
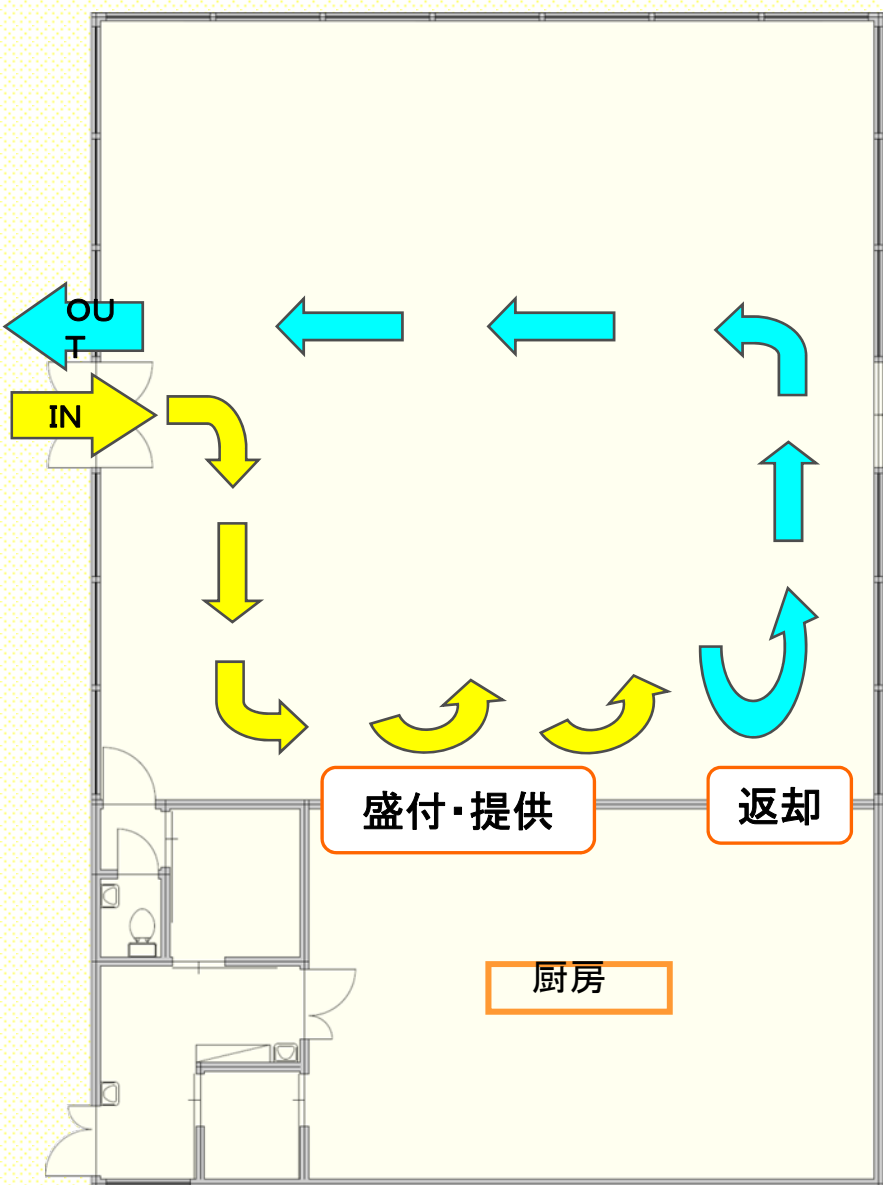


I -3. 厨房計画の確認事項

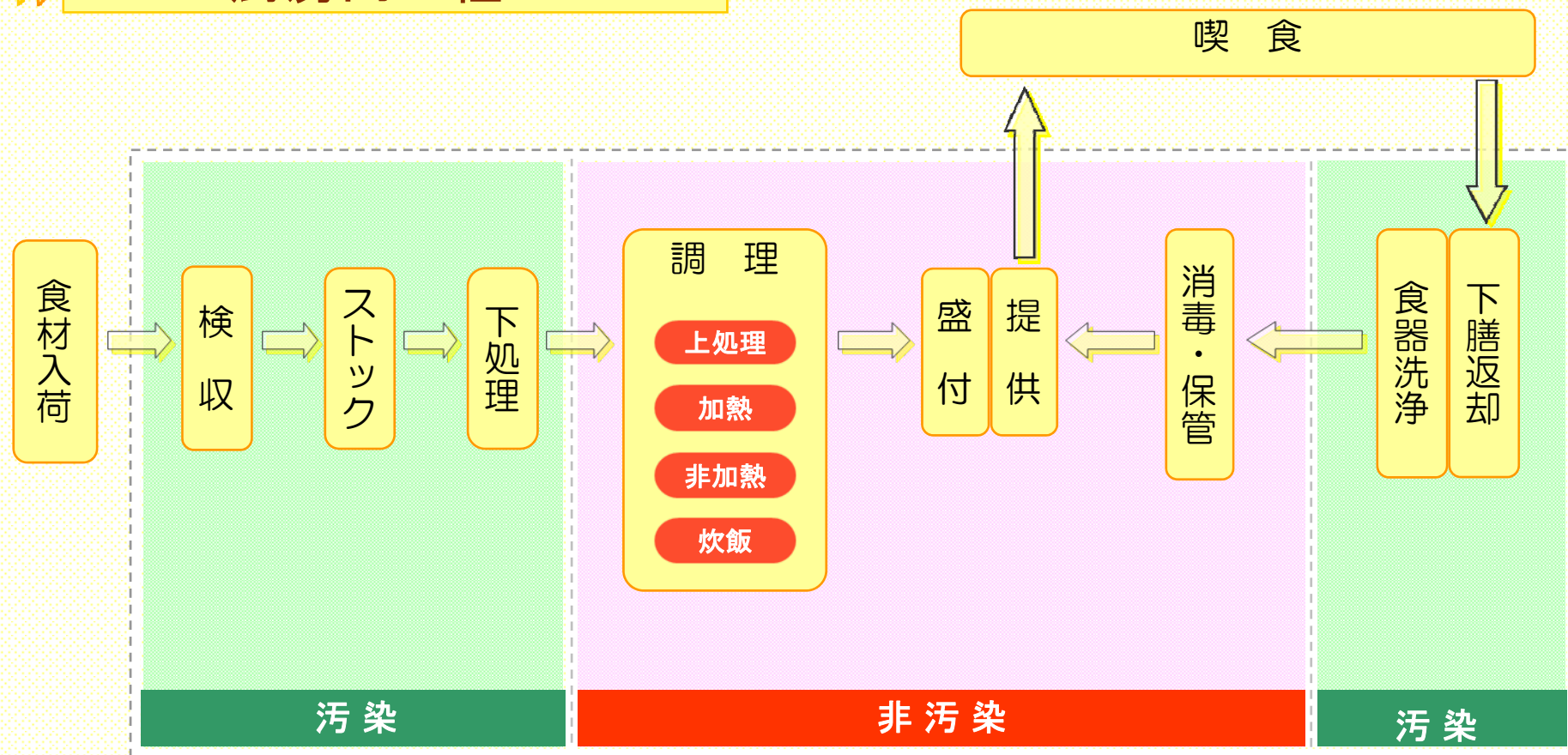
- 建築図面 ----- 配置階、方位、広さ
- 対象 ----- 一般会社、銀行、デパート、工場、学生食堂等
- 食数 ----- 朝〇〇食、昼〇〇〇食、夕〇〇〇食、その他〇〇〇食
- 男女比 ----- 男：女＝〇〇：〇〇
- 食事時間 ----- 〇〇時～〇〇時
- 食堂ホール席数と回転数 ----- 〇〇席、〇回転、満席率
- 食事内容 ----- 定食、アラカルト、麺類、小鉢、喫茶、その他
- 提供方法 ----- カウンター方式、カフェテリア、フードコート、その他
(フルサービス、ハーフサービス、セルフサービス)
- 精算方法 ----- 食券、レジ(有人・無人)、カード(プリペイド・ID・IC)
- 喫食動線の確認 ----- 入退室口、サービスカウンター、返却口へのアプローチ
- 食材の入荷口
- ゴミの搬出口
- 熱源の確認 ----- ガス、電気、蒸気の供給
- 食材 ----- 下処理カット野菜、加工食品、冷凍食材の利用割合
- 厨房機器の搬入ルートの確認



I -4. 利用者動線



I -5. 厨房内工程

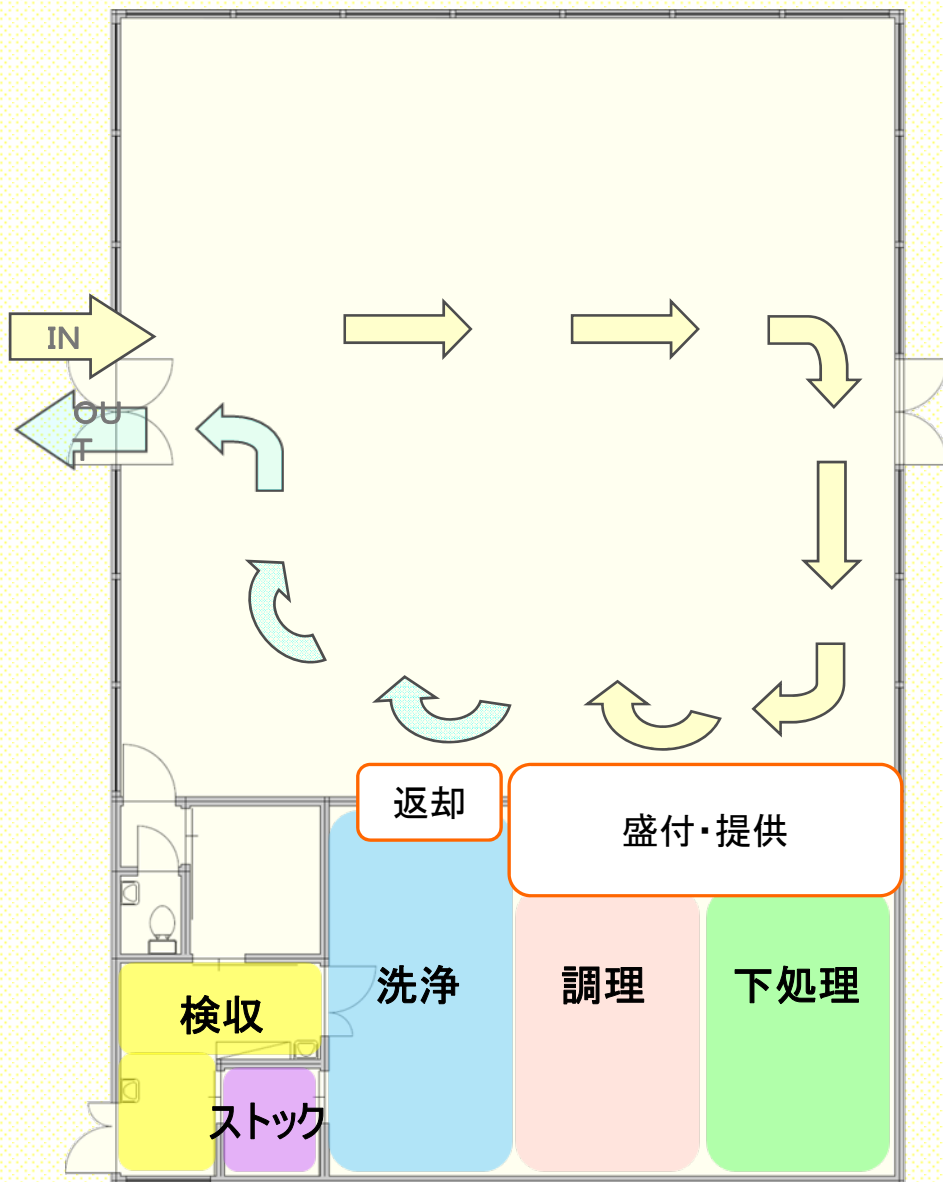
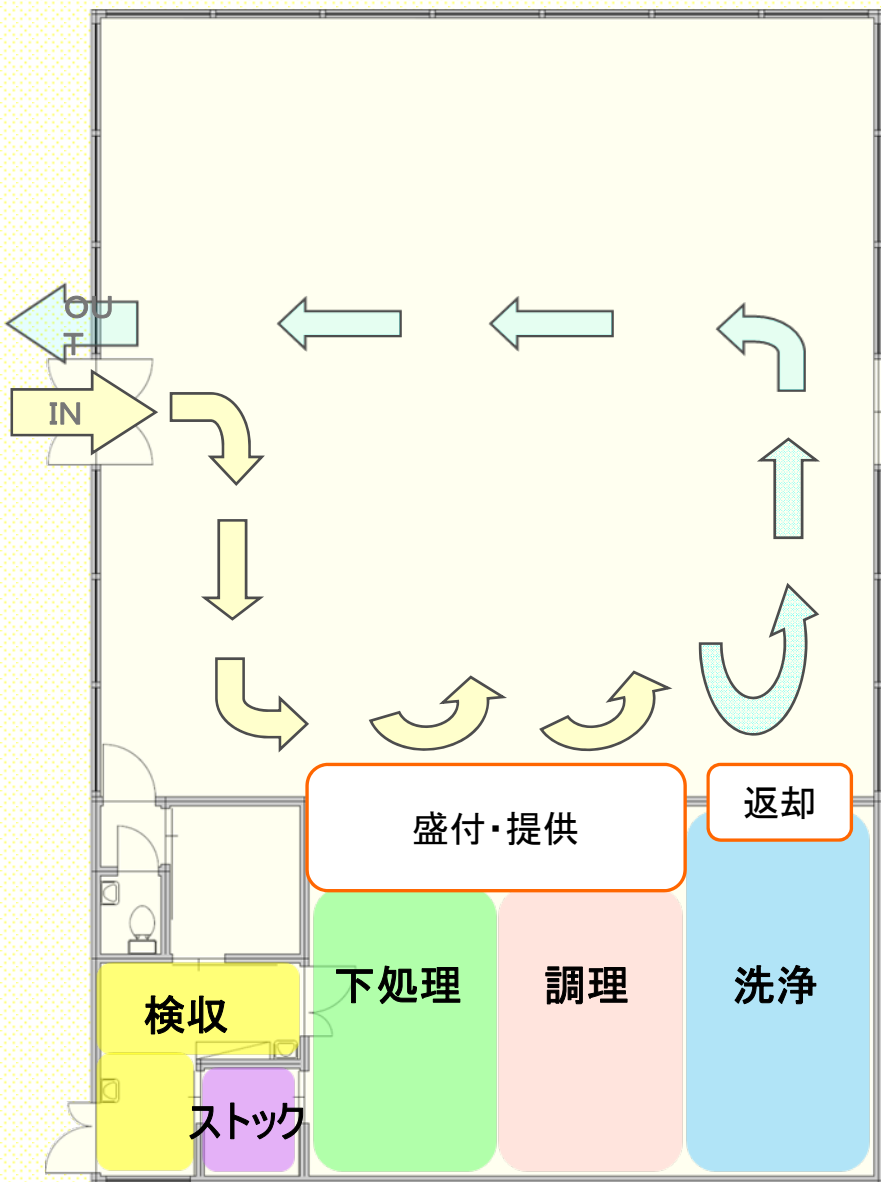


ポイント

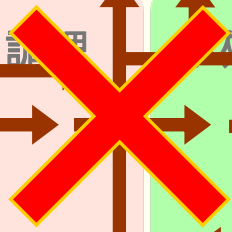
- 食材・調理動線は一方動線を基本とする。(戻り動線×)
- 食材同士の交差を無くす。(同時の異なる食材を処理しない)
- 調理時は作業者は汚染・非汚染エリアを行き来をしない様心掛ける
- 調理中、盛付後の食材・料理の常温放置を避ける



I -6. ゾーン・動線



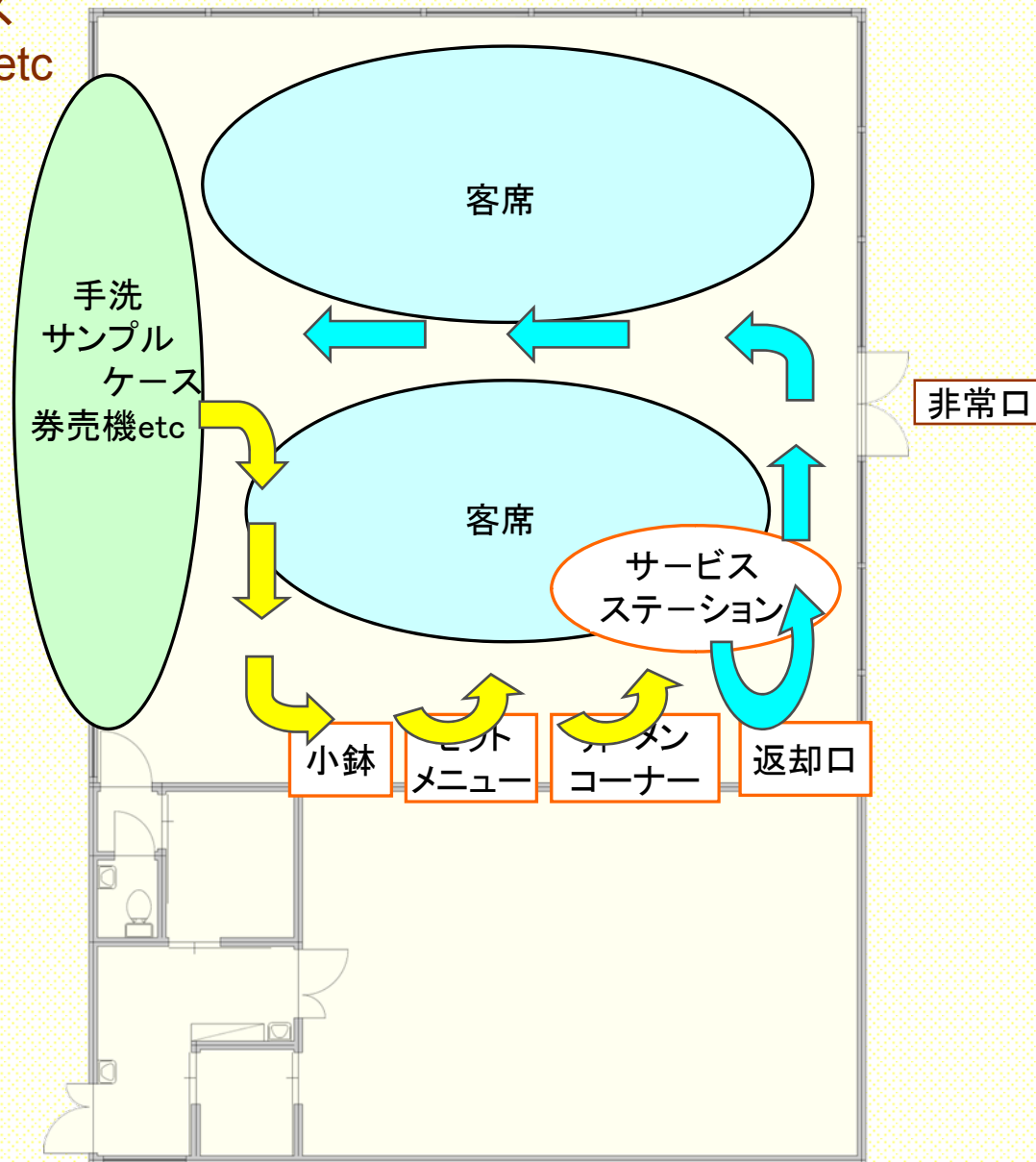
I -6. ゾーン・動線





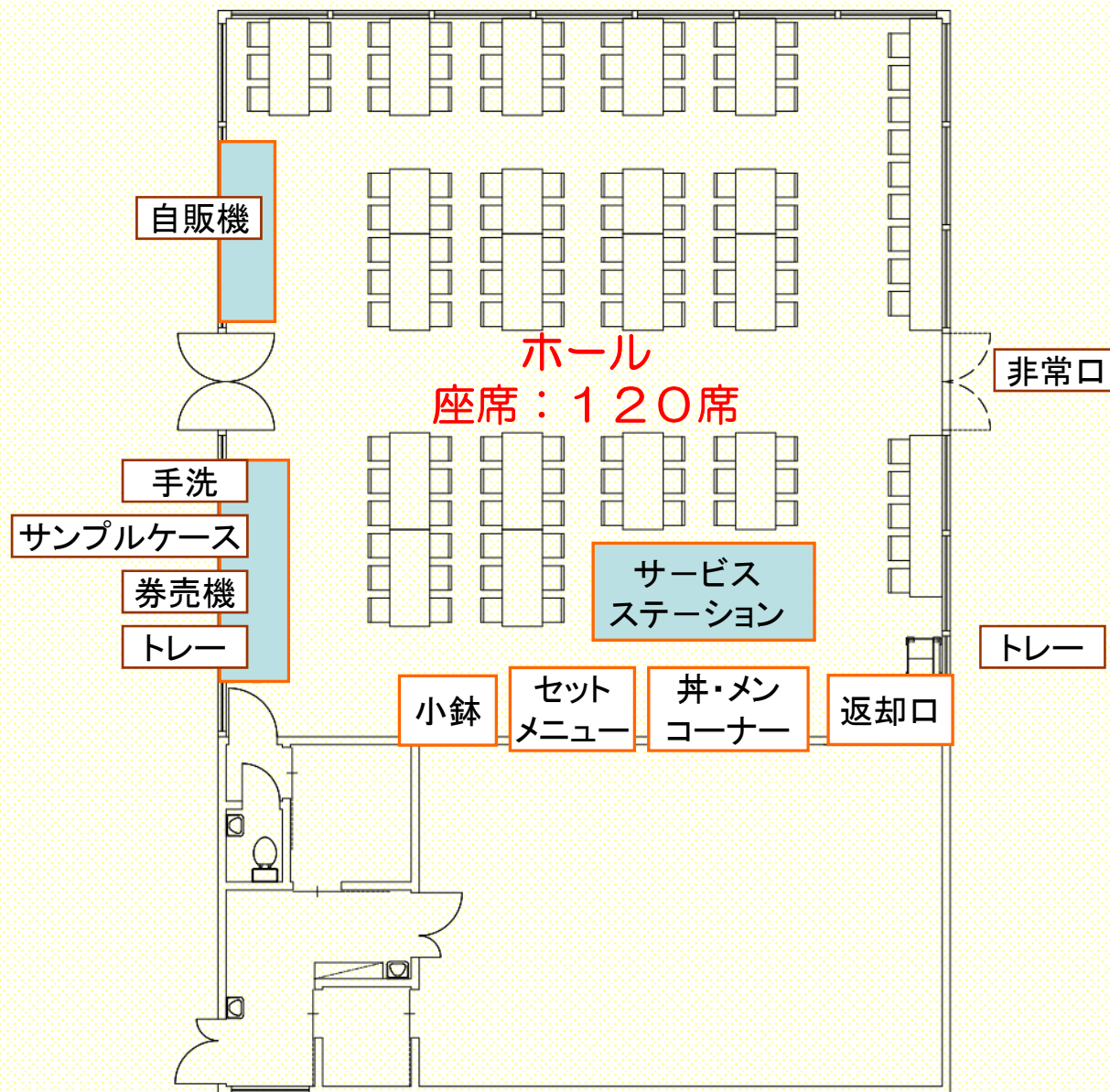
I-7. 食堂ホール

- 客席・サービス
ステーションetc

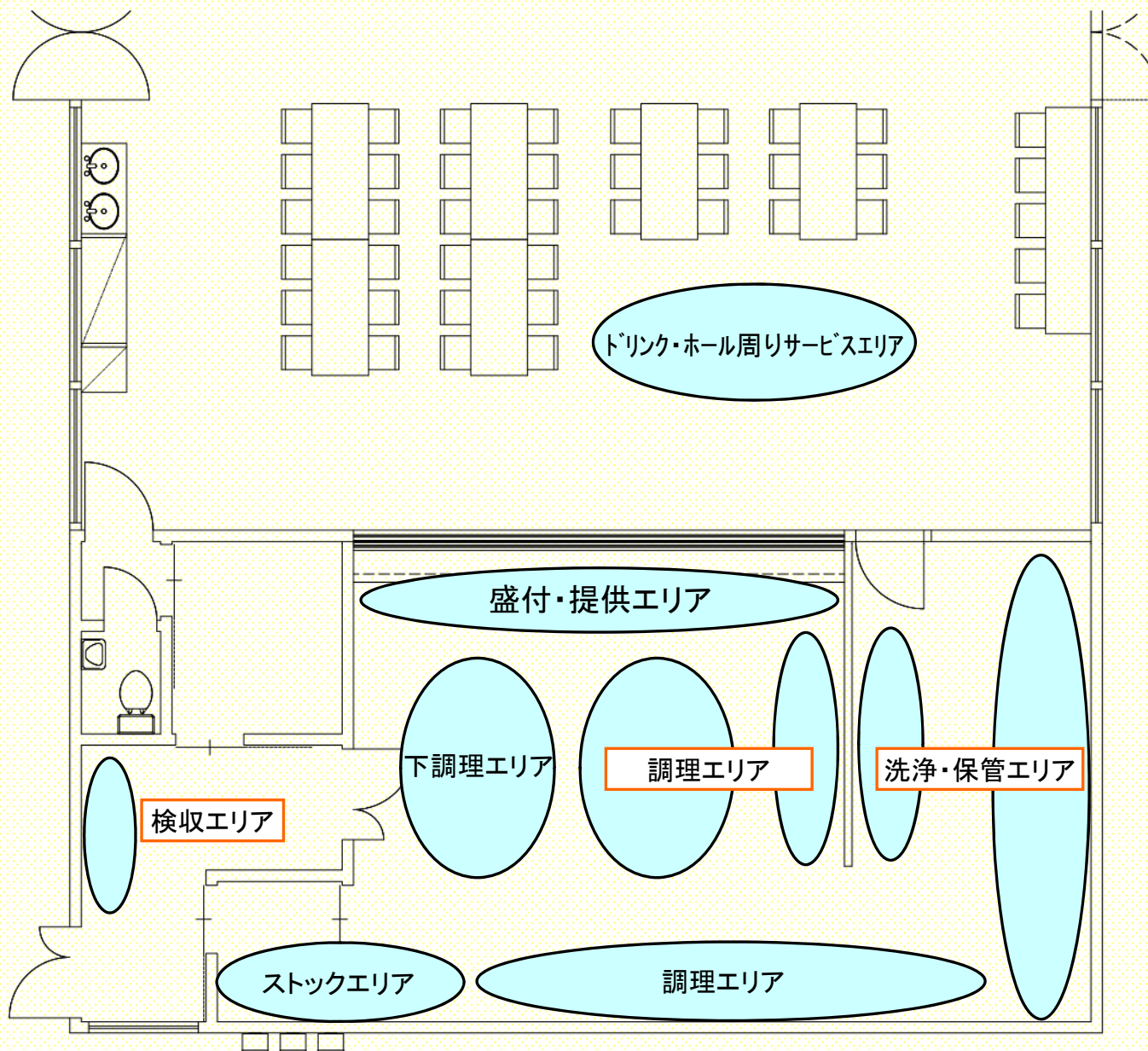




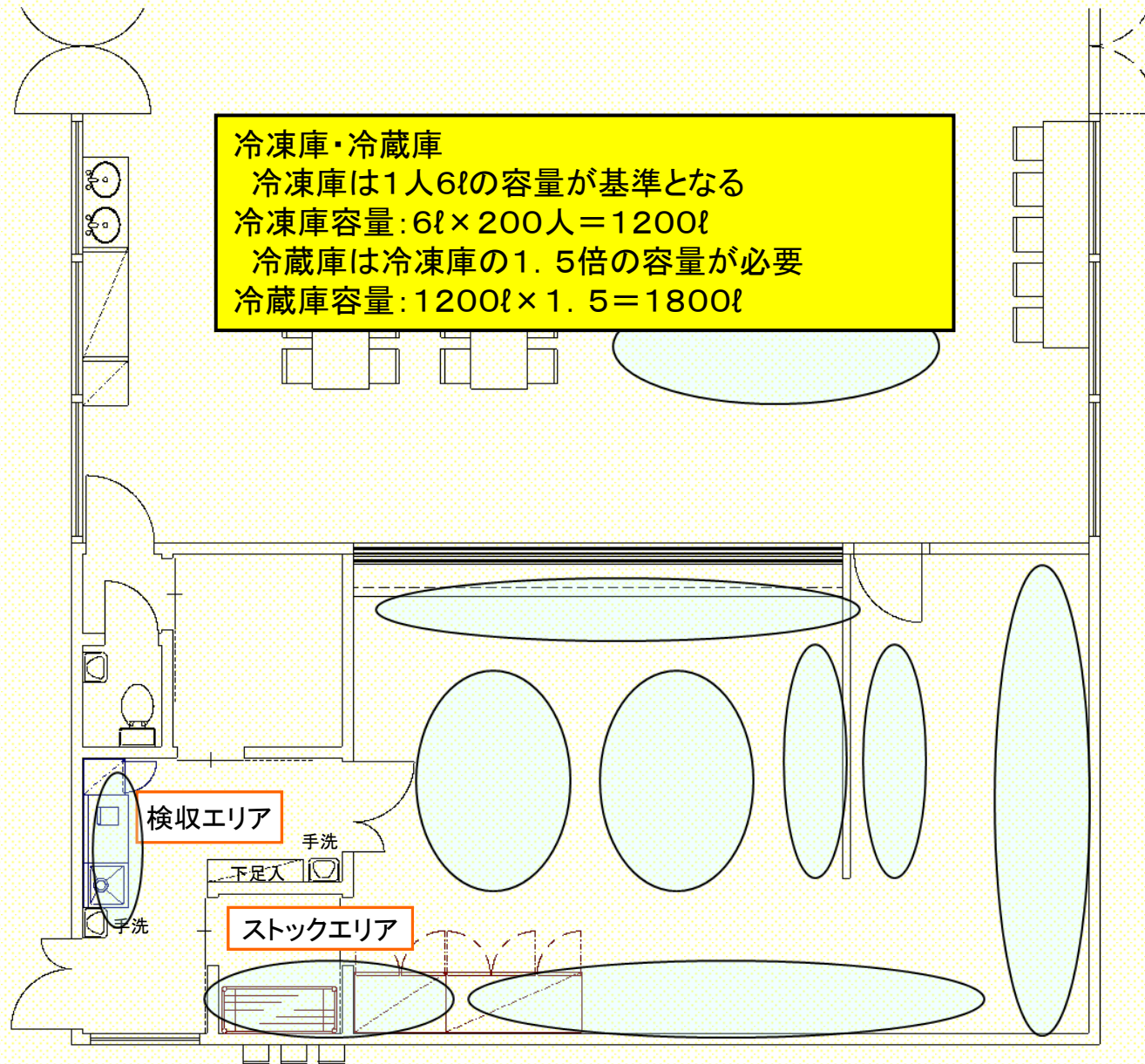
I -7. 食堂ホール



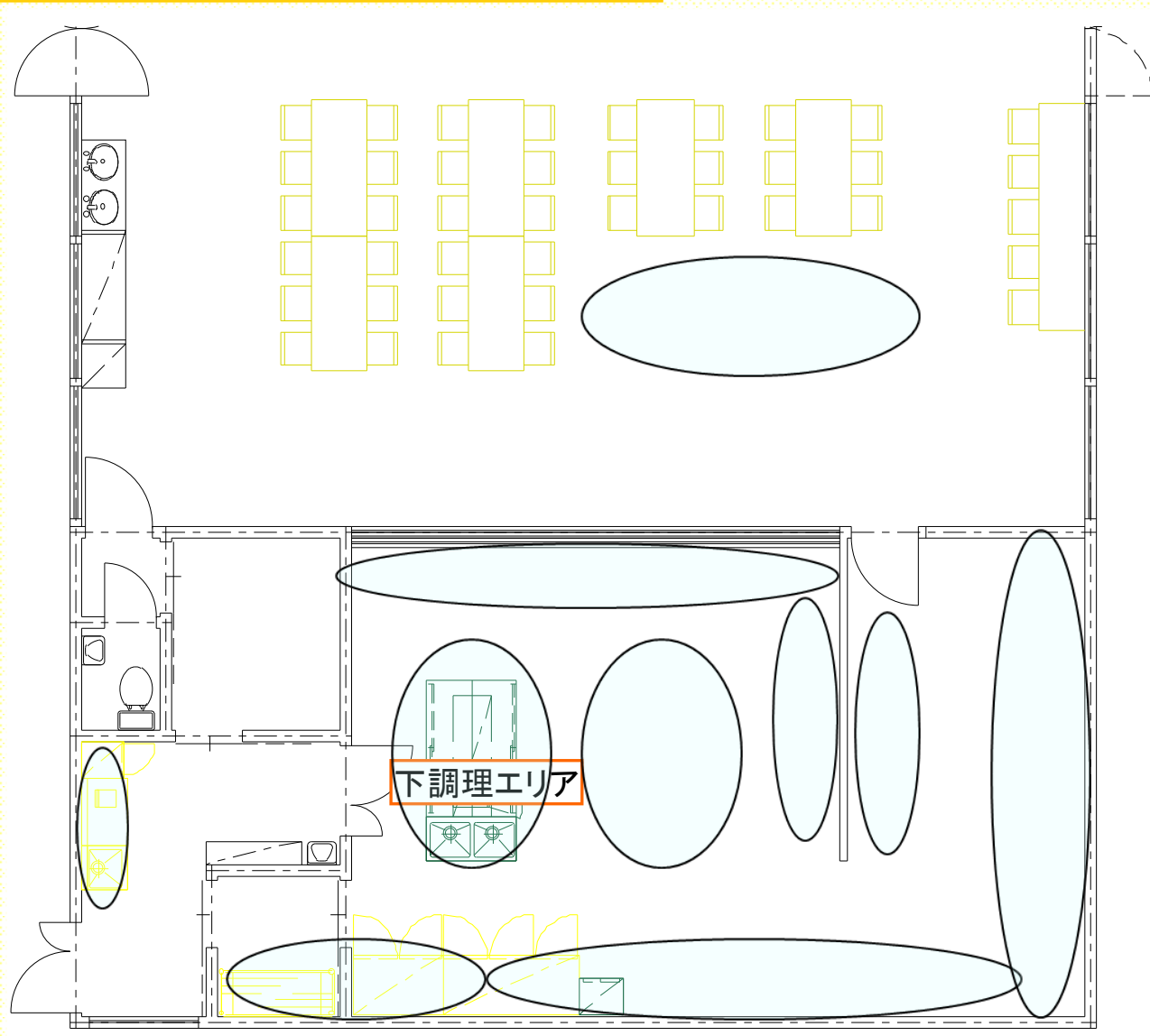
II. 機器選定レイアウト



II-1. 検収エリア・ストックエリア



II-2. 下処理エリア



II-3. 調理エリア

回転釜(煮物、汁物、炒め物)

回転釜を選定する場合は、調理物を容積で換算して算出します。

汁物類: $1人240cc \times (200人 \times 80\%) = 38.4l$

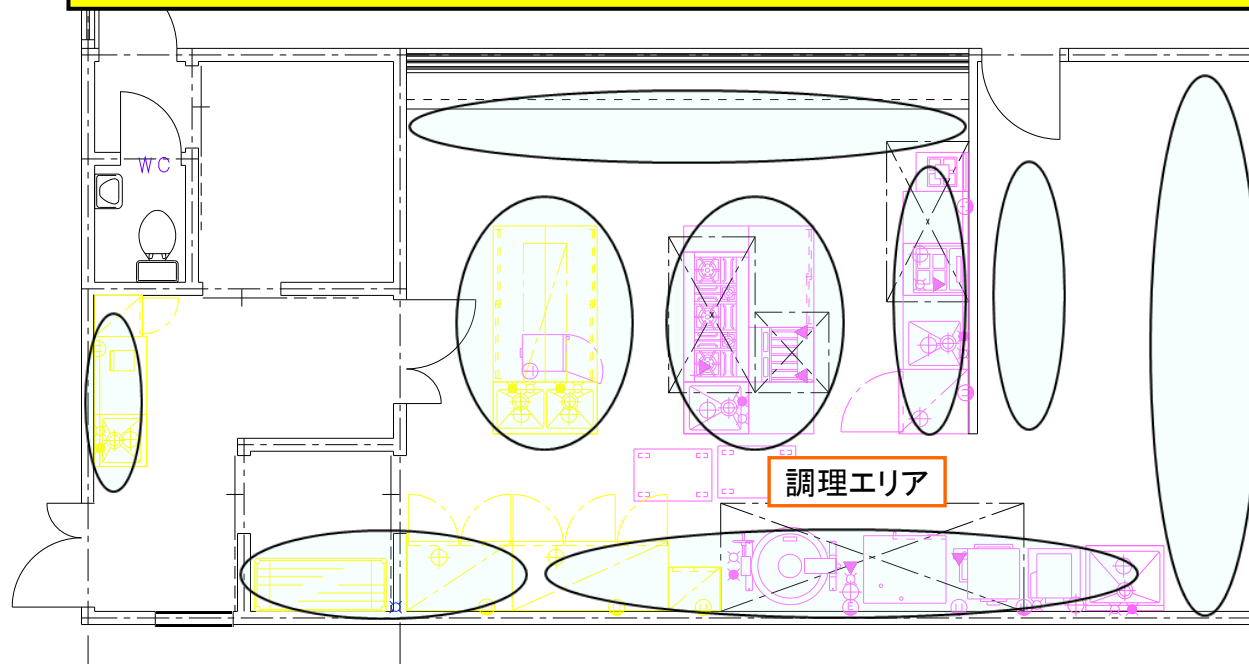
煮物類: $1人250cc \times (200人 \times 65\%) = 32.5l$

汁物釜容量: $38.4l \div 70\% \div 55l$

煮物釜容量: $32.5l \div 70\% \div 47l$

炒め物類: $1人250cc \times (200人 \times 65\%) = 32.5l$

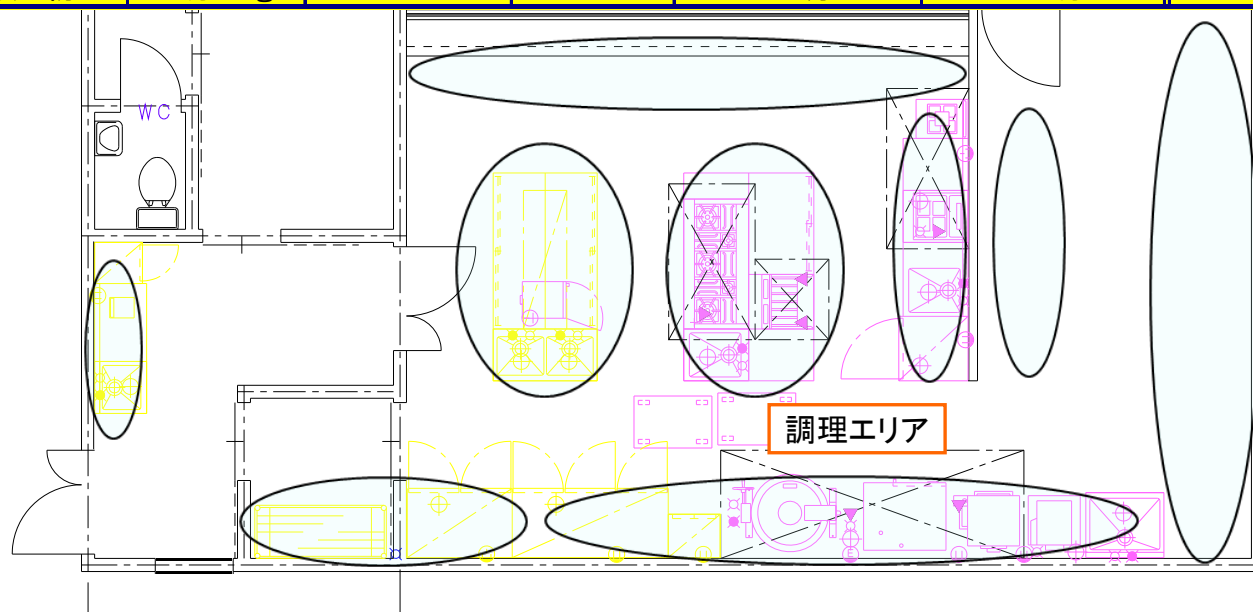
炒め物釜容量: $32.5l \div (30\sim40\%) \div 108\sim82l$





Ⅱ-3. 調理エリア

メニュー	1人前分量	調理モード	温度	調理時間 (中芯温度)	ホテルパン1枚 当りの調理数	10段タイプ 1回の調理数
冷凍ハンバーグ	1枚100g	コンビネーション	230℃	15分(75℃)	18個	180個
鶏の照り焼き	1枚150g	コンビネーション	200℃	20分(75℃)	10個	200個
鮭の塩焼き	1枚60g	熱風	240℃	11分	24切	240切
サンマの塩焼き	1尾160g	コンビネーション	280℃	10分	14尾	140尾
筑前煮	100g	コンビネーション	150℃	30分	25人分	150人分
ひじきの煮物	80g	コンビネーション	180℃	30分	20人分	100人分
魚の煮付け	1切80g	コンビネーション	160℃	30分	20切	100切
茶碗蒸し	150cc	スチーム	85℃	20分	18人分	90人分
魚の蒸し物	1切80g	スチーム	85℃	12分	20切	200切



II-3. 調理エリア

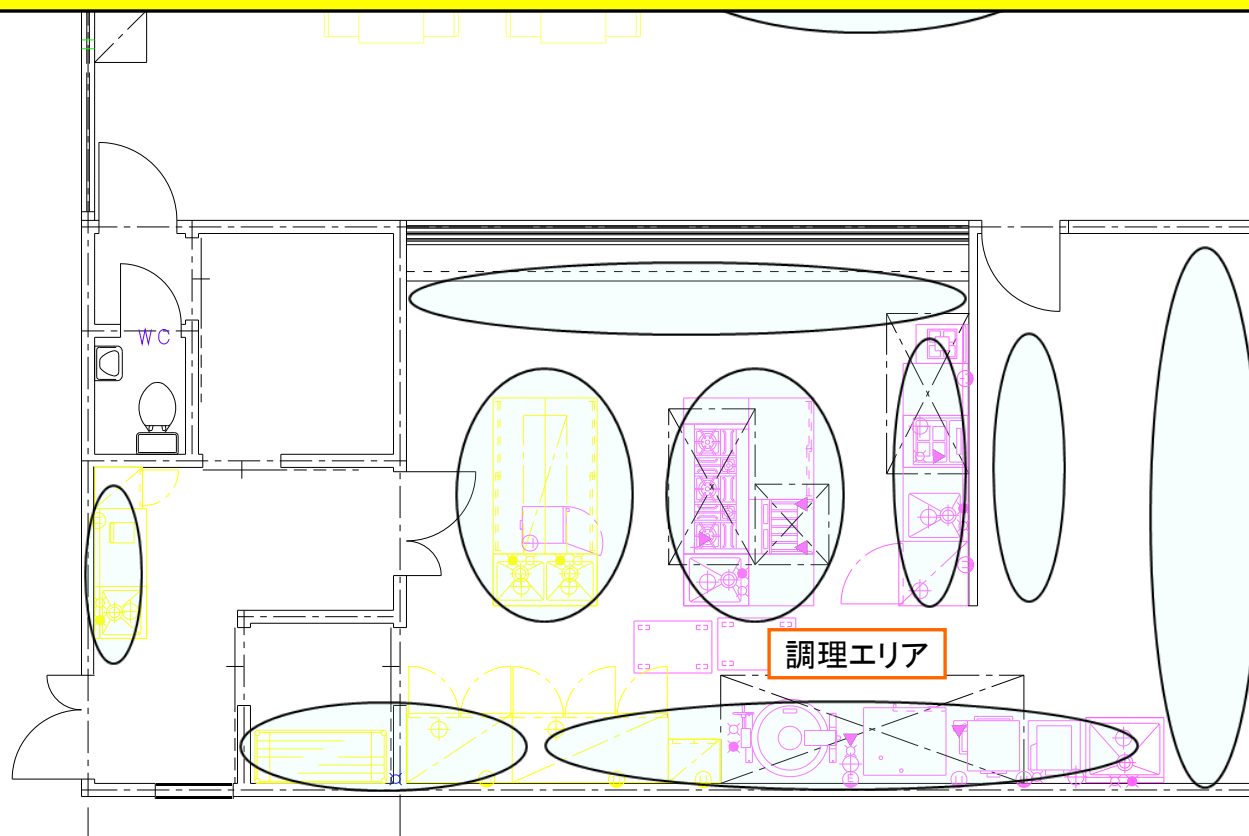
5升(7.5kg)釜で炊飯した場合

白 飯: 1釜当たり $7.5\text{kg} \times 90\% = 6.75\text{kg}$

1人120g(0.8合)とした場合

$6.75\text{kg} \div 0.12\text{kg} = 56$ 人分 1釜の炊飯時間(蒸らし含む): 約45~50分

今回の条件での必要釜数 $200\text{食} \times 80\% \div 56\text{人分} \approx 2.9$ 釜



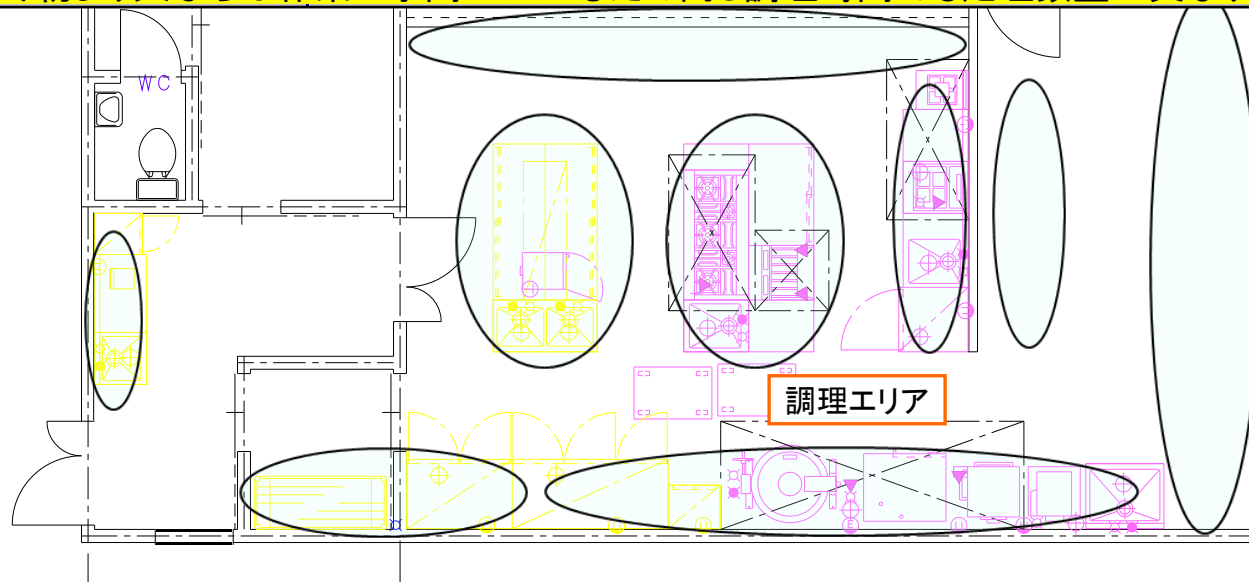


Ⅱ-3. 調理エリア

メニュー	生コロッケ	冷凍コロッケ	トンカツ	冷凍白身魚のフライ	鰻の天ぷら
分量	60g	60g	100g	60g	70g
温度	180℃	180℃	180℃	180℃	170℃
調理時間	2分	5分	3分	3分30秒	3分30秒
18L	20個／回	20個／回	10枚／回	16個／回	10枚／個
	300個／h	170個／h	120枚／h	160個／h	100枚／h
23L	25個／回	25個／回	12枚／回	20個／回	12枚／個
	375個／h	214個／h	144枚／h	200個／h	120枚／h
30L	30個／回	30個／回	15枚／回	24個／回	14枚／個
	450個／h	257個／h	180枚／h	240個／h	140枚／h

※調理時間に投入、取り出し作業時間を足して1時間の処理数を出しています。

フライ物より天ぷらは作業に手間がかかるため同じ調理時間でも処理数量が異なります。

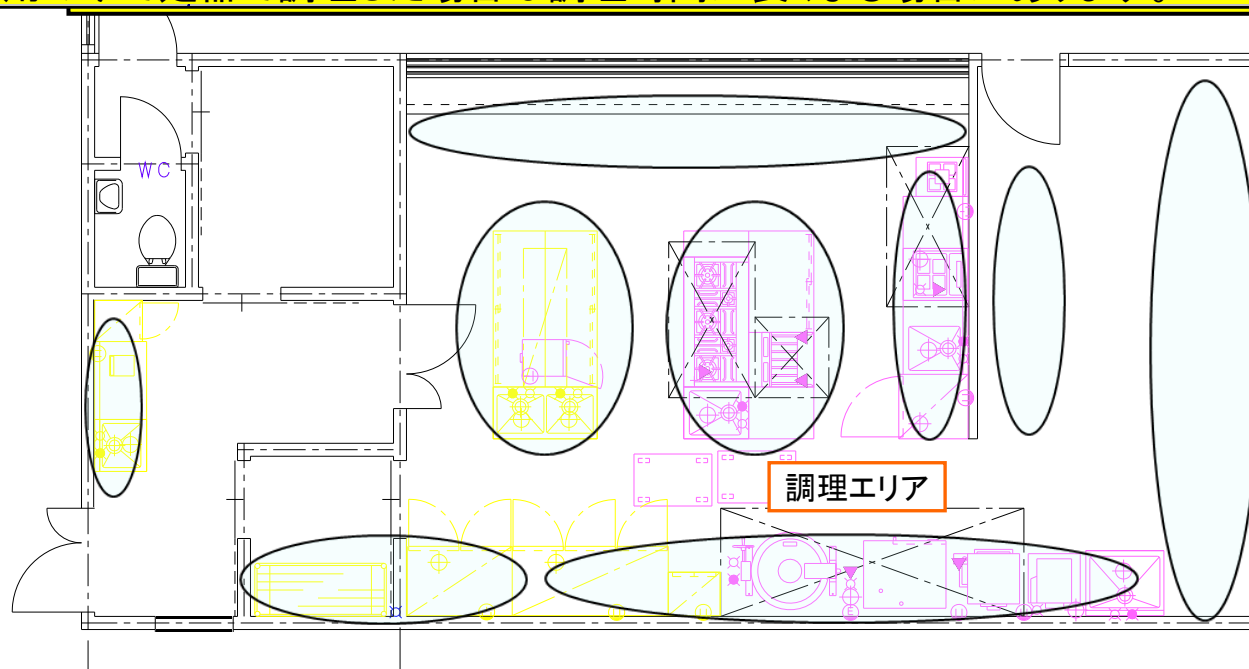


II-3. 調理エリア

メニュー	うどん	蕎麦	ラーメン	パスタ
分量	250g	230g	230g	200g
調理時間(冷凍)	50秒	40秒	40秒	40秒
4カゴ	180食/h	206食/h	206食/h	206食/h
6カゴ	270食/h	309食/h	309食/h	309食/h

※調理時間に投入、取り出し作業時間30秒を足して1時間の処理数を出しています。

※生麺用のゆで麺器で調理した場合は調理時間が長くなる場合があります。



II-3. 調理エリア

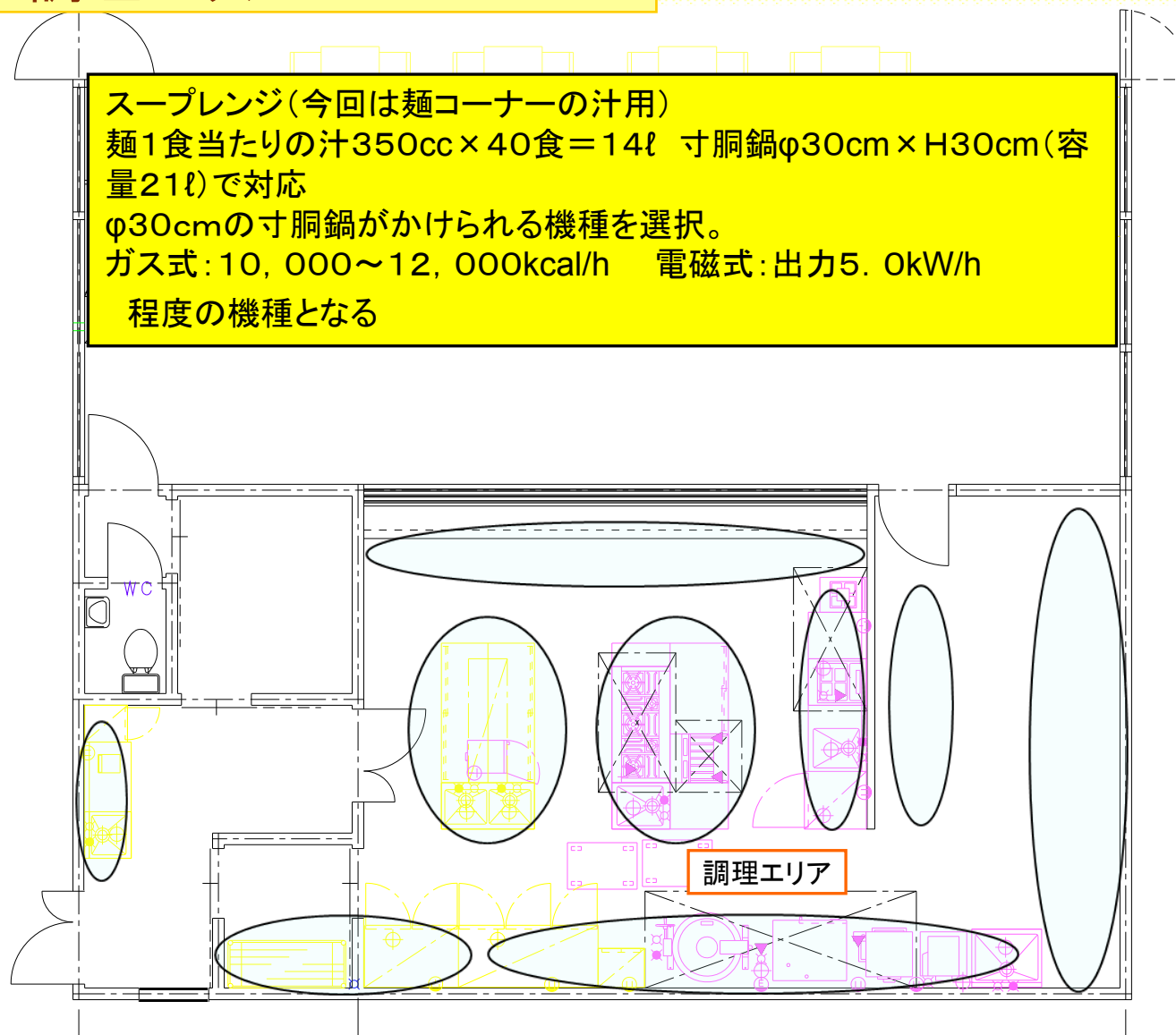
スープレンジ(今回は麺コーナーの汁用)

麺1食当たりの汁350cc×40食=14ℓ 寸胴鍋φ30cm×H30cm(容量21ℓ)で対応

φ30cmの寸胴鍋がかけられる機種を選択。

ガス式:10,000~12,000kcal/h 電磁式:出力5.0kW/h

程度の機種となる





Ⅱ-4. 盛付・提供エリア

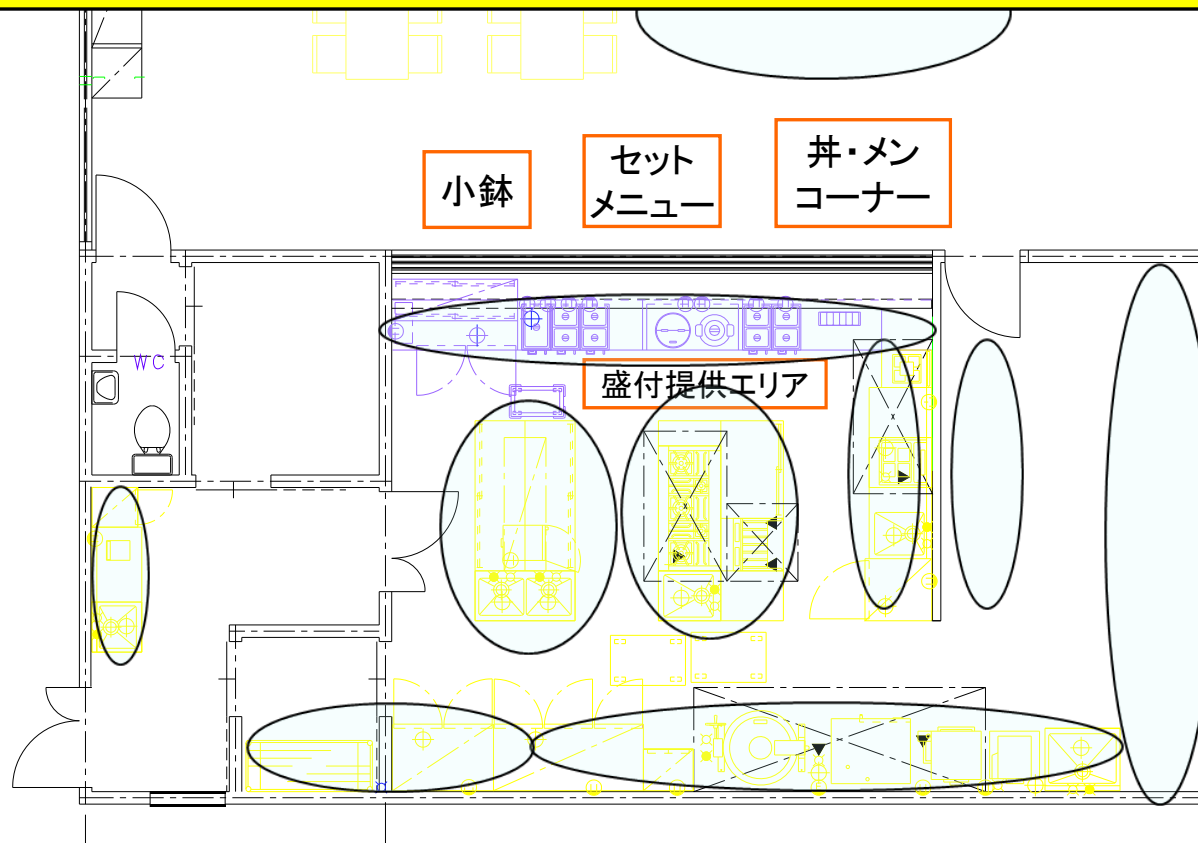
1食当たりの容積約2.5ℓ

$2.5\ell \times 200\text{食} \times 65\% \div 2\text{回転} = 162.5\ell$

162.5ℓとなりますので、余裕をみて200ℓ程度が必要となる。

コールドテーブルはコールドショーケース容積の1～1.5倍必要となります。

$200\ell \times 1.5\text{倍} = 300\ell$ 程度が必要となる。





Ⅱ-4. 盛付・提供エリア

深さ150mmの最大容量 1／1ホテルパン:20ℓ

2／3ホテルパン:13ℓ 1／2ホテルパン:9ℓ

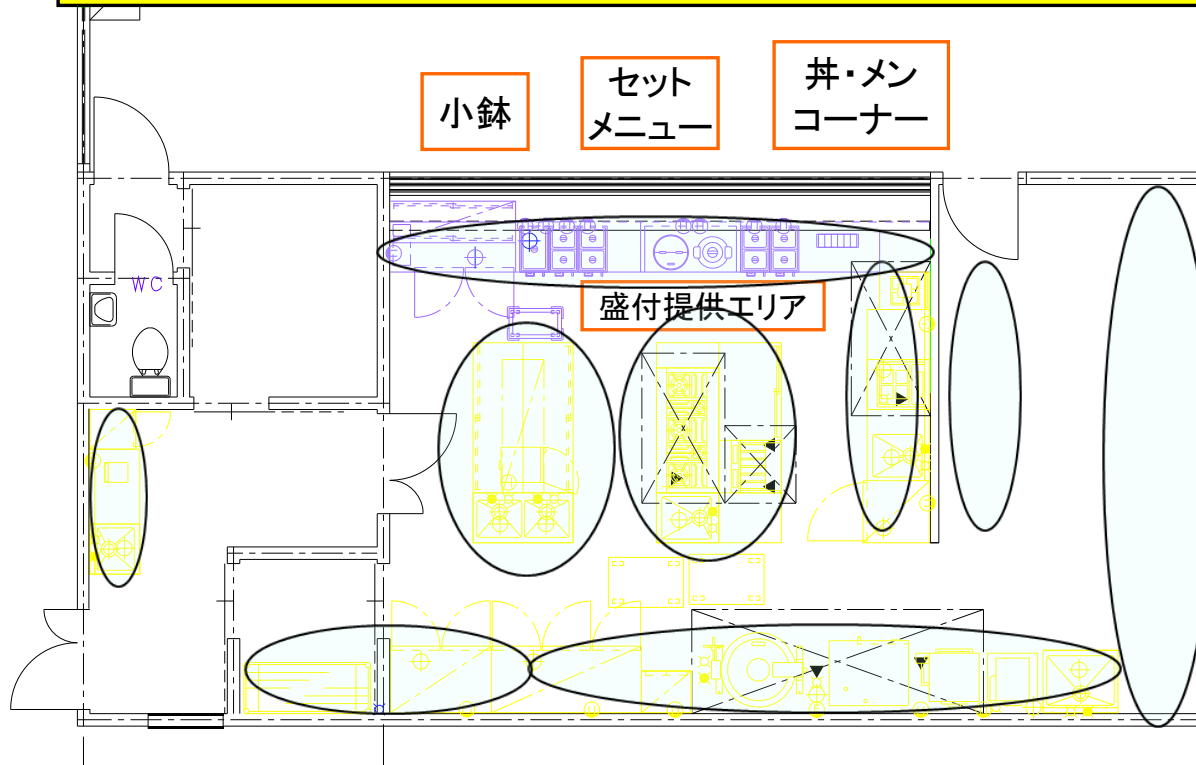
主 菜:1／1ホテルパンで約40人分

副 菜:1／2ホテルパンで約40人分

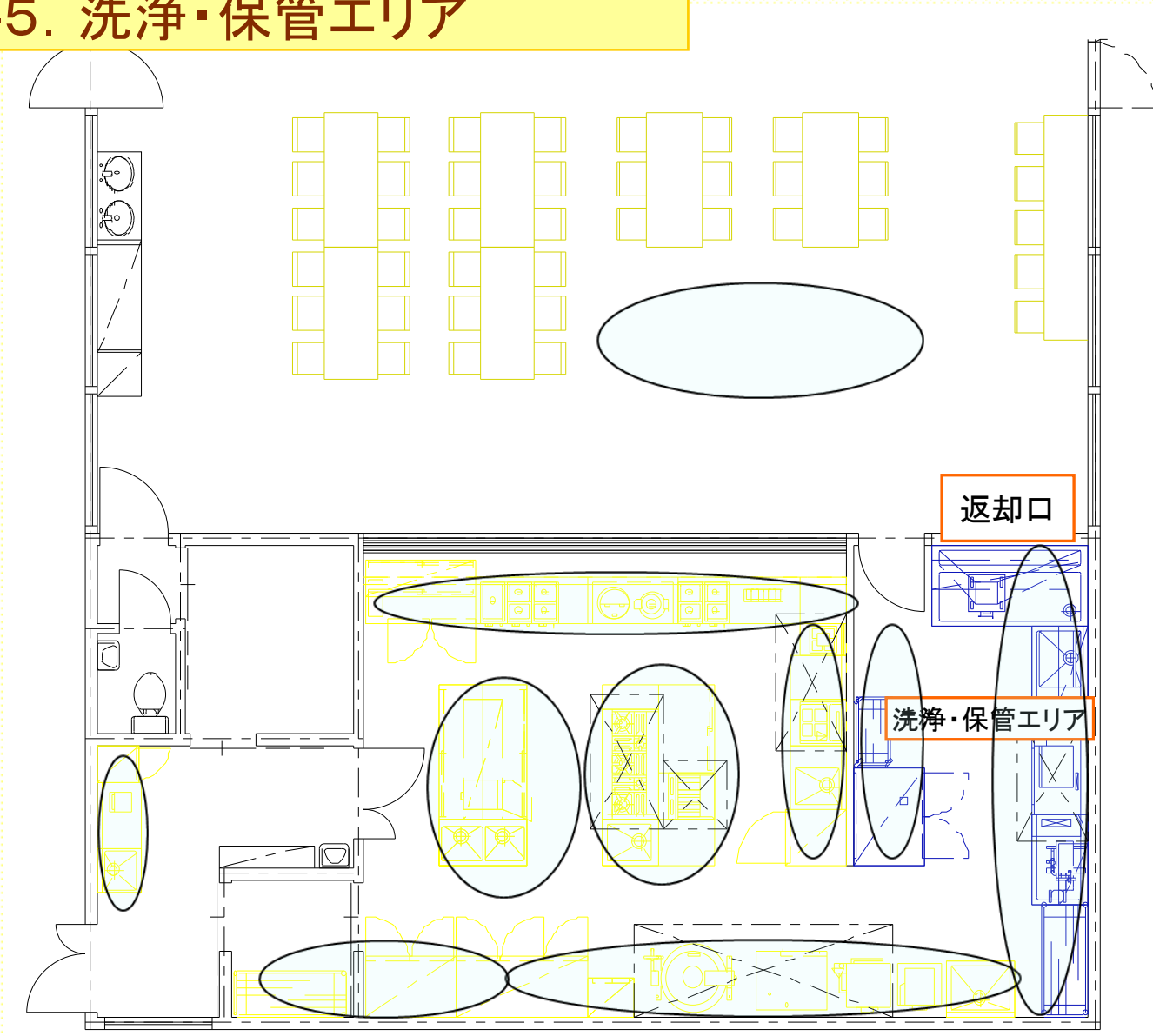
カレー:1／2ホテルパン 24人分 1人300cc×24人=7.2ℓ

1／2ホテルパンで保温

ホテルパンは通常使用時は最大容量の80%程度で使用します。



II-5. 洗浄・保管エリア





Ⅱ-5. 洗浄・保管エリア 下膳返却方法

カウンター



シャワーシンク



返却コンベア



II-5. 洗浄・保管エリア

1ラック当たりの洗浄数量: 食器の場合16枚(20cm丸皿) トレイの場合8枚

1人当たりの使用食器数量: 平均5枚(トレイを除く)

食器数量: $200人 \times 5枚 = 1000枚$

トレイ数量: 200枚

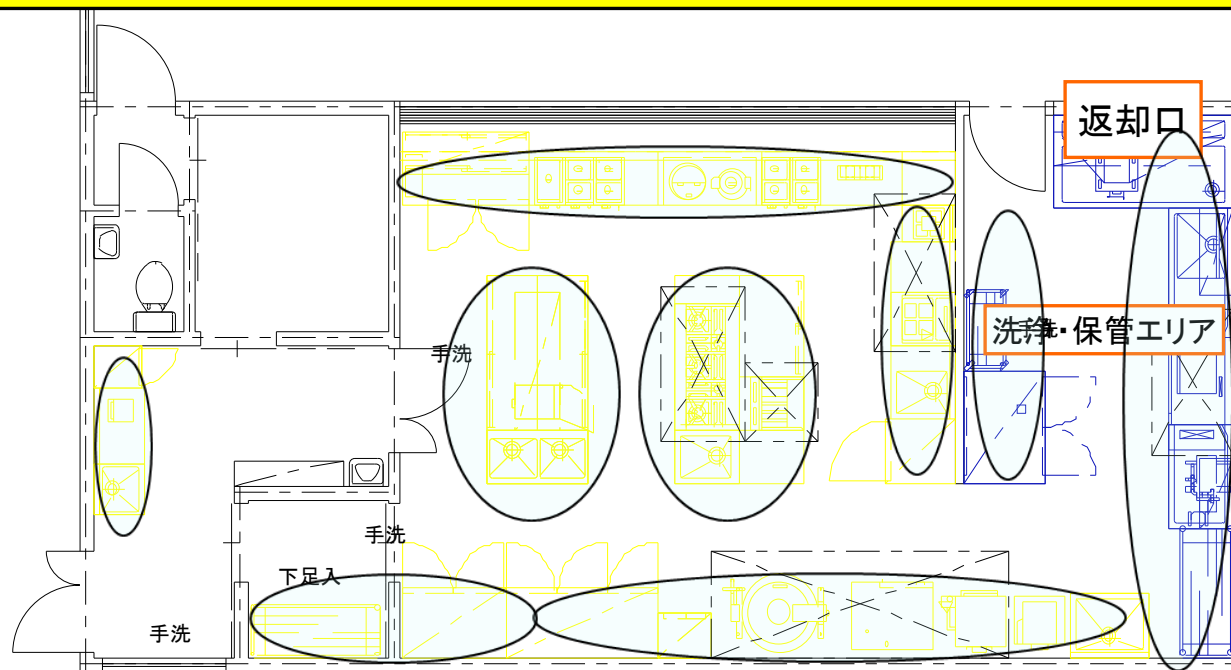
$1000枚 \div 16枚 \div 63ラック$

$200枚 \div 8枚 \div 25ラック$

必要処理ラック数として(箸、スプーン、グラス等の洗浄、作業ロスのため1.2~1.5倍で計算)

$(63 + 25ラック) \times 1.2 \div 106ラック$

$(63 + 25ラック) \times 1.5 \div 132ラック$



II-5. 洗浄・保管エリア

食器収納量の目安

1カゴ当たり: 約10人分の食器(湯飲み等も含む)

トレイの場合

1カゴ当たり: 30~40枚

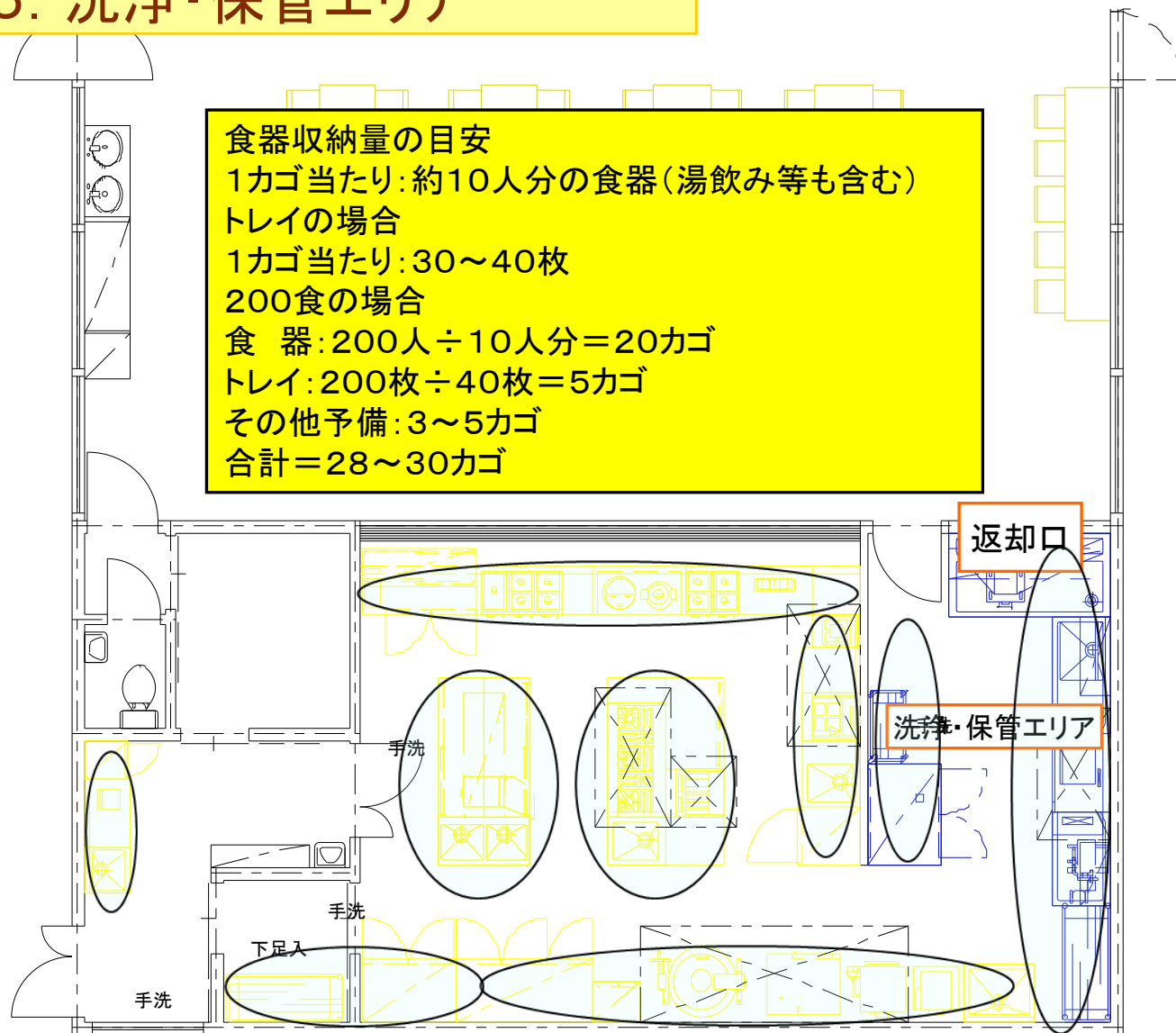
200食の場合

食器: $200人 \div 10人分 = 20カゴ$

トレイ: $200枚 \div 40枚 = 5カゴ$

その他予備: 3~5カゴ

合計 = 28~30カゴ



II-5. 洗浄・保管エリア

給湯設備の計算

給湯が必要な箇所(機器)

シンク: 7箇所 回転釜付近: 1箇所 計8箇所に給湯用カランが必要

洗浄機(すすぎ用)に給湯が必要

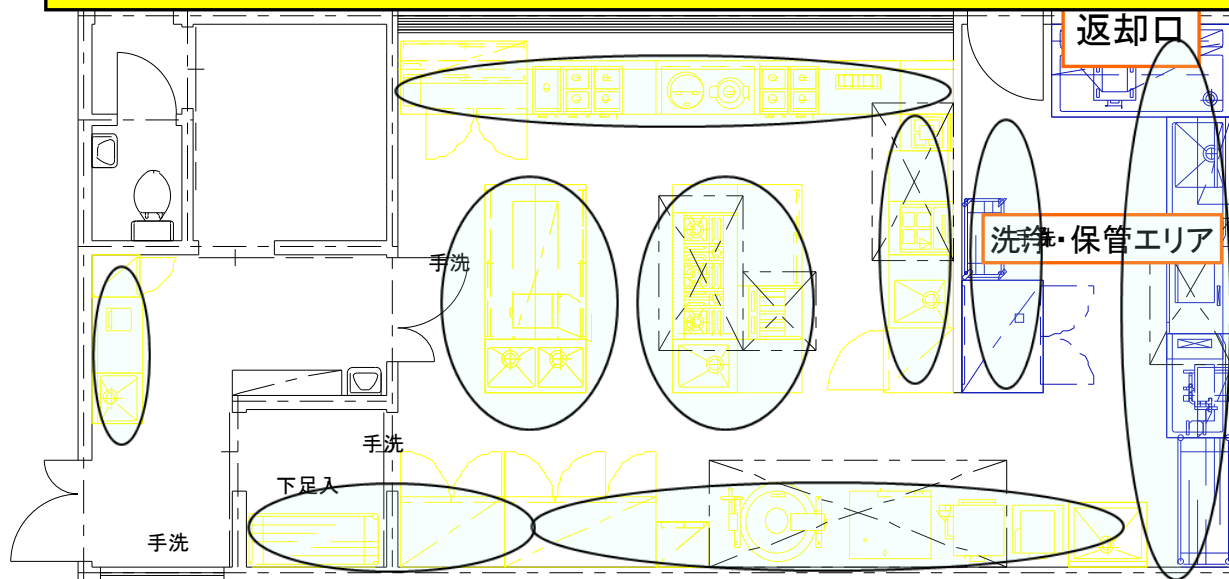
給湯カランに対する必要量

1カラン: 5号(42℃出湯で 夏場: 5ℓ/分 冬場: 3.4ℓ/分)

給湯用カラン: 計8箇所 給湯ラインを2系統とする。

1系統: 4箇所×5号=20号 20号以上の給湯器が必要

同時使用、冬場の能力を考慮し 24号給湯器×2台を選定



II-5. 洗浄・保管エリア

洗浄機への給湯

洗浄機に必要な給湯量: $80^{\circ}\text{C} \cdot 20\text{l}/\text{分}$ (すすぎ湯に使用)

洗浄機用ガスブースター能力: $20\text{l}/\text{分}$ 20°C 上昇

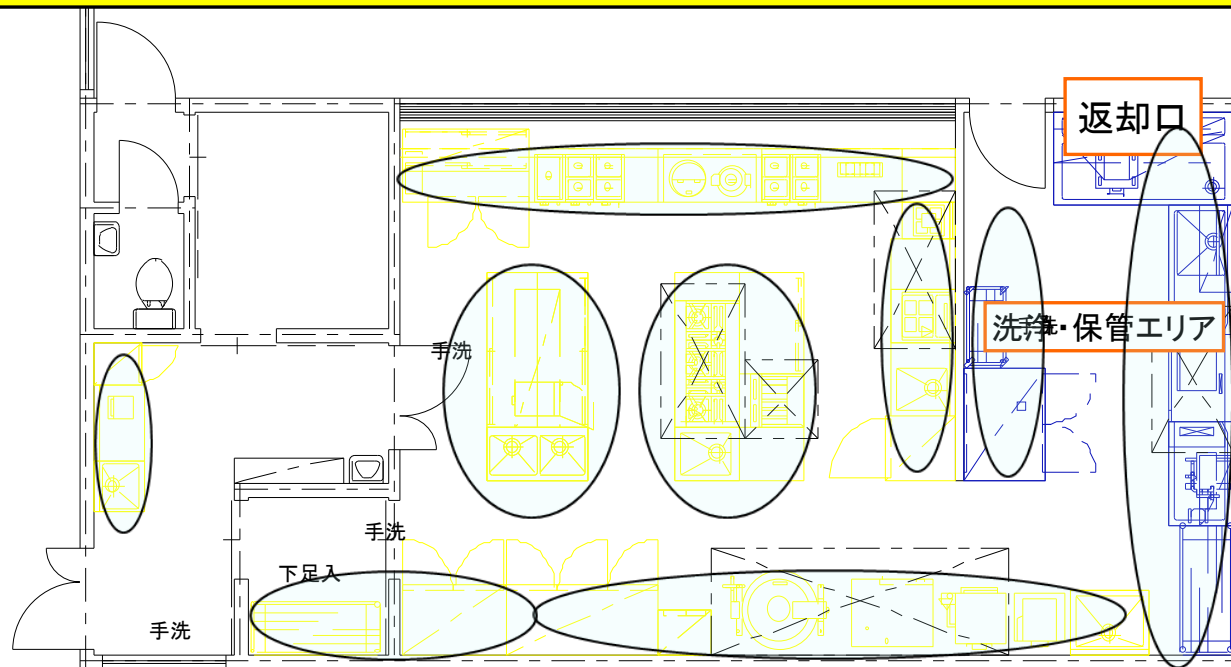
洗浄機用ガスブースターへは $80^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C} = 60^{\circ}\text{C} \cdot 20\text{l}/\text{分}$ 給湯できる給湯器が必要

$(60^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}) \times 20\text{l} \div 25^{\circ}\text{C} = 44$ 号 44号以上の給湯器が必要

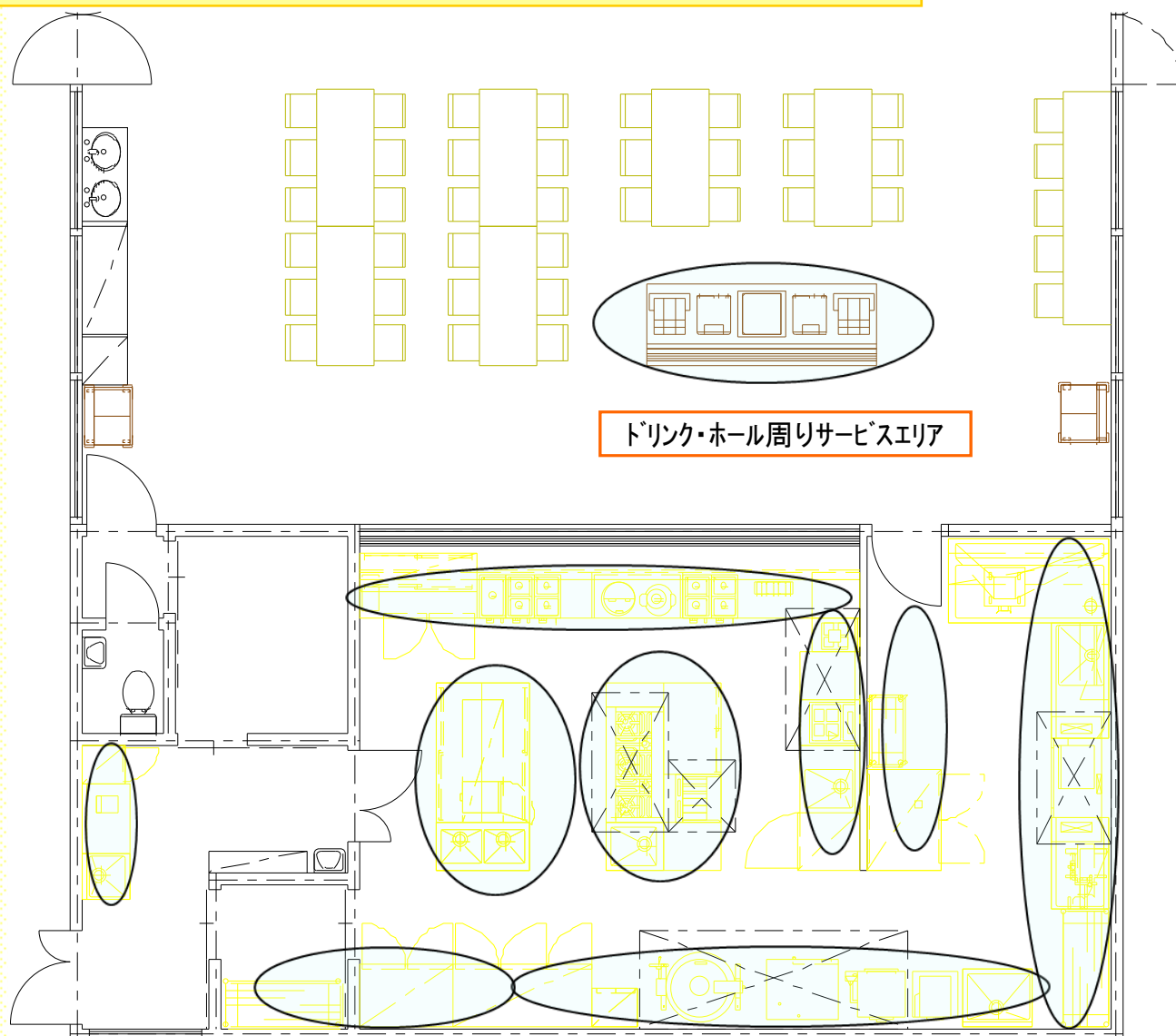
44号の給湯器は一般的には無いので、50号給湯器を選定

○洗浄機用に給湯する際は必ず、洗浄機専用として他の用途と共用しないでください。

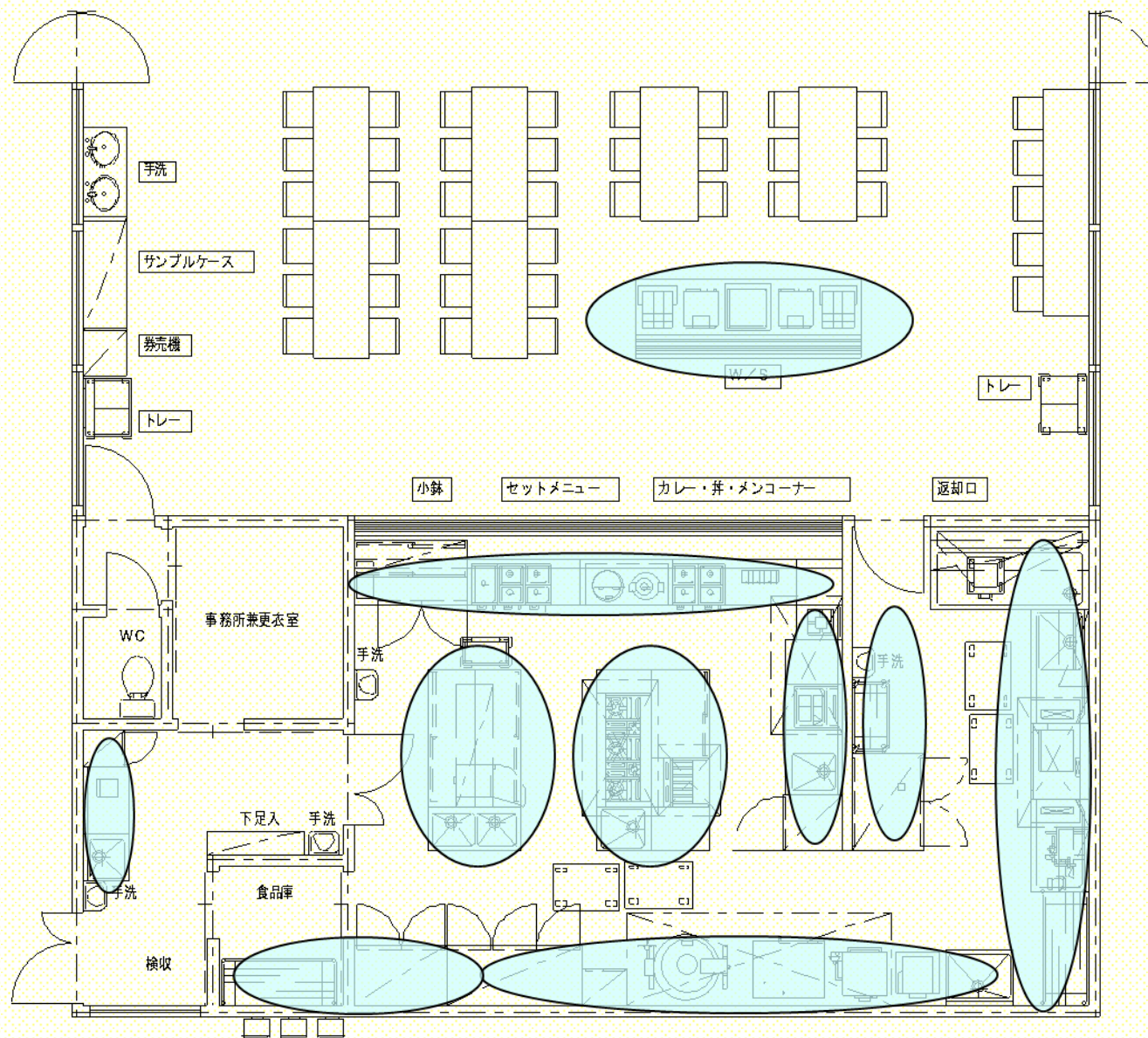
共用した場合、洗浄機で必要なすすぎ温度、湯量が得られなくなり、洗浄機的能力が低下します



II-6. ドリンク・ホール周りサービスエリア



II. 機器選定レイアウト





Ⅱ-7. レイアウトの注意点

■ 厨房を安全かつ良い環境で使用するために

- フライヤーについて
- スチームコンベクションオーブンについて
- 回転釜について
- 洗浄機について

フライヤーの注意点

○フライヤーの真横にガステーブル、ローレンジ等の直接熱を発生させる機器は並べない。

同様にシンク、ゆで麺器等、使用中に水跳ねする機器は並べない（油への引火、鍋からの水を油槽にこぼす等による危険が生じるため。）

どうしても並べる場合はフライヤーとガステーブルの間にスペースをとる（作業台を入れる等）。



Ⅱ-7. レイアウトの注意点

■ 厨房を安全かつ良い環境で使用するために

- フライヤーについて
- スチームコンベクションオーブンについて
- 回転釜について
- 洗浄機について

スチームコンベクションの注意点

○スチームコンベクションはスチーム調理後に扉を開けると大量の蒸気が庫内から出ます。厨房内の作業環境のため排気フードは扉開閉分を考慮し前方に大きめに取るのが望ましい。
(電気、ガス問わず)



Ⅱ-7. レイアウトの注意点

■ 厨房を安全かつ良い環境で使用するために

- フライヤーについて
- スチームコンベクションオーブンについて
- 回転釜について
- 洗浄機について

回転釜の注意点

○回転釜をフライヤーとして使用しない。必ずフライヤーを設置すること。

フライ調理中に目を離して火災になったケースが多いため、
温度 調節つきでも消防検査で通らないケースが増えています。

○調理方法(炒め、茹で、煮る等)により内釜の材質
(鋳鉄、アルミ、ステンレス)を選択してください。



Ⅱ-7. レイアウトの注意点

■ 厨房を安全かつ良い環境で使用するために

- フライヤーについて
- スチームコンベクションオーブンについて
- 回転釜について
- 洗浄機について

洗浄機の注意点

○洗浄機は洗浄中に出入り口から蒸気を排出します。
厨房内の作業環境のため排気フードを必ず取り付け、
特に出入り口付近をカバーできるよう大きめに取るのが
望ましい。(電気、ガス問わず)



Ⅱ-7. レイアウトの注意点

■ 厨房を安全かつ良い環境で使用するために

油煙、蒸気に対する設置の注意点

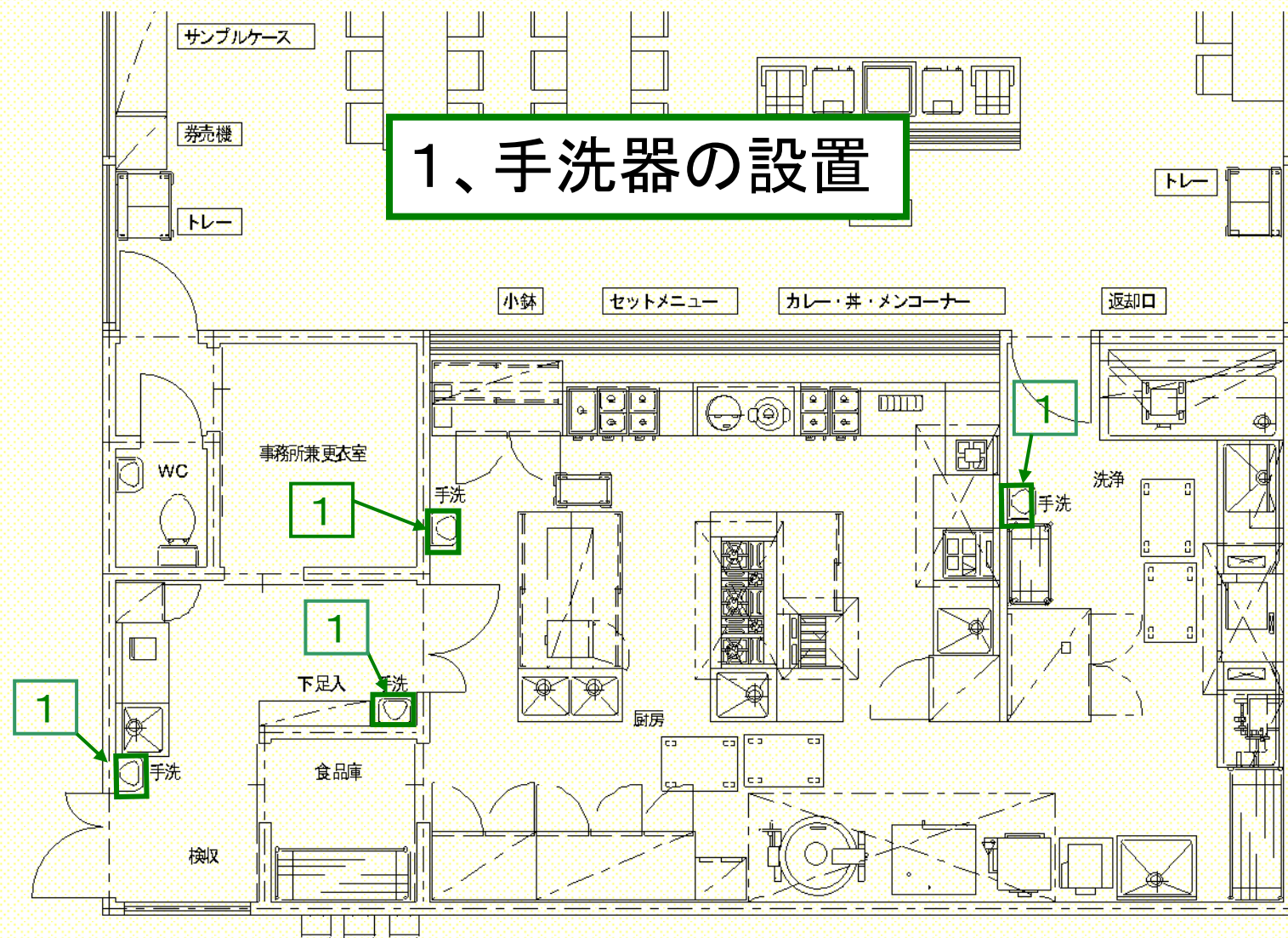
○電気機器の操作側、冷蔵庫、オーブン、電磁調理器等の吸排気（冷却ファン等）に油煙、蒸気が直接かからないようレイアウトの工夫が必要です。（機器の故障の原因につながるため）
どうしても直接かかるような場合は、油煙、蒸気を発生する機器にサイドガード等を付け遮蔽するかなるべく機器同士を離すように設置を行う

■ 厨房機器の故障の予防

- 油煙・湯気（蒸気）対策について

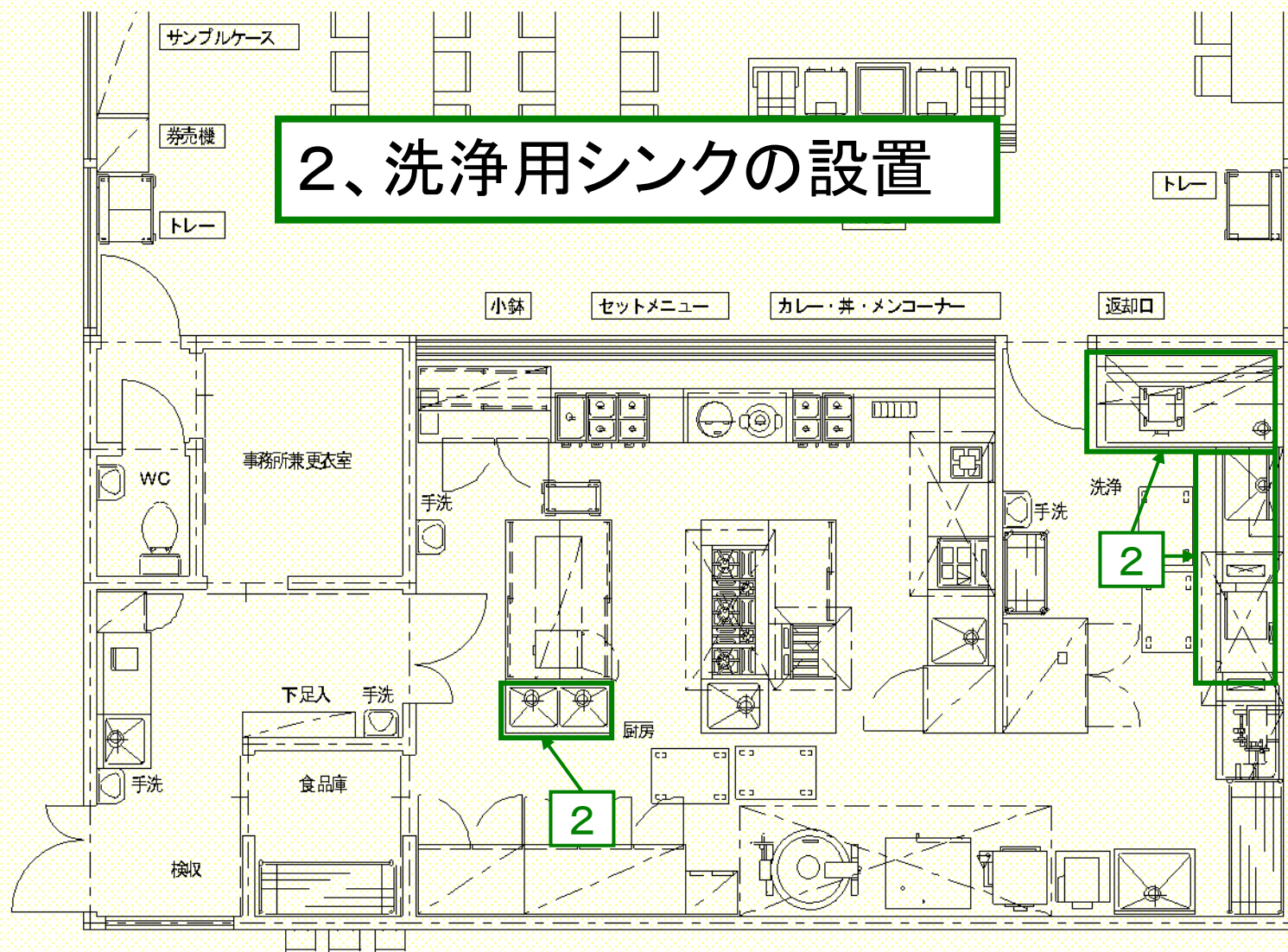


Ⅲ-1.食品衛生法





Ⅲ-1.食品衛生法

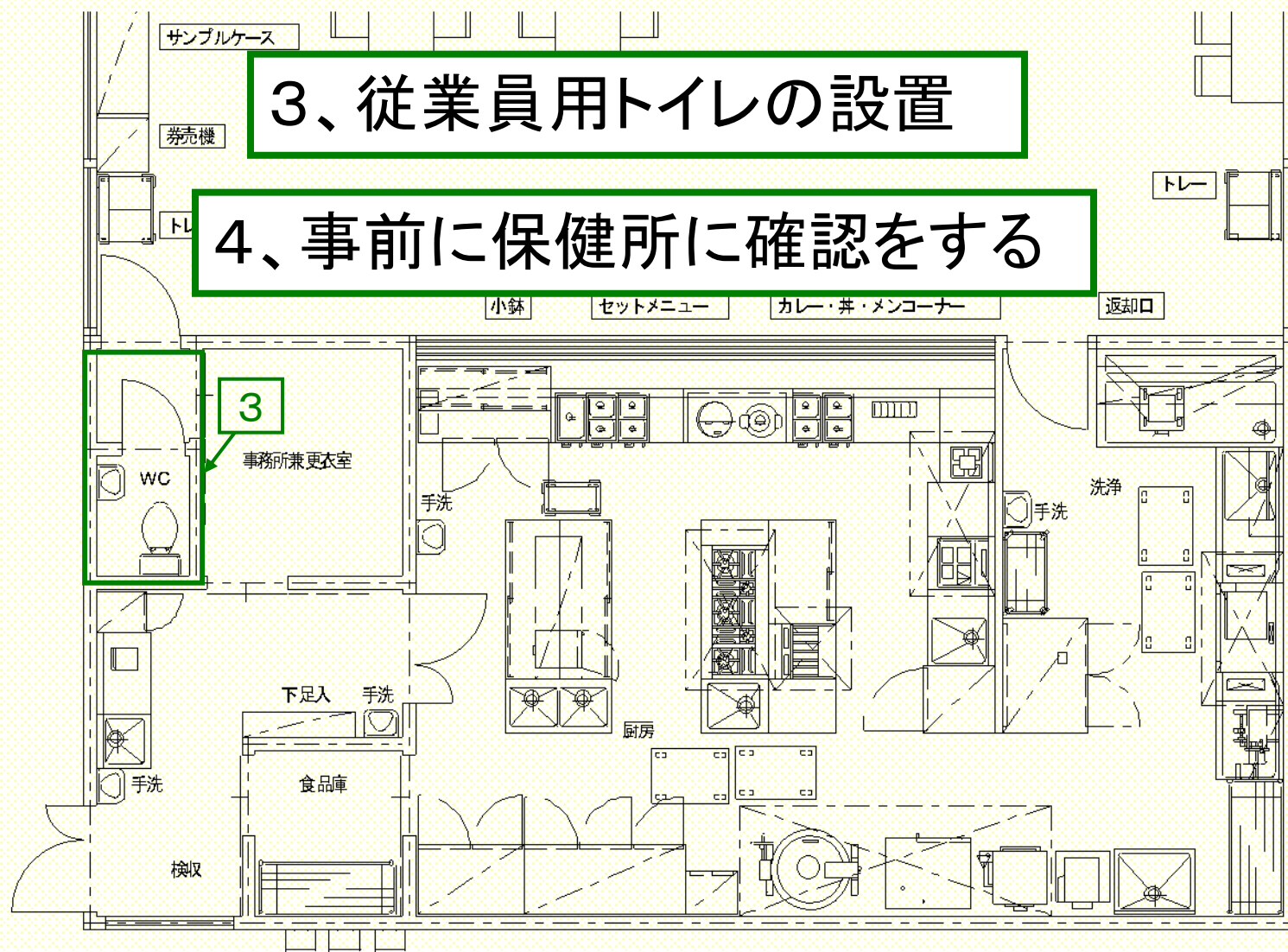




Ⅲ-1.食品衛生法

3、従業員用トイレの設置

4、事前に保健所に確認をする





Ⅲ-1.食品衛生法

1. 手洗器の設置

(外形寸法を目安360×280以上)

2. 洗浄設備: 洗浄槽は2槽以上あるか

(シンクの大きさ450×360×180mm)

3. 従業員専用のトイレの設置

4. 事前に保健所へ相談に行く

保健所に提出する書類がある

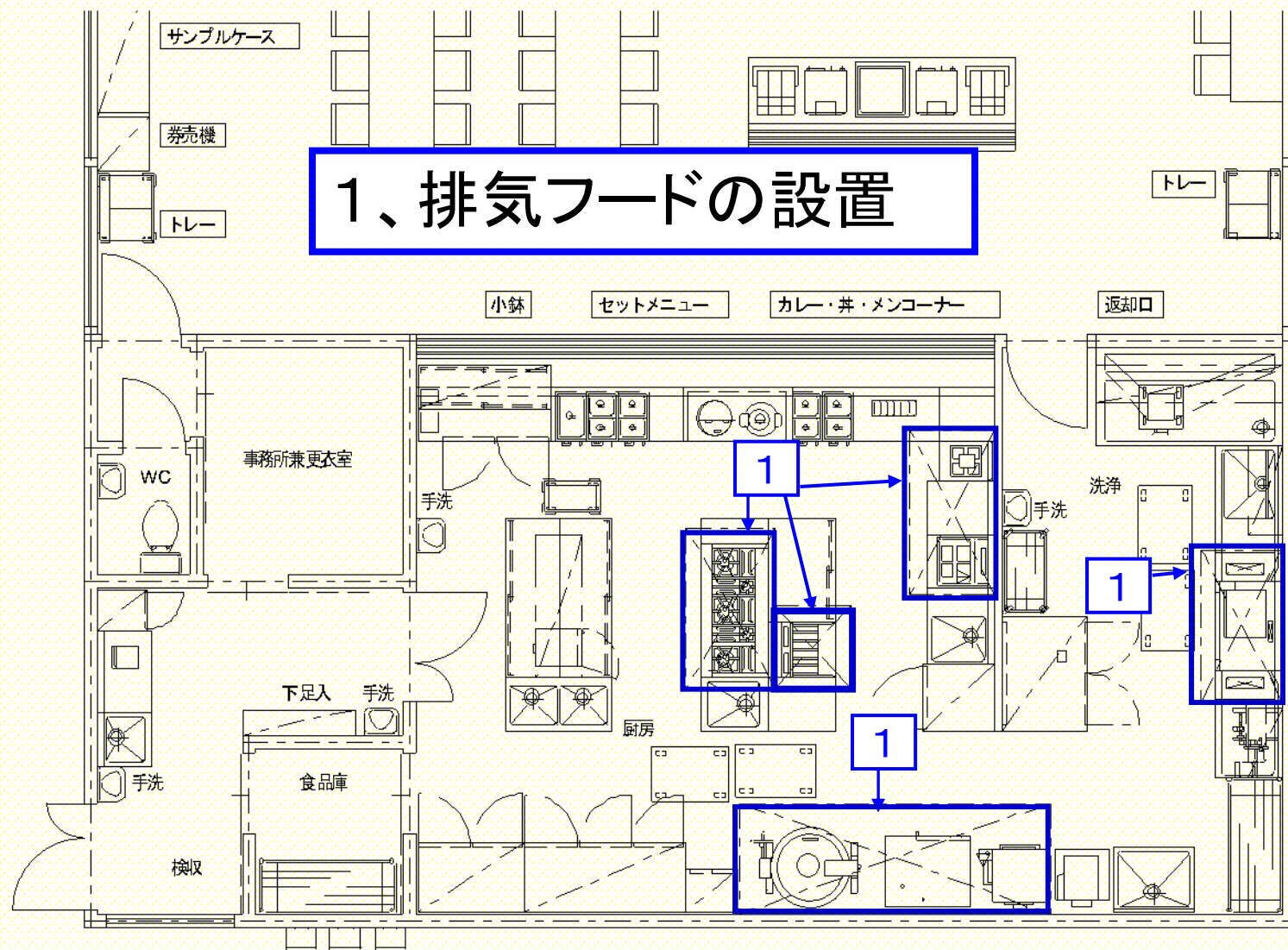
「営業許可申請書」を提出しなければならない

業種ごとに決められている特定基準があるので注意の事

(東京都の場合)

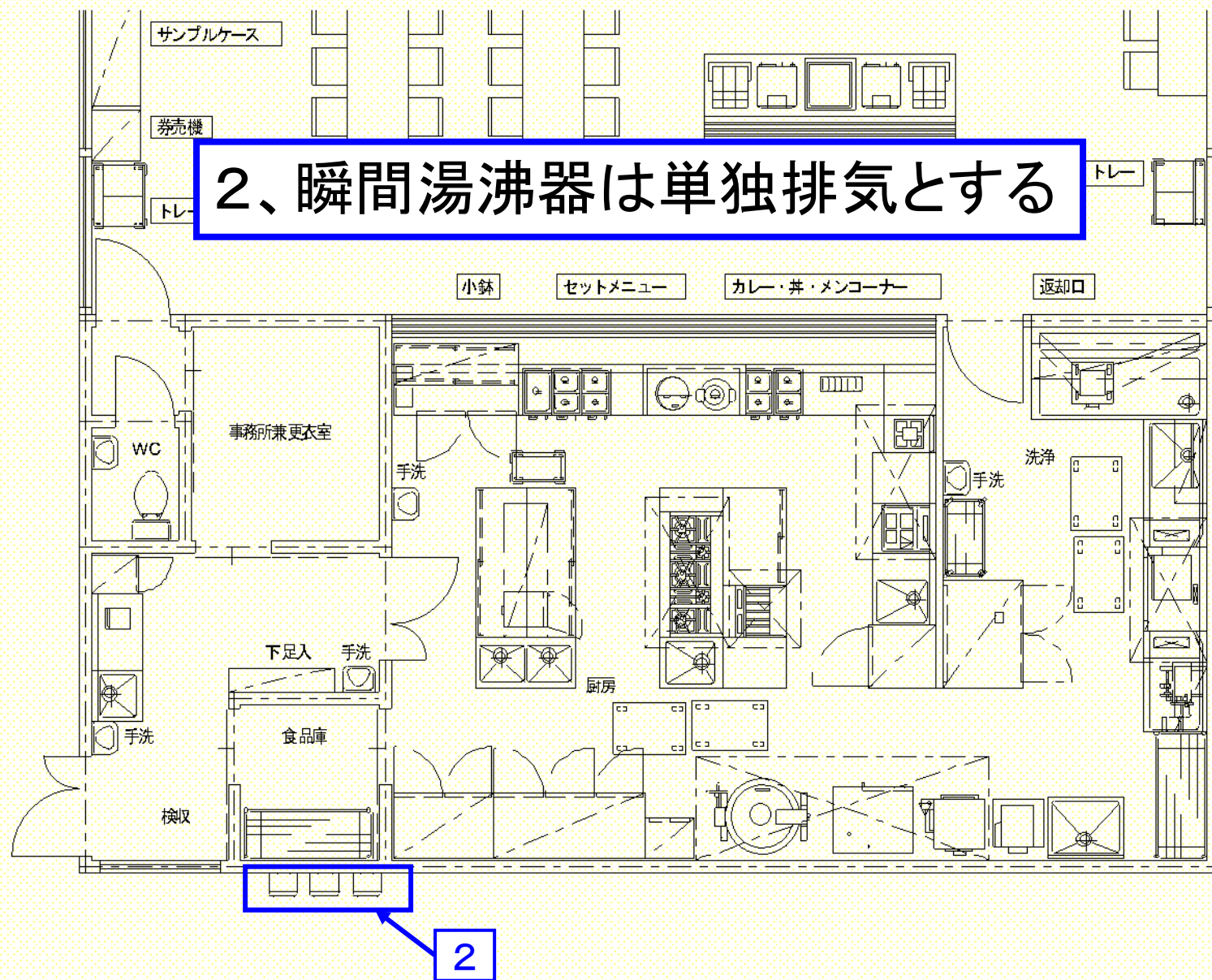


Ⅲ-2. 建築基準法





Ⅲ-2. 建築基準法





Ⅲ-2. 建築基準法

1. ガス燃焼機器には排気フードを設置

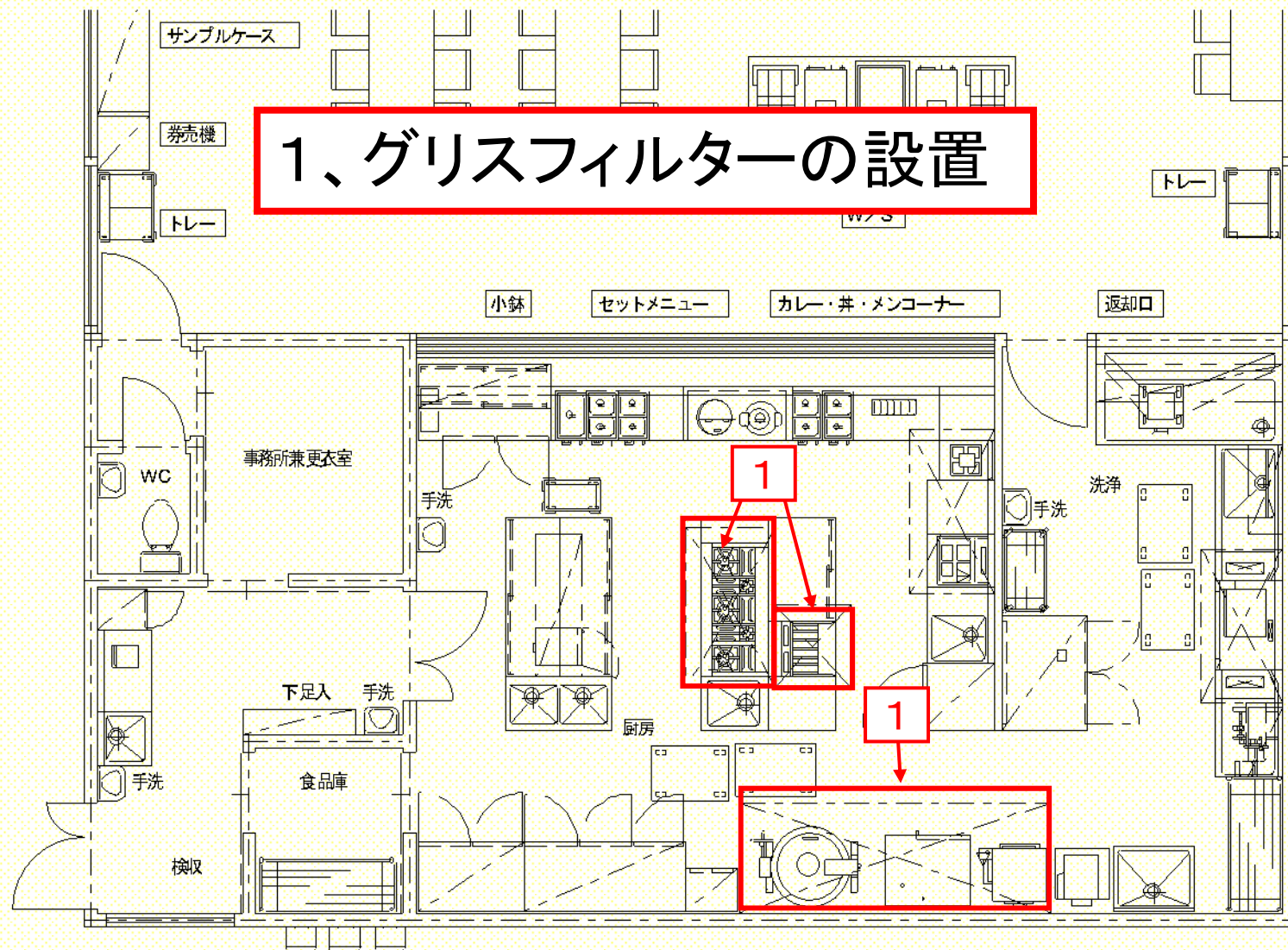
しなければならない

2. 瞬間湯沸器は単独排気としなければならない

今回の参考図面では屋外に設置してあるが、厨房内に設置する場合の、排気フードは必ず単独排気としなければならない。

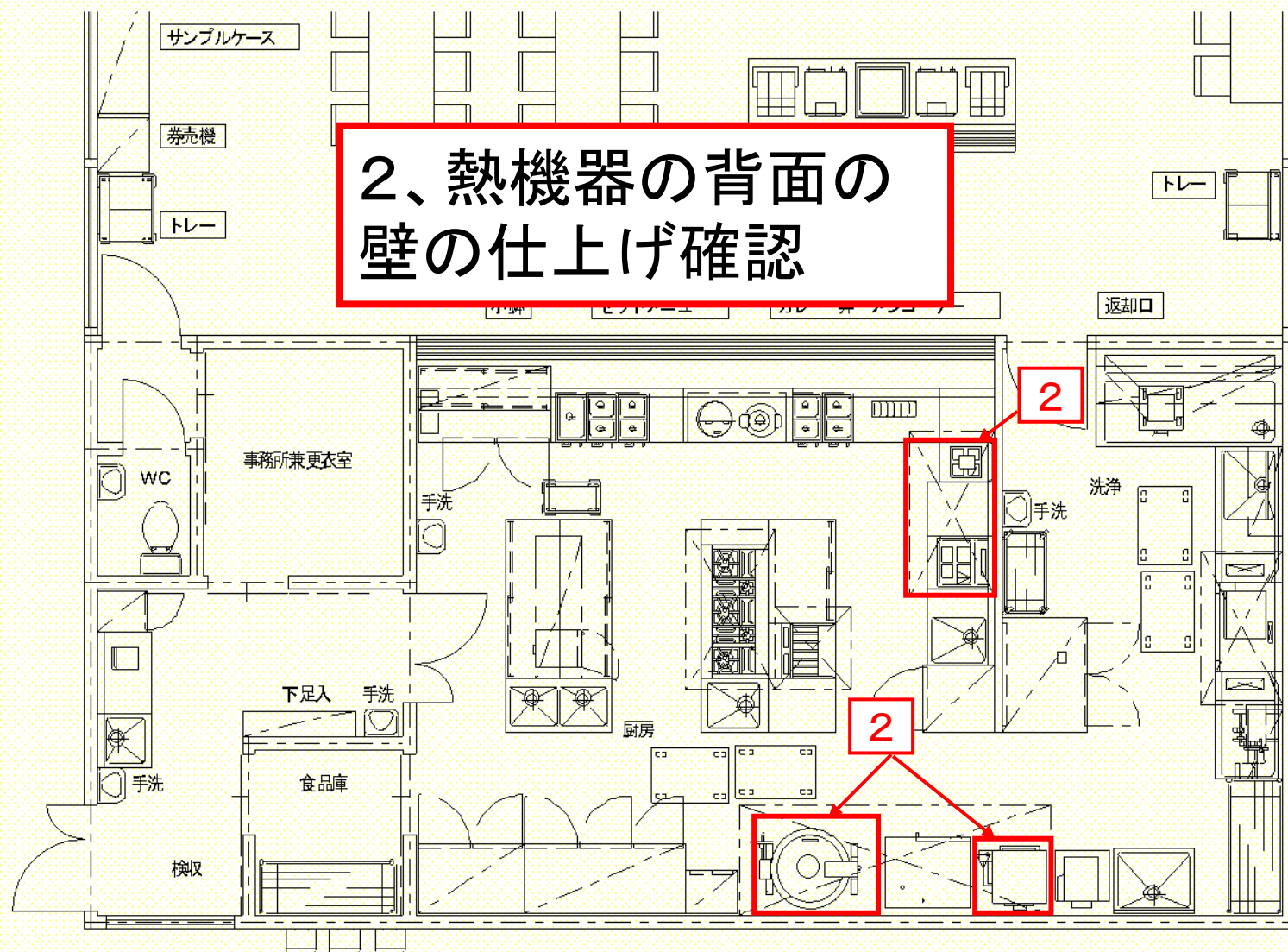


Ⅲ-3. 消防法(火災予防条例)





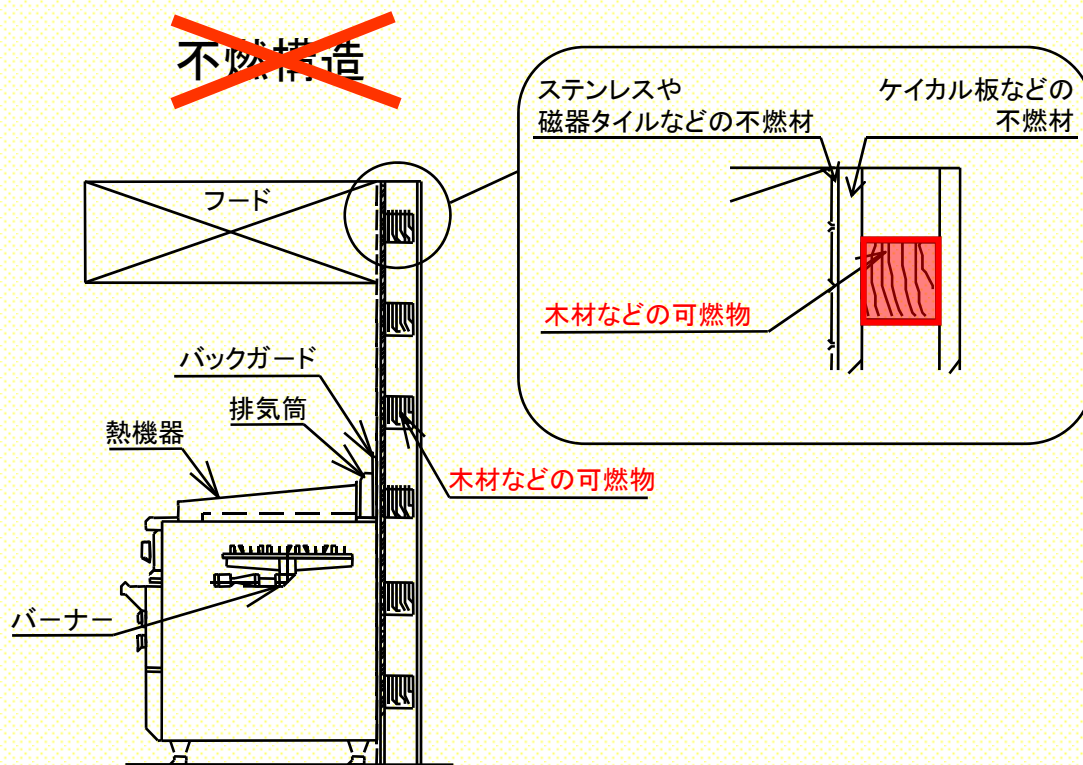
Ⅲ-3. 消防法(火災予防条例)



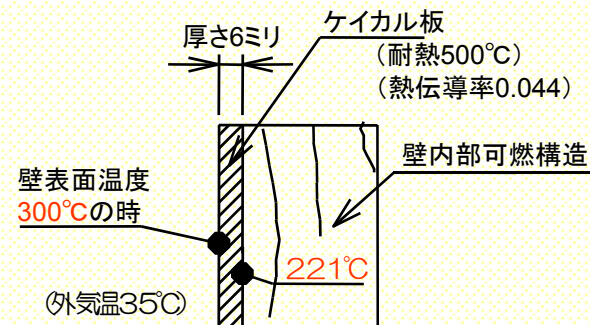


Ⅲ-3 消防法(火災予防条例)

不燃構造と間違いやすい事例



【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。



Ⅲ-3. 消防法(火災予防条例)

1. 調理中に油脂の発生する機器に取り付ける排気フードにはグリスフィルターを設置しなければならない
2. **不燃材料以外の仕上げ**をした建築物等の部分へのガス燃焼機器の設置は設置する機器の取り扱い説明書にある設置条件で設置をしなければならない。
基本として不燃材以外で施工された壁には機器を接して設置をする事ができない



Ⅲ-3. 消防法(火災予防条例)

消防署への提出書類がある

「火を使用する設備等の設置(変更)届出書」を提出しなければならない

どのような厨房が当てはまるか

1. 消費熱量が120kw以上の厨房

(換算する機器として電子レンジ、コーヒーマシン等のヒーターがある機器
についても換算すること)

2. 据付け面積が1m²以上の熱機器がある厨房

(各都道府県により違いがあるので注意が必要)

(東京都火災予防条例より)

防火区画について

厨房機器の消費熱量が350kwを超える場合は防火区画をしなければならない。



Ⅲ-4. 電気用品安全法

●電気用品安全法の位置づけ

電気の使用にあたり、保安の確保の観点から

- 1.「電気事業法」……電気を供給するものの規制(電力会社等)。
 - 2.「電気工事士法」
 - 3.「電気工事業法」
- } ・電気工事2法 電気工事を行うものの規制。
- 4.「電気用品安全法」・・電気製品の製造・輸入・販売に関する規制。

により、各種の規制がある。

●電気用品安全法では、

配線材料、家電機器等の電気用品自体を規制

1. 感電
2. 火災
3. 障害
4. 雑音の強さ

等の危険から消費者保護を目的としている。



Ⅲ-4. 電気用品安全法

●電気用品安全法制定の沿革

- ① 電気用品試験規則(逓信省令):大正5年制定
- ② 電気用品取締規則(逓信省令):昭和10年制定
- ③ 電気用品取締法:昭和36年制定

規制緩和の観点から、自己責任原則、政府の直接的な規制の最小限化等を基本とする見直しが図られ、平成11年に電気用品取締法を改正。
名称も変更。

- ④ 電気用品安全法:平成13年4月施行。

●電気用品マークの変遷

- ① 電気用品試験規則 : -

- ② 電気用品取締規則 : 

- ③ 電気用品取締法 : 、 (平成7年7月より廃止)

★ 第三者認証(Sマーク)制度発足 :  JET 等

- ④ 電気用品安全法 : 、

旧法による表示と新法による表示の例

	旧法による表示の例	新法による表示の例
特定電気用品	 91-12345 定格電圧 100V 定格入力容量 13VA 定格周波数 50-60Hz 定格出力電圧 DC12V 定格2次電流 200mA 事業者名	 登録検査機関名 定格電圧 100V 定格入力容量 13VA 定格周波数 50-60Hz 定格出力電圧 DC12V 定格2次電流 200mA 事業者名
特定以外の電気用品	定格電圧 100V 定格消費電力 160/170W 定格周波数 50-60Hz 事業者名	 定格電圧 100V 定格消費電力 160/170W 定格周波数 50-60Hz 事業者名



Ⅲ-4. 電気用品安全法

- 1.電気用品安全法を理解し、チェックを行います
- 2.電気用品安全法の対象品目が機器表内にはないか、品目一覧でチェック
- 3.品目チェック後、条件チェック(定格消費電力等)を行う。

* 対象品目について : 経済産業省HPで確認

: 業務用厨房関係法令集:P108～111参照(別紙・資料1)

- 4.PSEマークが表示されているか確認する

【表示は下記の2種類】

特定電気用品
(全112品目)



特定電気用品以外の
電気用品

(全338品目)





Ⅱ-4. 電気用品安全法

(資料1-1) 業務用厨房関係法令集:P108~111参照

12. 電気用品安全法 (抄)

昭和36年11月16日 法律第234号
改正 平成16年6月9日 法律第94号

(目的)

第1条 この法律は、電気用品の製造、販売等を規制するとともに、電気用品の安全性の確保につき民間事業者の自主的な活動を促進することにより、電気用品による危険及び障害の発生を防止することを目的とする。

(定義)

第2条 この法律において「電気用品」とは、次に掲げる物をいう。

1 一般用電気工作物（電気事業法（昭和39年法律第170号）第38条第1項に規定する一般用電気工作物をいう。）の部分となり、又はこれに接続して用いられる機械、器具又は材料であって、政令で定めるもの

2 携帯発電機であって、政令で定めるもの

(2) この法律において「特定電気用品」とは、構造又は使用方法その他の使用状況からみて特に危険又は障害の発生のおそれが多い電気用品であって、政令で定めるものをいう。

(事業の届出)

第3条 電気用品の製造又は輸入の事業を行う者は、経済産業省令で定める電気用品の区分に従い、事業開始の日から30日以内に、次の事項を経済産業大臣に届け出なければならない。

(基準適合義務等)

第8条 届出事業者は、第3条の規定による届出に係る型式（以下単に「届出に係る型式」という。）の電気用品を製造し、又は輸入する場合においては、経済産業省令で定める技術上の基準（以下「技術基準」という。）に適合するようにしなければならない。ただし、次に掲げる場合に該当するときは、この限りでない。

(1) 特定の用途に使用される電気用品を製造し、又は輸入する場合において、経済産業大臣の承認を受けたとき。

(2) 試験的に製造し、又は輸入するとき。

2 届出事業者は、経済産業省令で定めるところにより、その製造又は輸入に係る前項の電気用品（同項ただし書の規定の適用を受けて製造され、又は輸入されるものを除く。）について検査を行い、その検査記録を作成し、これを保存しなければならない。

(特定電気用品の適合性検査)

第9条 届出事業者は、その製造又は輸入に係る前条第1項の電気用品（同項ただし書の規定の適用を受けて製造され、又は輸入されるものを除く。）が特定電気用品である場合には、当該特定電気用品を販売する時までに、次の各号のいずれかに掲げるものについて、経済産業大臣の登録を受けた者の次項の規定による検査（以下「適合性検査」という。）を受け、かつ、同項の証明書の交付を受け、これを保存しなければならない。ただし、当該特定電気用品と同一の型式に属する特定電気用品について既に第2号に係る同項の証明書の交付を受けこれを保存している場合において当該証明書の交付を受けた日から起算して特定電気用品ごとに政令で定める期間を経過していないとき又は同項の証明書と同等なものとして経済産業省令で定めるものを保存している場合は、この限りでない。

(1) 当該特定電気用品

(2) 試験用の特定電気用品及び当該特定電気用品に係る届出事業者の工場又は事業場における検査設備その他経済産業省令で定めるもの

2 前項の登録を受けた者は、同項各号に掲げるものについて経済産業省令で定める方法により検査を行い、これらが技術基準又は経済産業省令で定める同項第2号の検査設備その他経済産業省令で定めるものに関する基準に適合しているときは、経済産業省令で定めるところにより、その旨を記載した証明書を当該届出事業者に交付することができる。

(表示)

第10条 届出事業者は、その届出に係る型式の電気用品の技術基準に対する適合性について、第8条第2項（特定電気用品の場合には、同項及び前条第1項）の規定による義務を履行したときは、

当該電気用品に経済産業省令で定める方式による表示を付することができる。

(販売の制限)

第27条 電気用品の製造、輸入又は販売の事業を行う者は、第10条第1項の表示が付されているものでなければ、電気用品を販売し、又は販売の目的で陳列してはならない。

2 前項の規定は、同項に規定する者が次に掲げる場合に該当するときは、適用しない。

(1) 特定の用途に使用される電気用品を販売し、又は販売の目的で陳列する場合において、経済産業大臣の承認を受けたとき。

(2) 第8条第1項第1号の承認に係る電気用品を販売し、又は販売の目的で陳列するとき。

(使用の制限)

第28条 電気事業法第2条第1項第10に規定する電気事業者、同法第38条第4項に規定する自家用電気工作物を設置する者、電気工事士法（昭和35年法律第139号）第2条第4項に規定する電気工事士、同法第3条第3項に規定する特種電気工事資格者又は同条第4項に規定する認定電気工事従事者は、第10条第1項の表示が付されているものでなければ、電気用品を電気事業法第2条第1項第14号に規定する電気工作物の設置又は変更の工事に使用してはならない。

2 電気用品を部品又は附属品として使用して製造する物品であって、政令で定めるものの製造の事業を行う者は、第10条第1項の表示が付されているものでなければ、電気用品をその製造に使用してはならない。

3 前条第2項の規定は、前2項の場合に準用する。

(罰則)

第57条 次の各号の1に該当する者は、1年以下の懲役若しくは百万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

3 第27条第1項の規定に違反して電気用品を販売し、又は販売の目的で陳列した者

4 第28条第1項又は第2項の規定に違反して電気用品を使用した者

13. 電気用品安全法施行令 (抄)

昭和37年8月14日 政令第324号
改正 平成16年10月27日 政令第329号

(電気用品)

第1条 電気用品安全法（以下「法」という。）第2条第1項の電気用品は、別表第1の上欄及び別表第2に掲げるとおりとする。

(特定電気用品)

第1条の2 法第2条第2項の特定電気用品は、別表第1の上欄に掲げるとおりとする。

第2条 この法律において「電気用品」とは、次に掲げる物をいう。

1 一般用電気工作物（電気事業法（昭和39年法律第170号）第38条第1項に規定する一般用電気工作物をいう。）の部分となり、又はこれに接続して用いられる機械、器具又は材料であって、政令で定めるもの。

(2) 携帯発電機であって、政令で定めるもの

2 この法律において「特定電気用品」とは、構造又は使用方法その他の使用状況からみて特に危険又は障害の発生のおそれが多い電気用品であって、政令で定めるものをいう。

別表第1（第1条、第1条の2、第2条関係）（一部省略）

6 電熱器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上30ボルト以下及び定格消費電力が10キロワット以下のものであって、交流の電路に使用するものに限る。）

(2) 電気温蔵庫

(4) 電気温水器



Ⅲ-4. 電気用品安全法

- 1.電気用品安全法を理解し、チェックを行います
- 2.電気用品安全法の対象品目が機器表内にはないか、品目一覧でチェック
- 3.品目チェック後、条件チェック(定格消費電力等)を行う。

* 対象品目について : 経済産業省HPで確認

: 業務用厨房関係法令集:P108～111参照(別紙・資料1)

- 4.PSEマークが表示されているか確認する

【表示は下記の2種類】

特定電気用品
(全112品目)



特定電気用品以外の
電気用品

(全338品目)





Ⅲ-4. 電気用品安全法

(資料1-2) 業務用厨房関係法令集:P108～111参照

- 7 電動応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）
- (2) 冷蔵用又は冷凍用のショーケース（定格消費電力が300ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (3) アイスクリームフリーザー（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (4) ディスポンザー（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (7) 自動販売機（電熱装置、冷却装置、放電灯又は液体収納装置を有するものに限る。乗車券用のものを除く。）

別表第2（第1条関係）（一部省略）

7 電熱器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格消費電力が10キロワット以下のものとして、交流の電路に使用するものに限る。）

- (11) 電気トースター
- (12) 電気天火
- (13) 電気魚焼き器
- (14) 電気コースター
- (15) 電気レンジ
- (16) 電気こんろ
- (17) 電気ソーセージ焼き器
- (18) ワッフルアイロン
- (19) 電気たこ焼き器
- (20) 電気ホットプレート及び電気フライパン
- (21) 電気がま及び電気ジャー
- (22) 電気なべ
- (23) 電気フライヤー
- (24) 電気卵ゆで器
- (25) 電気保温釜
- (26) 電気加温台
- (27) 電気牛乳湯器、電気湯沸器、電気コーヒー湯器及び電気茶沸器
- (28) 電気酒かん器
- (29) 電気湯せん器
- (30) 電気蒸し器
- (39) タオル蒸し器
- (40) 電気消毒器（電熱装置を有するものに限る。）
- (41) 湿潤器
- (42) 電気湯のし器
- (43) 投込み湯沸器
- (44) 電気瞬間湯沸器
- (45) 現象恒温器
- (46) 電熱ボード、電熱シート及びマット
- (47) 電気乾燥器

8 電動応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）

- (1) ベルトコンベア（可搬型のものに限る。）
- (2) 電気冷蔵庫及び電気冷凍庫（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
- (3) 電気製氷機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
- (4) 電気冷水機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
- (5) 空気清浄機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。機械器具に組み込まれる特殊な構造のものを除く。）
- (16) 昆布加工機及びするめ加工機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (17) ジューサー、ジュースミキサー及びフッドミキサー（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (18) 電気製めん機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）

- (19) 電気もちつき機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (20) コーヒーひき機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (21) 電気缶切機
- (22) 電気肉ひき機、電気肉切り機及び電気パン切り機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- (23) 電気かつお節削機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (24) 電気水削器（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (25) 電気洗米機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- (26) 野菜洗浄機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- (27) 電気食器洗機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (28) 精米機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (29) ほうじ茶機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (30) 包装機械及び荷造機械（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (36) おしほり巻機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (41) 扇風機及びサーキュレーター（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
- (42) 換気扇（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
- (43) 送風機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。機械器具に組み込まれる特殊な構造のものを除く。）
- (44) 電気冷房機（電動機の定格消費電力の合計が7キロワット以下のものに限る。電熱装置を有するものにあつては、その電熱装置の定格消費電力が5キロワット以下のものに限る。）
- (45) 電気冷風機（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
- (46) 電気除湿機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
- (47) ファンコイルユニット及びファン付コンベクター（定格消費電力が30ワット以下のものに限る。）
- (48) 温風暖房機（定格消費電力が500ワット以下のものとして、熱源としてガス又は石油を使用するものに限る。）
- (49) 電気温風機（定格消費電力が500ワット以下の電熱装置を有するものに限る。）
- (50) 電気加湿機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
- (51) 空気清浄機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
- (52) 電気除臭機
- (53) 電気芳香拡散機
- (54) 電気掃除機、電気レコードクリーナー、電気黒板ふきクリーナーその他の電気吸じん器（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- (55) 電気床磨き機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- (60) 電気乾燥機（定格消費電力が10キロワット以下のものに限る。毛髪乾燥機を除く。）
- (64) 電気グラインダー、電気ドリル、電気かんな、電気のかざり、電気スクリュードライバその他の電動工具（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）

9 光源及び光源応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）

- (13) 電気消毒器（殺菌灯を有するものに限る。）

10 電子応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）

- (2) 電子冷蔵庫
- (15) 超音波洗浄機（定格高周波出力が50ワット以下のものに限る。）

11 第3号から前号までに掲げるもの以外の交流用電気機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものに限る。）

- (6) アーク溶接機（定格電圧が150ボルトを超えるものにあつては、定格二次電流が130アンペア以下のものに限る。）
- (10) 電気冷蔵庫（取込式のものに限る。）



Ⅲ-4. 電気用品安全法

- 1.電気用品安全法を理解し、チェックを行います
- 2.電気用品安全法の対象品目が機器表内にはないか、品目一覧でチェック
- 3.品目チェック後、条件チェック(定格消費電力等)を行う。

* 対象品目について : 経済産業省HPで確認

: 業務用厨房関係法令集:P108～111参照(別紙・資料1)

- 4.PSEマークが表示されているか確認する

【表示は下記の2種類】

特定電気用品
(全112品目)



特定電気用品以外の
電気用品

(全338品目)





Ⅲ-4. 電気用品安全法

(資料1-2) 業務用厨房関係法令集:P108～111参照

- 7 電動応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）
- (2) 冷蔵用又は冷凍用のショーケース（定格消費電力が300ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (3) アイスクリームフリーザー（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (4) ディスポンサー（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (7) 自動販売機（電熱装置、冷却装置、放電灯又は液体収納装置を有するものに限り、乗車券用のものを除く。）

別表第2 （第1条関係）（一部省略）

- 7 電熱器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格消費電力が10キロワット以下のものとして、交流の電路に使用するものに限る。）
- (11) 電気トースター
 - (12) 電気天火
 - (13) 電気魚焼き器
 - (14) 電気ロースター
 - (15) 電気レンジ
 - (16) 電気こんろ
 - (17) 電気ソーセージ焼き器
 - (18) ワッフルアイロン
 - (19) 電気たこ焼き器
 - (20) 電気ホットプレート及び電気フライパン
 - (21) 電気がま及び電気ジャー
 - (22) 電気なべ
 - (23) 電気フライヤー
 - (24) 電気卵ゆで器
 - (25) 電気保温釜
 - (26) 電気加温台
 - (27) 電気牛乳湯器、電気湯沸器、電気コーヒー湯器及び電気茶沸器
 - (28) 電気酒かん器
 - (29) 電気湯せん器
 - (30) 電気蒸し器
 - (39) タオル蒸し器
 - (40) 電気消毒器（電熱装置を有するものに限る。）
 - (41) 湿潤器
 - (42) 電気湯のし器
 - (43) 投込み湯沸器
 - (44) 電気瞬間湯沸器
 - (45) 現象恒温器
 - (46) 電熱ボード、電熱シート及びマット
 - (47) 電気乾燥器
- 8 電動応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）
- (1) ベルトコンベア（可搬型のものに限る。）
 - (2) 電気冷蔵庫及び電気冷凍庫（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (3) 電気製氷機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (4) 電気冷水機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (5) 空気清浄機（定格消費電力が500ワット以下のものに限り、機械器具に組み込まれる特殊な構造のものを除く。）
 - (16) 昆布加工機及びするめ加工機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (17) ジューサー、ジュースミキサー及びフッドミキサー（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (18) 電気製めん機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）

- (19) 電気もちつき機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (20) コーヒーひき機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (21) 電気缶切機
 - (22) 電気肉ひき機、電気肉切り機及び電気パン切り機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (23) 電気かつお節削機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (24) 電気水削器（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (25) 電気洗米機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (26) 野菜洗淨機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (27) 電気食器洗機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (28) 精米機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (29) ほうじ茶機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (30) 包装機械及び荷造機械（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (36) おしほり巻機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (41) 扇風機及びサーキュレーター（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
 - (42) 換気扇（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
 - (43) 送風機（定格消費電力が500ワット以下のものに限り、機械器具に組み込まれる特殊な構造のものを除く。）
 - (44) 電気冷房機（電動機の定格消費電力の合計が7キロワット以下のものに限り、電熱装置を有するものにあつては、その電熱装置の定格消費電力が5キロワット以下のものに限る。）
 - (45) 電気冷風機（定格消費電力が300ワット以下のものに限る。）
 - (46) 電気除湿機（定格消費電力が500ワット以下の冷却装置を有するものに限る。）
 - (47) ファンコイルユニット及びファン付コンベクター（定格消費電力が30ワット以下のものに限る。）
 - (48) 温風暖房機（定格消費電力が500ワット以下のものとして、熱源としてガス又は石油を使用するものに限る。）
 - (49) 電気温風機（定格消費電力が500ワット以下の電熱装置を有するものに限る。）
 - (50) 電気加湿機（定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するものに限る。）
 - (51) 空気清浄機（定格消費電力が500ワット以下のものに限る。）
 - (52) 電気除臭機
 - (53) 電気芳香拡散機
 - (54) 電気掃除機、電気レコードクリーナー、電気黒板ふきクリーナーその他の電気吸じん器（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (55) 電気床磨き機（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
 - (60) 電気乾燥機（定格消費電力が10キロワット以下のものに限り、毛髪乾燥機を除く。）
 - (64) 電気グラインダー、電気ドリル、電気かんな、電気のかざり、電気スクリュードライバその他の電動工具（定格消費電力が1キロワット以下のものに限る。）
- 9 光源及び光源応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）
- (13) 電気消毒器（殺菌灯を有するものに限る。）
- 10 電子応用機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものであって、交流の電路に使用するものに限る。）
- (2) 電子冷蔵庫
 - (15) 超音波洗浄機（定格高周波出力が50ワット以下のものに限る。）
- 11 第3号から前号までに掲げるもの以外の交流用電気機械器具であって、次に掲げるもの（定格電圧が100ボルト以上300ボルト以下及び定格周波数が50ヘルツ又は60ヘルツのものに限る。）
- (6) アーク溶接機（定格電圧が150ボルトを超えるものにあつては、定格二次電流が130アンペア以下のものに限る。）
 - (10) 電気冷蔵庫（取付式のものに限る。）



Ⅲ-4. 電気用品安全法

1.対象品目 チェック

【条件注意】

定格消費電力が300ワット以下の冷却機を有するものに限る。

品目名が同じでなくても、用途等も考慮に入れチェックする。

例：電気湯せん器→卓上ウォーマ

【条件注意】

定格消費電力が500ワット以下の電動機を使用するもの。

電動機とタンクヒーター別々に確認すること。

厨房設備器具明細表

No	品名	形 式	規 格 寸 法			台 数	配 管 道 路 口 径			ガ ス (13A)		電 圧 (50Hz) kW			フ リ ー	備 考
			W	D	H		給 水	給 湯	排 水	口 径	kW	電圧100V	電圧200V	電圧200V		
1	1槽シンク		600	600	850	1	15	15	40							
2	テーブル		900	600	850	1										
3	タジタリヤ					1										
4	電気湯せん器		476	553	1176	1						0.101				別表第2.8(2)
5	ラック		1518	613	1892	1										
6	冷凍庫		1210	800	2000	1			排水40				0.572			別表第2.8(2)
7	冷凍庫		1800	800	2000	1			排水40			0.5				別表第2.8(2)
8	冷凍庫		600	500	1030	1						0.537				別表第2.9(13)
9	ガス暖房機		1040	890	780	1	15	15	排水20	27.9						
10	スチームコンベクションオーブン		950	780	1650	1	20		40					19.5	G	別表第2.8(2)
11	ガス自動炊飯器		760	650	1315	1				25	28.6	0.021			H	
12	電気湯せん器		600	630	1840	1	15		50			0.6				別表第2.8(25)
13	1槽シンク		900	750	850	1	15	15	40							
14	2槽シンク		1200	600	850	1	15x2	15x2	40x2							
15	テーブルキャビネット		1800	600	850	1										
16	上棚		1600	500	1740	1										
17	電子レンジ		427	530	335	1						2.2				電子応用機械器具:318/338
18	テーブルキャビネット		1800	600	850	1										
19	1槽シンク		600	750	850	1	15	15	40							
20	ガステーブル		1500	750	850	1				20	42.6				G	
21	テーブル		300	750	850	1										
22	テーブル		600	750	850	1										
23	フライヤー		630	750	850	1			15x2	17.4					G	別表第2.8(2)
24	テーブルキャビネット		1170	750	850	1										
25	トレーチスベンサー		820	640	910	2										
26	卓上ウォーマー		1500	600	850	1			排水40			0.235				別表第2.8(2)
27	卓上ウォーマー		1500	500	835	1			排水40			0.415				別表第1.7(2)
28	卓上ウォーマー		350	550	260	3						0.9				別表第2.7(29)
29	卓上ウォーマー		1500	600	850	1										
30	ライス・スーパースーパー		1200	600	850	1										
31	スーパースーパー		415	415	355	1						0.25				別表第2.7(29)
32	ライスジャー		460	380	390	1						0.077				電熱器具:97/338
33	卓上ウォーマー		350	550	260	2						0.9				別表第2.7(29)
34	茶・メンスサービステーブル		1700	600	850	1										
35	テーブル		600	600	850	1										
36	電熱調理器(ローレンジ型)		450	600	450	1								5.5	H	電熱器具:110/338
37	テーブル		600	750	850	1										
38	炉で調理(電気調理)		600	750	850	1	15		25	25	31.4				H	
39	台付シンク		850	750	850	1	15	15	40							
40	冷凍冷蔵庫		745	800	2000	1			排水40			0.489				別表第2.8(2)
41	ウォーターステーション		3000	1050	850	1										
42	オーガナイザー		511	543	362	2										
43	電気湯せん器		450	500	780	2	15		排水40			1.215				別表第2.8(4)
44	カッパティスベンサー		610	610	665	1										
45	シャワーシンク		2100	1100	850	1	15x2	15	排水40			0.1				別表第2.8(27)
46	返却機		2100	400	1740	1										
47	ソイルドテーブル		1500	750	850	1	15	15	40							
48	ラックシェルフ		1000	400	1740	1										
49	電気湯せん器		1018	850	1671	1	20x2	50				11.7			H	別表第2.8(27)
50	電気湯せん器		630	550	600	1	20	20				0.4				電熱器具:127/338
51	グリーンテーブル		1200	750	850	1						30.0				
52	ラックシェルフ		800	400	1740	1										
53	ラック		1518	613	1892	1										
54	移動ラック		910	460	1892	1										
55	電気湯せん器		1280	950	1880	1								9.75		別表第2.7(40)
56	移動台		900	600	850	4										
57	電気湯せん器		404	674	800	1										
58	電気湯せん器	243" フック付				2	20	20		20	52.3	0.141				別表第2.8(2)
59	電気湯せん器(電気湯せん器専用)	503" フック付				1	25	25		20	95.9	0.381				別表第2.8(2)
...	電気湯せん器										348.4	10.923	2.2	77.42		別表第2.8(2)

注：上記設備工事費は別表第1(各器具)に於ける1台分を以て算出

2.条件チェック

(定格消費電力等)



Ⅲ-4. 電気用品安全法

- 1.電気用品安全法を理解し、チェックを行います
- 2.電気用品安全法の対象品目が機器表内にはないか、品目一覧でチェック
- 3.品目チェック後、条件チェック(定格消費電力等)を行う。

* 対象品目について : 経済産業省HPで確認

: 業務用厨房関係法令集:P108～111参照(別紙・資料1)

- 4.PSEマークが表示されているか確認する

【表示は下記の2種類】

特定電気用品
(全112品目)



特定電気用品以外の
電気用品

(全338品目)

