

資料2 飲食店に係る火災件数等

1 火気器具の種類

東京消防庁管内で平成元年から平成30年までの30年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、焼肉関連器具の種類別の火災件数を図2-1に示す。

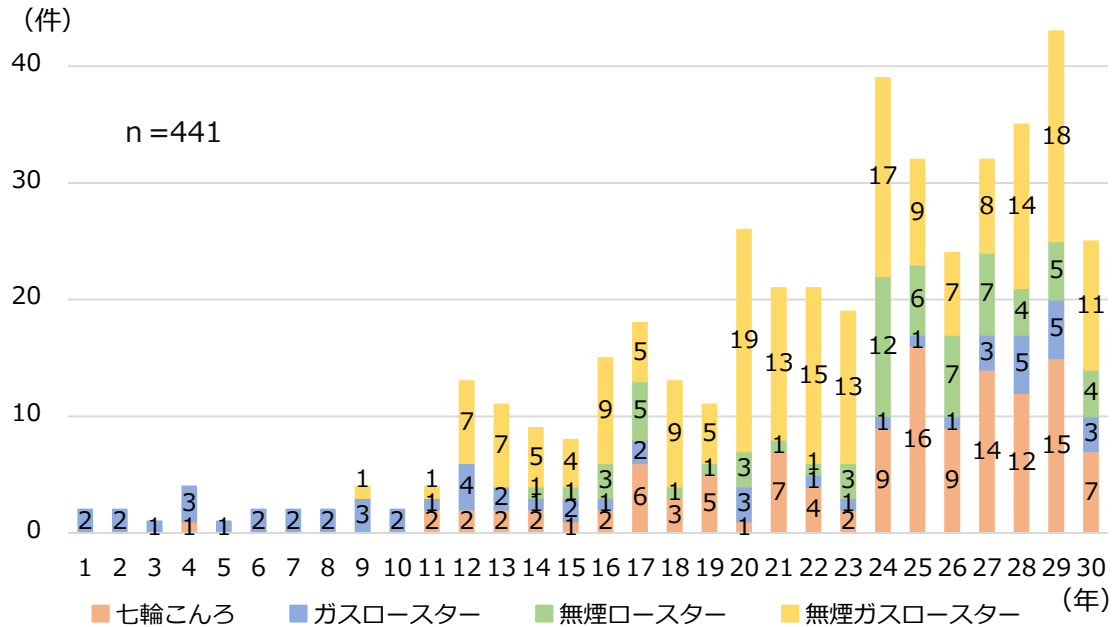


図2-1 焼肉関連器具から出火した飲食店火災

2 火気器具の種類と火災の程度

東京消防庁管内で平成元年から平成30年までの30年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、焼肉関連器具の種類と火災の程度を図2-2に示す。

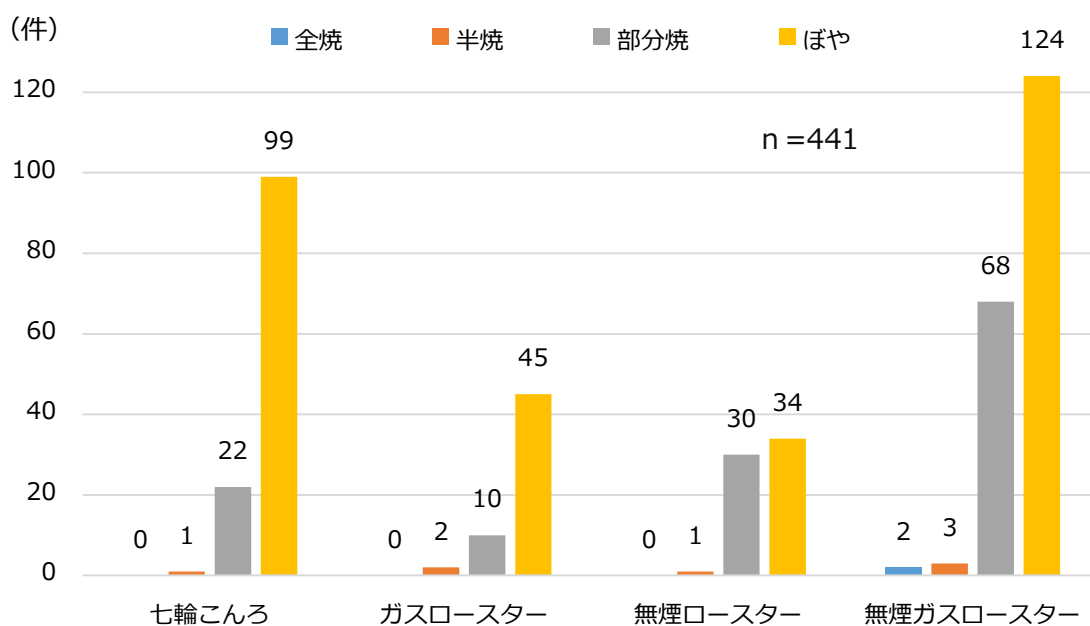


図2-2 火気器具の種類と火災の程度

3 防火ダンパー及びグリスフィルターの設置

東京消防庁管内で平成元年から平成 30 年までの 30 年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、防火ダンパー及びグリスフィルターの有無と火災の程度を、表 2-1 に示す。

表 2-1 火災の程度と防火ダンパー及びグリスフィルターの有無

防火ダンパー	グリスフィルター	全焼	半焼	部分焼	ぼや	合計
設置あり	設置あり	1	1	63	127	192
	設置なし	0	4	52	81	137
設置なし	設置あり	0	0	0	0	0
	設置なし	0	0	3	2	5
合計		1	5	118	210	334

※ 東京消防庁管内で、焼肉関連器具から出火した飲食店火災（平成元年から平成 30 年）のうち、ダクト火災に該当するものを抽出。

※ ダクト火災とは、ダクトから出火したもの又はダクトへ延焼したものとする。

4 火災の発生した月

東京消防庁管内で平成元年から平成 30 年までの 30 年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、月別の発生状況を図 2-3 に示す。

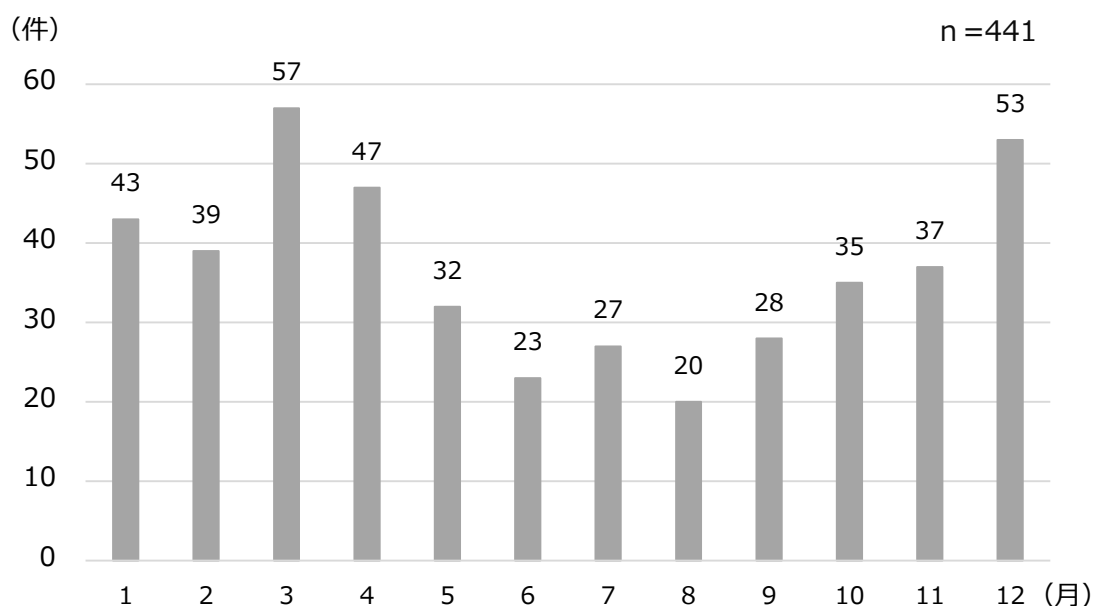


図 2-3 月ごとの火災発生件数

5 火災の発生した曜日

東京消防庁管内で平成元年から平成 30 年までの 30 年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、曜日別の発生状況を図 2-4 に示す。

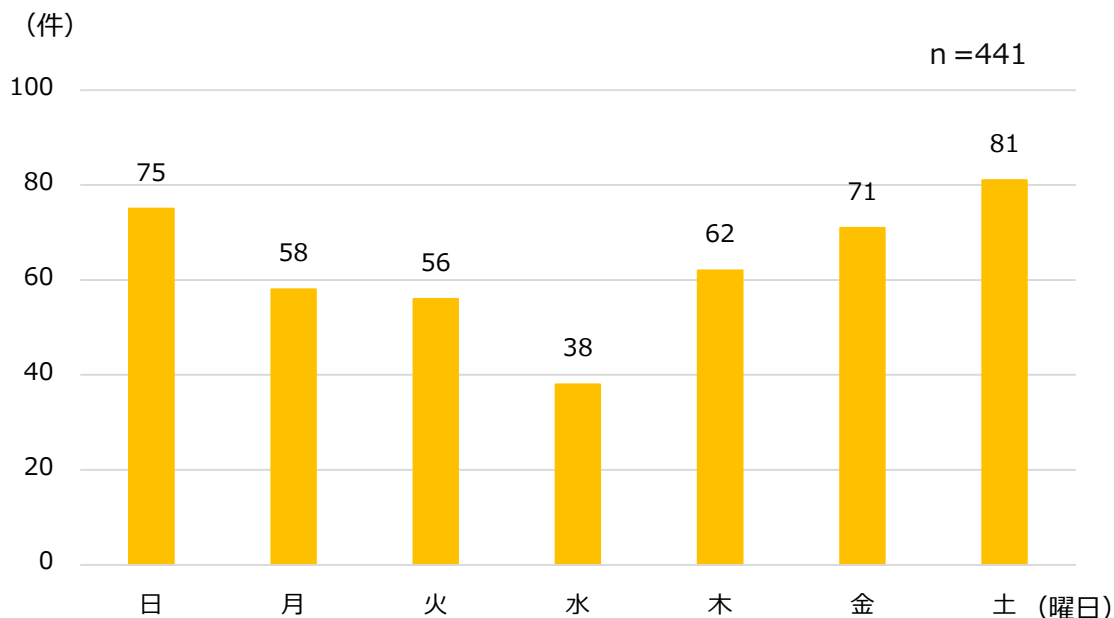


図 2-4 曜日ごとの火災発生件数

6 火災の発生した時間

東京消防庁管内で平成元年から平成 30 年までの 30 年間に焼肉関連器具から出火した飲食店火災について、出火した時間の状況を図 2-5 に示す。

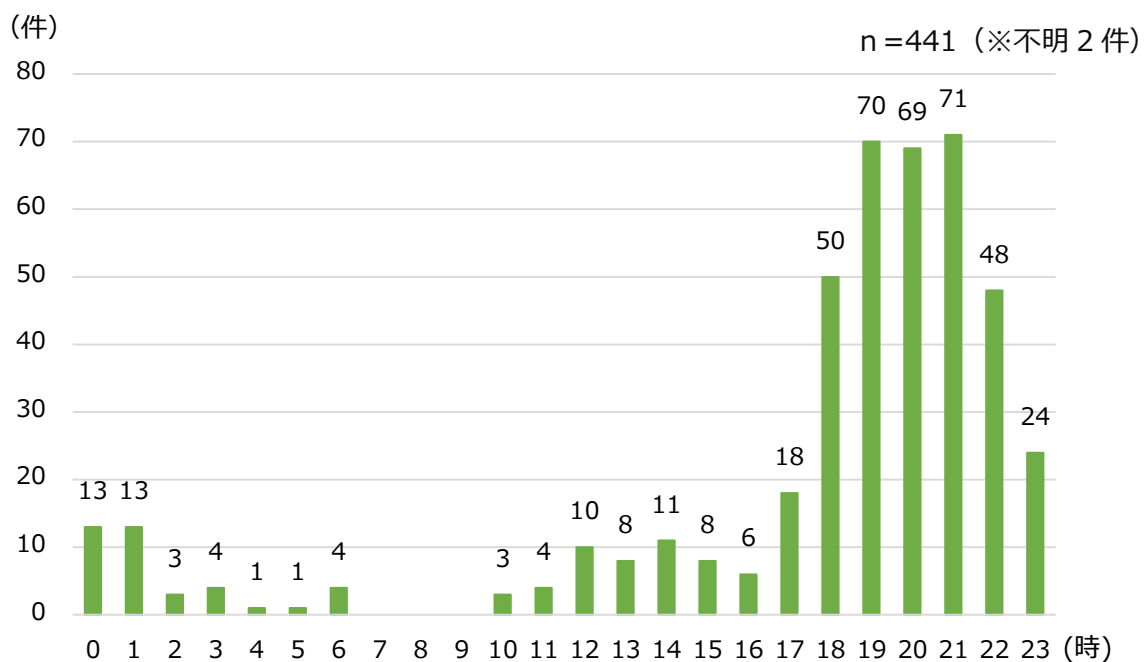


図 2-5 時間ごとの火災発生件数

7 火災原因

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、主な出火原因を図 2-6 に示す。

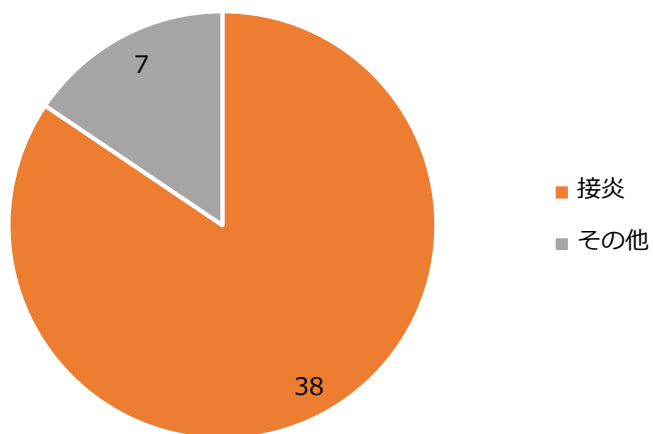


図 2-6 主な出火原因

8 燃料の種類

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、使用していた火気器具の燃料の種類を図 2-7 に示す。

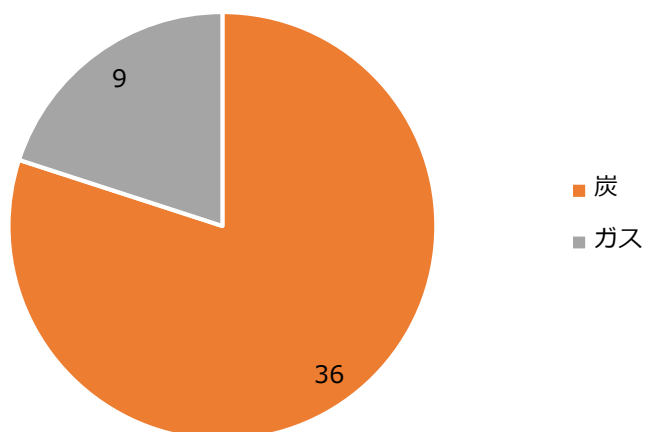


図 2-7 火気器具の燃料の種類

9 七輪の大きさ

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）で、発火源が七輪の火災 36 件について、七輪の直径を図 2-8 に、高さを図 2-9 に示す。

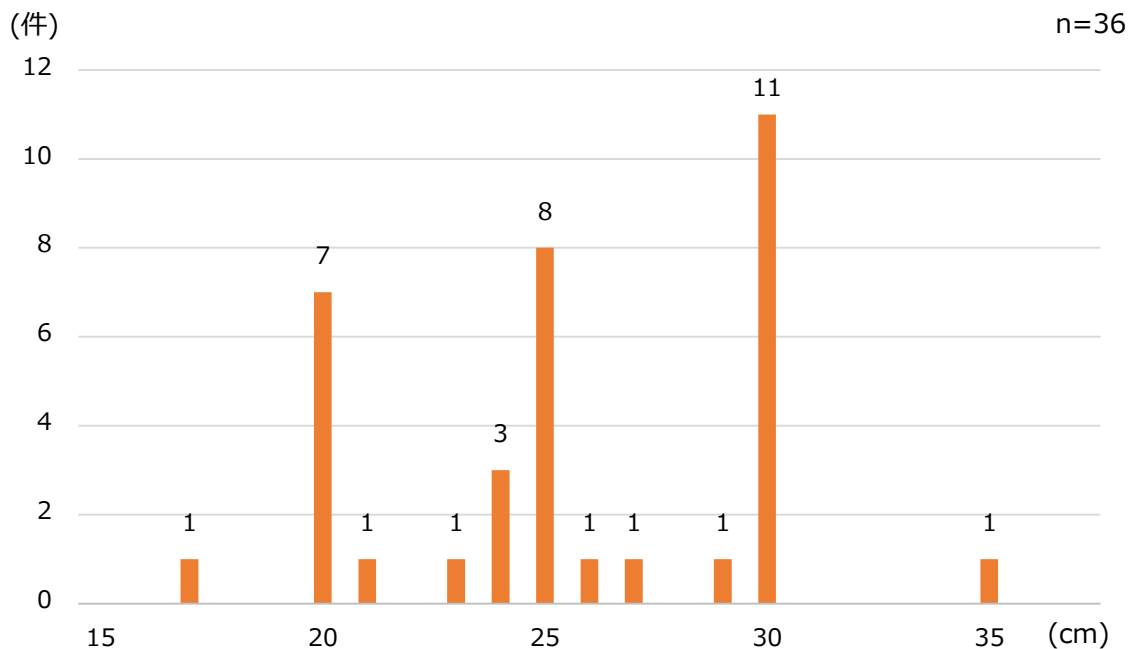


図 2-8 七輪の直径

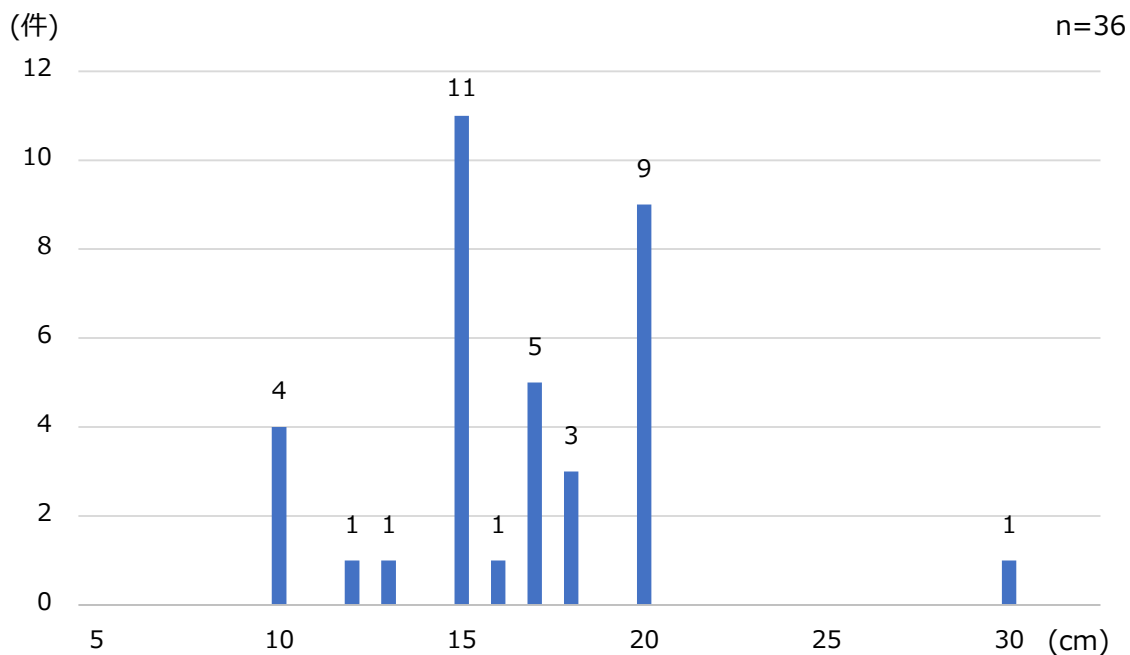


図 2-9 七輪の高さ

10 火災の発生件数と肉の種類

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、火災が発生した際に焼いていた肉の種類は、図 2-10 のとおりである。

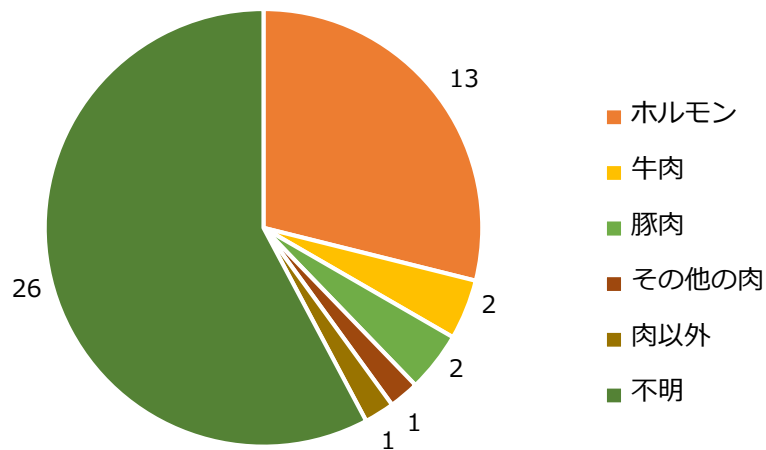


図 2-10 火災の発生件数と肉の種類

11 火気器具から排気取入口までの距離

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、火気器具から排気取入口までの距離を図 2-11 に示す。

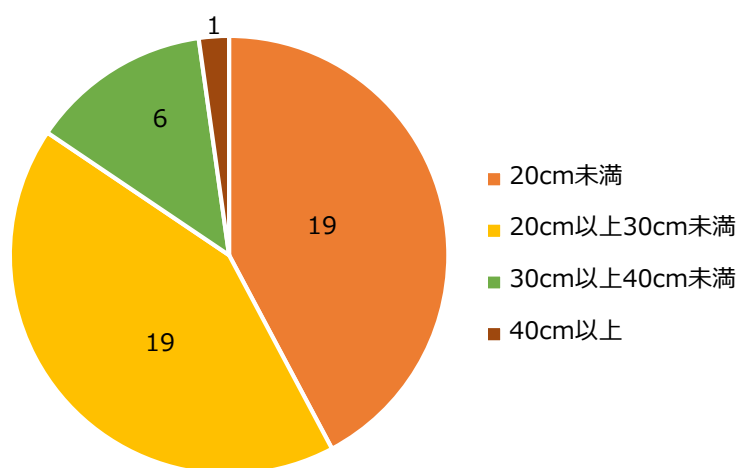


図 2-11 火気器具から排気取入口までの距離

12 上引きダクトの排気取入口

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、上引きダクトの排気取入口の状況を図 2-12 に示す。

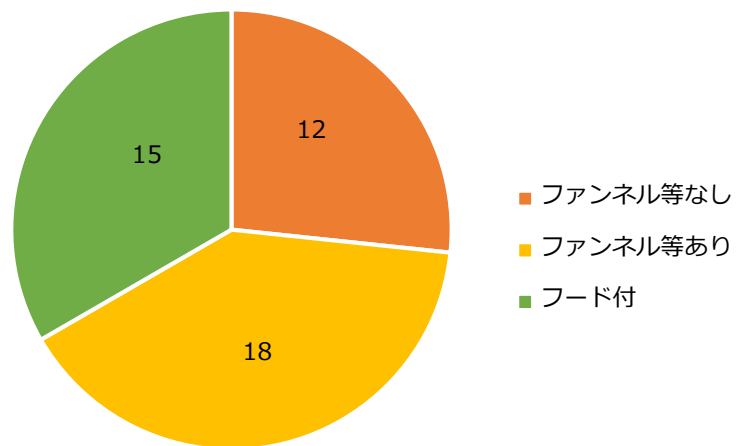


図 2-12 上引きダクトの排気取入口の状況

13 フード径

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、上引きダクトのフード径を図 2-13 に示す。

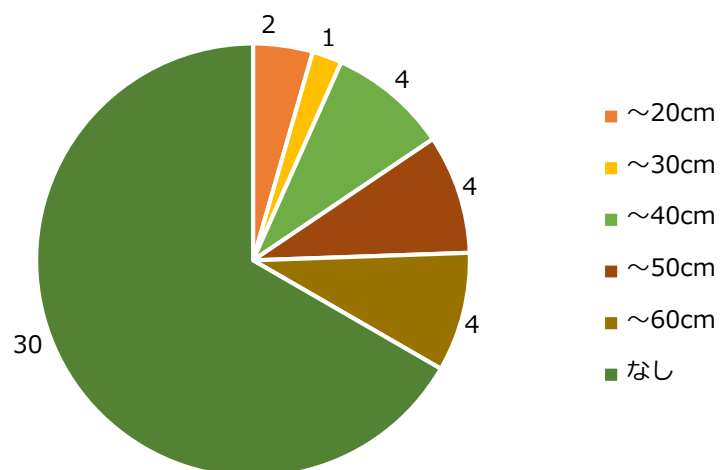


図 2-13 上引きダクトのフード径

14 ダクト径

東京消防庁管内で平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に発生した焼肉店の上引きダクト火災（45 件）について、上引きダクトのダクト径を図 2-14 に示す。

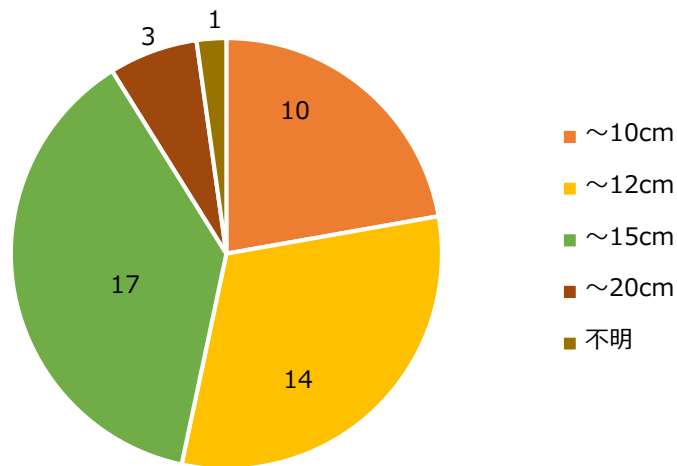


図 2-14 上引きダクトのダクト径

15 ダクトに付着した油脂の厚さ

火災の発生した焼肉店（5 軒）において、簡易油塵測定ゲージを用いてダクトに付着した油脂の厚さを測定した結果を表 2-2 に示す。

表 2-2 油脂の厚さの測定結果

No.	1	2	3	4	5
火源から排気取入口 までの距離	16 cm	20 cm	20 cm	38 cm	15 cm
油塵の厚さ	3 mm	0.6 mm	0.4 mm	0.4 mm	0.4 mm

※ 複数箇所を測定し、最も厚かった部分のみ記載。

（出典：東京消防庁より情報提供）

※ 油塵の厚さ 0.2mm 以上で防火ダンパーの固着が増加する。

（出典：JADCAスタンダード 2018 厨房版）

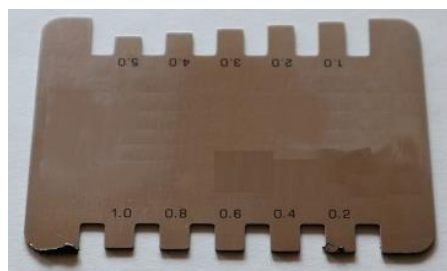


写真 2-1 簡易油塵測定ゲージ

16 焼肉店の清掃状況

平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に東京消防庁管内で発生した焼肉店の上引きダクト火災 45 件について、火災のあった各店舗の清掃状況を、表 2-3 に示す。

表 2-3 焼肉店の清掃状況

	吸込口付近	吸込口からグリス フィルターまで	グリスフィルター	グリスフィルター より先
毎日	11	10	12	0
週 1 以上	6	5	6	0
月 1 以上	2	4	2	2
年 1 以上	5	5	2	10
清掃していない	12	12	6	24
不明	9	9	7	9
グリスフィルター がない	-	-	10	-

17 チェーン店と個人経営店

平成 27 年から平成 30 年までの 4 年間に東京消防庁管内で発生した焼肉店の上引きダクト火災 45 件について、焼肉店がチェーン店か個人店かを表 2-4 に示す。

表 2-4 チェーン店と個人店舗

	チェーン店	個人店
店舗数	34	11

※ チェーン店とは、複数店舗があるもの。または、焼肉店は 1 店舗だが、いくつかの業態の店舗を法人が経営しているものとする。

※ 個人店とは、チェーン店以外のものとする。