

目次

	ページ
第1章 検討の目的等	
第1節 目的	1
第2節 検討事項	1
第3節 検討体制	2
第4節 検討経過	3
第2章 上引きダクトに関する概要	
第1節 上引きダクト・火気器具の構造・種類等	4
第2節 これまでの検討状況	6
第3節 関連法規	7
第3章 火災危険等	8
第4章 上引きダクトに関する現状調査	
第1節 焼肉の歴史、焼肉店の件数	13
第2節 実態調査	16
第5章 実験	
第1節 実験の目的	23
第2節 実験概要	23
第3節 模擬火源設定実験	23
第4節 温度測定実験	34
第5節 着火実験	45
第6節 考察	56
第6章 想定されるリスク要因と対処方策	
第1節 想定されるリスク要因	62
第2節 リスク要因ごとの対策の提言	62
第7章 今後の課題	64

【資料編】

- 資料 1 関係法令（抜粋）
- 資料 2 飲食に係る火災件数等
- 資料 3 焼肉店の現状に係るアンケート調査結果
- 資料 4 焼肉店の現状に係る大手チェーン店の調査結果
- 資料 5 焼肉店の現状に係る詳細な訪問調査結果
- 資料 6 飲食店におけるダクト火災抑制方策の検討に関する実験結果