

資料3 焼肉店の現状に係るアンケート調査結果

調査に使用したアンケート用紙を下記に示す。

送信先 FAX 03-5246-7380

実態調査の質問事項（複数回答可） 回答日 年 月 日
 所在地 店名

○排気設備の使用開始から何年経過していますか？
 年 月



○客席で使用している火気器具の種類は何ですか？
 木炭七輪こんろ、卓上ガスコンロ、卓上電気ロースター、
 無煙ガスロースター、その他（ ）



○客席のダクトの種類は上引きですか？下引き（無煙ロースターなど）ですか？
 上引きダクト、下引きダクト、両方使用、両方なし

○客席の上引きと下引きの卓数はいくつですか？
 上引き（ ） 、下引き（ ）

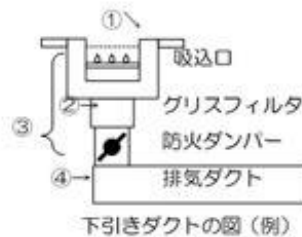
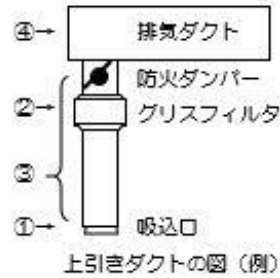
○ダクトの清掃は、どれくらいの頻度でしていますか？

①吸込口付近
 毎日、週 回、月 回、年 回

②グリッスフィルタ
 毎日、週 回、月 回、年 回

③吸込口からグリッスフィルタ・防火ダンパーまでの部分
 毎日、週 回、月 回、年 回

④グリッスフィルタ・防火ダンパーより先の排気ダクト部分
 毎日、週 回、月 回、年 回



○ダクトの清掃は、従業員がしていますか？清掃業者に依頼していますか？

- 吸込口からグリッスフィルタまで
 - 従業員、清掃業者
- 吸込み口から手の届く範囲のみ
- グリッスフィルタより先の排気ダクト部分
 - 従業員、清掃業者

裏面へ

○上引きダクトの場合

- ・上引きダクトの排気取入口と火気器具の焼面との距離はどれくらいですか？
 0～10cm、11～20cm、21～30cm、31～40cm、
 41～50cm、51～60cm、61～70cm、71～80cm、
 81～90cm、91～100cm、100cm～

- ・上引きダクトにグリスフィルタは付いていますか？
 グリスフィルタ 有・無

- ・上引きダクトに防火ダンパーは付いていますか？
 防火ダンパー 有・無



- ・上引きダクトは固定式ですか？可動式（高さが変えられる）ですか？
 固定式、可動式

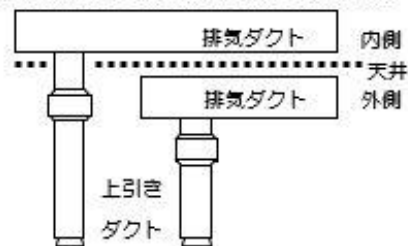
- ・上引きダクトはフードが付いていますか？付いていませんか？
 フード付き、フード無し



- ・上引きダクトのフードの直径とダクトの直径はどれくらいですか？
 フード 無し、0～10cm、11～20cm、21～30cm、
 31～40cm、41～50cm、50cm～

ダクト 0～5cm、5～10cm、11～15cm、16～20cm、
 21～25cm、26～30cm、30cm～

- ・上引きダクトが接続される排気ダクトは、天井の内側にありますか？天井の外側にありますか？
 天井の内側、
 天井の外側、
 部分的に内側と外側がある。



ご協力ありがとうございました。

(一社)日本空調システムクリーニング協会事務局
 TEL 03-5828-6116 FAX 03-5246-7380

焼肉店 151 店舗への実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
1年～10年未満	75	37	32	6	
10年～20年未満	34	6	26	2	
20年～30年未満	17	1	15	1	
30年～40年未満	3		3		
排気設備無し	10				10
不明	12	3	9		

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
木炭七輪こんろ	27	22	1	3	1
卓上ガスコンロ	38	21	3	6	8
卓上電気ロースター	1				1
無煙ガスロースター	85		81	4	
不明	4	4			

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計
上方排気設備	47
下方排気設備	85
両方使用	9
両方なし	10

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
10台未満	34	20	9	1	4
20台未満	63	21	34	4	4
30台未満	39	5	31	3	
40台未満	1		1		
50台未満	7		6	1	
80台未満	1		1		
不明	6	1	3		2

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
毎日	97	27	63	7
週 5 回	1		1	
週 4 回	1		1	
週 3 回	4	2	2	
週 2 回	6	1	5	
週 1 回	14	10	3	1
月 2 回	6	2	4	
月 1 回	7	4	2	1
年 1 回	1		1	
不明	4	1	3	

6. グリスフィルターの手清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
毎日	27	10	16	1
週 5 回	1		1	
週 3 回	4	2	2	
週 2 回	3	1	2	
週 1 回	33	18	12	3
月 2 回	20	2	18	
月 1 回	22	3	17	2
年 6 回	2	1	1	
年 4 回	2		2	
年 2 回	3		3	
年 1 回	3		2	1
グリスフィルター無し	7	5	1	1
不明	14	5	8	1

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
毎日	20	9	9	2
週 1 回	18	6	9	3
週 2 回	3	1	1	1
月 1 回	27	9	18	
月 2 回	18	3	15	
年 1 回	17	5	10	2
年 2 回	7	2	5	
年 4 回	2		2	
年 6 回	0			
2年 1 回	1	1		
3年 1 回	4		3	1
ダクトが無い ため清掃歴無し	0			
清掃していない	1	1		
不明	23	10	13	

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
週 1 回	2	1		1
週 2 回	1	1		
月 1 回	7	2	5	
年 1 回	42	10	29	3
年 2 回	13	5	7	1
年 3 回	1	1		
年 4 回	1	1		
2年 1 回	7	1	4	2
3年 1 回	6	1	4	1
4年 1 回	2		2	
5年 1 回	1		1	
10年 1 回	1		1	
清掃していない	16	8	7	1
適時	6	1	5	
不明 (未定)	35	15	20	

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
従業員	124	44	72	8
清掃業者	9		8	1
不明	8	3	5	

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方
従業員	11	5	4	2
清掃業者	104	26	71	7
清掃していない	3	2	1	
不明	23	14	9	

10. 上方排気設備の排気取入口と火気器具の焼面との距離を調査した結果は次表のとおり。

	合計
0～10cm	3
11～20cm	26
21～30cm	16
31～40cm	3
61～70cm	1
不明	4

11. 上方排気設備のグリスフィルターの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計
グリスフィルター 有	43
グリスフィルター 無	7
不明	3

12. 上方排気設備の防火ダンパーの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計
防火ダンパー 有	48
防火ダンパー 無	2
不明	3

13. 上方排気設備立上りダクト部の可動の可否について調査した結果は次表のとおり。

	合計
固定式	24
可動式	24
両方あり	1
不明	4

14. 上方排気設備のフードの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計
フード付き	23
フード無し	25
不明	5

15. フードの直径について調査した結果は次表のとおり。

	合計
フード 無し	25
11～20cm	15
21～30cm	2
31～40cm	1
41～50cm	2
50cm～	3
不明	5

16. 上方排気設備立上りダクト部の直径を調査した結果は次表のとおり。

	合計
0～ 5cm	1
5～10cm	28
11～15cm	13
16～20cm	4
21～25cm	1
500mm×350mm	1
不明	5

17. 上方排気設備の設置個所について調査した結果は次表のとおり。

	合計
天井の内側（隠蔽）	13
天井の外側（露出）	32
部分的に内側と外側がある	3
不明	5

焼肉店 151 店舗内、上野駅周辺の焼肉店 56 店舗への訪問実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
1年～10年未満	28	17	9	2	
10年～20年未満	6	2	4		
20年～30年未満	5		5		
その他 排気設備無し	9				9
不明	8	2	6		

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
木炭七輪こんろ	8	6	1		1
卓上ガスコンロ	23	11	2	2	8
卓上電気ロースター	0				
無煙ガスロースター	22		21	1	
不明	4	4			

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
上引きダクト	21	21			
下引きダクト	24		24		
両方使用	2			2	
両方なし	9				9

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
10 台未満	15	8	2	1	4
20 台未満	26	10	12		4
30 台未満	10	2	7	1	
30 台以上	1		1		
不明	4	1	2		1

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	27	8	18	1	
週 1 回	7	6		1	
週 2 回	3	1	2		
週 3 回	2	1	1		
月 1 回	3	3			
月 2 回	1	1			
不明	4	1	3		

6. グリスフィルターの清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	10	3	7		
週 1 回	13	9	3	1	
週 2 回	1	1			
月 1 回	3	1	2		
月 2 回	2	1	1		
年 2 回	1		1		
年 4 回	2		2		
年 6 回	2	1	1		
不明	13	5	7	1	

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	8	1	7		
週 1 回	4	1	2	1	
週 2 回	2		1	1	
月 1 回	9	6	3		
月 2 回	2	1	1		
年 1 回	6	3	2	1	
年 2 回	2	1	1		
2年 1 回	1	1			
不明	14	7	7		

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
週 1 回	1			1	
週 2 回	1	1			
月 1 回	5	1	4		
年 1 回	9	3	5	1	
年 2 回	3	1	2		
2年 1 回	1	1			
10年 1 回	1		1		
清掃していない	9	6	3		
適時	3		3		
不明	14	8	6		

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	33	18	14	1	
清掃業者	7		6	1	
不明	7	3	4		

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	2	1	1		
清掃業者	31	11	18	2	
不明	14	9	5		

10. 上方排気設備の排気取入口と火気器具の焼き面との距離を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
0～10cm	2	2			
11～20cm	10	9		1	
21～30cm	8	8			
31～40cm	2	1		1	
不明	1	1			

11. 上方排気設備のグリスフィルターの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
グリスフィルター 有	20	18		2	
グリスフィルター 無	2	2			
不明	1	1			

12. 上方排気設備の防火ダンパーの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
防火ダンパー 有	22	20		2	
防火ダンパー 無	0				
不明	1	1			

13. 上方排気設備立上りダクト部の可動の可否について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
固定式	13	12		1	
可動式	8	7		1	
不明	2	2			

14. 上方排気設備のフードの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード付き	8	7		1	
フード無し	12	11		1	
不明	3	3			

15. フードの直径について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード 無し	12	11		1	
11～20cm	6	5		1	
41～50cm	2	2			
不明	3	3			

16. 上方排気設備立上りダクト部の直径を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
5～10cm	13	11		2	
11～15cm	5	5			
16～20cm	1	1			
500mm×350mm	1	1			
不明	3	3			

17. 上方排気設備の設置個所について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
天井の内側	3	2		1	
天井の外側	15	15			
部分的に内側と外側がある	2	1		1	
不明	3	3			

18. フード内油塵の厚さを測定した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
200 μ m 以下	5	4		1	
200 μ m 程	2	2			
400 μ m 程	3	3			
600 μ m 程	1	1			
未測定	12	11		1	

焼肉店 151 店舗内、八王子駅周辺の焼肉店 21 店舗への訪問実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
1 年～10 年未満	13	10	1	2	
10 年～20 年未満	5	1	3	1	
20 年～30 年未満	2	1	1		
不明	1		1		

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
木炭七輪こんろ	10	8		2	
卓上ガスコンロ	6	4	1	1	
無煙ガ스로スター	5		5		

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
上引きダクト	12	12			
下引きダクト	6		6		
両方使用	3			3	

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
10 台未満	9	5	4		
20 台未満	9	5	1	3	
30 台未満	3	2	1		

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	20	11	6	3	
月 2 回	1	1			

6. グリスフィルターの清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	5	3	1	1	
週 1 回	3	2	1		
月 1 回	3	1	1	1	
月 2 回	2	1	1		
年 2 回	1		1		
グリスフィルター無し	6	5	1	1	

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	8	5	1	2	
週 2 回	1	1			
月 1 回	5	3	2		
月 2 回	3	2	1		
年 1 回	1			1	
年 4 回	1		1		
3年に1回	6		1		
清掃無し	1	1			

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
年 1 回	6	2	3	1	
年 2 回	5	3	1	1	
年 4 回	1	1			
2年 1 回	1			1	
3年 1 回	2	1	1		
清掃していない	3	2	1		
不明	3	3			

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	21	12	6	3	

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	6	2	2	2	
清掃業者	12	8	3	1	
清掃していない	3	2	1		

10. 上方排気設備の排気取入口と火気器具の焼面との距離を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
11～20cm	6	6			
21～30cm	5	5			
61～70cm	1	1			

11. 上方排気設備のグリスフィルターの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
グリスフィルター 有	7	7			
グリスフィルター 無	5	5			

12. 上方排気設備の防火ダンパーの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
防火ダンパー 有	10	10			
防火ダンパー 無	2	2			

13. 上方排気設備立上りダクト部の可動の可否について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
固定式	5	5			
可動式	7	7			

14. 上方排気設備のフードの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード付き	6	6			
フード無し	6	6			

15. フードの直径について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード 無し	6	6			
11～20cm	3	3			
50cm～	3	3			

16. 上方排気設備立上りダクト部の直径を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
5～10cm	6	6			
11～15cm	3	3			
16～20cm	2	2			
21～25cm	1	1			

17. 上方排気設備の設置個所について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
天井の内側	2	2			
天井の外側	10	10			

18. フード内油塵の厚みを測定した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
200 μ m 以下	6	4		2	
200 μ m 程	3	3			
600 μ m 程	1	1			
1mm 程	1	1			
未測定	4	3		1	

焼肉店 151 店舗内、新宿歌舞伎町 6 店舗・蒲田駅周辺 5 店舗の上引きダクト排気を使用した焼肉店への訪問実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
1 年～10 年未満	9	4	5
10 年～20 年未満	1		1
不明	1	1	

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
木炭七輪こんろ	6	3	3
卓上ガスコンロ	4	1	3
無煙ガ스로ースター	1	1	

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
上引きダクト	10	4	6
両方使用	1	1	

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
10 台未満 上引き	5	3	2
20 台未満 上引き	5	2	3
30 台未満 上引き	1		1

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
毎日	6	3	3
週 1 回	4	1	3
月 1 回	1	1	

6. グリスフィルターの清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
毎日	4	2	2
週 1 回	5	2	3
月 1 回	1	1	
不明	1		1

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
毎日	1		1
週 1 回	3	1	2
年 1 回	3	3	
年 2 回	1		1
不明	2		2
適時	1	1	

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
月 1 回	1	1	
年 1 回	3	3	
年 2 回	1		1
年 3 回	1		1
適時	1	1	
不明	4		4

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
従業員	11	5	6
清掃業者	0		
不明	0		

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
従業員	1		1
清掃業者	6	4	2
不明	4	1	3

10. 上方排気設備の排気取入口と火気器具の焼面との距離を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
0～10cm	1	1	
11～20cm	7	2	5
21～30cm	2	1	1
31～40cm	1	1	

11. 上方排気設備のグリスフィルターの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
グリスフィルター 有	11	5	6
グリスフィルター 無	0		

12. 上方排気設備の防火ダンパーの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
防火ダンパー 有	11	5	6
防火ダンパー 無	0		

13. 上方排気設備立上りダクト部の可動の可否について調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
固定式	6	4	2
可動式	5	1	4

14. 上方排気設備のフードの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
フード付き	5	2	3
フード無し	6	3	3

15. フードの直径について調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
フード 無し	6	3	3
11～20cm	3	1	2
21～30cm	1		1
31～40cm	2	1	1

16. 上方排気設備立上りダクト部の直径を調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
0～ 5cm	1	1	
5～10cm	8	3	5
11～15cm	2	1	1

17. 上方排気設備の設置個所について調査した結果は次表のとおり。

	合計	蒲田	新宿
天井の内側	4	3	1
天井の外側	6	1	5
部分的に内側と外側がある	1	1	

焼肉店 151 店舗内、焼肉協会加盟店 32 店舗への実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
1年～10年未満	15	2	11	1	1
10年～20年未満	9	2	6	1	
20年～30年未満	6		5	1	
30年～40年未満	2		2		

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
木炭七輪こんろ	3	2		1	
卓上ガスコンロ	4	2		2	
卓上電気ロースター	1				1
無煙ガスロースター	26		24	2	

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
上引きダクト	4	4			
下引きダクト	24		24		
両方使用	3			3	
両方なし	1				1

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
10 台未満	3	2	1		
20 台未満	10	2	7	1	
30 台未満	16		15	1	
50 台未満	2		1	1	
不明	1				1

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	26	3	20	3	
週 1 回	1		1		
週 3 回	1	1			
週 4 回	1		1		
月 1 回	1		1		
月 2 回	1		1		
ダクトが無い ため清掃歴無し	1				1

6. グリスフィルターの清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	8		8		
週 1 回	6	2	2	2	
週 2 回	2		2		
週 3 回	4	2	2		
月 1 回	7		6	1	
月 2 回	4		4		
ダクトが無い ため清掃歴無し	1				1

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
毎日	3	2	1		
週 1 回	6	2	2	2	
月 1 回	6		6		
年 1 回	5		5		
年 2 回	4		4		
3年 1 回	3		2	1	
ダクトが無い ため清掃歴無し	1				1
不明	4		4		

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
週 1 回	1	1			
年 1 回	15	2	12	1	
年 2 回	4		4		
2年 1 回	2		1	1	
3年 1 回	3		2	1	
ダクトが無い ため清掃歴無し	1				1
清掃していない	1			1	
不明 (未定)	4		4		
年に一度清掃を行う か点検している	1	1			

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	30	4	23	3	
清掃業者	1		1		
ダクトが無い ため清掃無し	1				1

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
従業員	1	1			
清掃業者	29	2	24	3	0
ダクトが無い ため清掃無し	1				1
不明	1	1			

10. 上方排気設備の排気取入口と火気器具の焼面との距離を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
11～20cm	3	2		1	
21～30cm	1			1	
不明	3	2		1	

11. 上方排気設備のグリスフィルターの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
グリスフィルター 有	4	2		2	
グリスフィルター 無					
不明	3	2		1	

12. 上方排気設備の防火ダンパーの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
防火ダンパー 有	5	3		2	
防火ダンパー 無					
不明	2	1		1	

13. 上方排気設備立上りダクト部の可動の可否について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
固定式					
可動式	4	2		2	
両方あり	1	1			
不明	2	1		1	

14. 上方排気設備のフードの有無を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード付き	2	2			
フード無し	3	1		2	
不明	2	1		1	

15. フードの直径について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
フード 無し	3	1		2	
11～20cm	1	1			
21～30cm	1	1			
不明	2	1		1	

16. 上方排気設備立上りダクト部の直径を調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
5～10cm	1	1	0	0	0
11～15cm	3	1	0	2	0
16～20cm	1	1	0	0	0
不明	2	1	0	1	0

17. 上方排気設備の設置個所について調査した結果は次表のとおり。

	合計	上方	下方	両方	無し
天井の内側	4	2	0	2	0
天井の外側	1	1	0	0	0
不明	2	1	0	1	0

焼肉店 151 店舗内、焼肉協会加盟チェーン店 31 店舗への実態調査結果を下記に記す。

1. 排気設備の使用開始からの経過年数を調査した結果は次表のとおり。

	合計
1年～10年未満	11
10年～20年未満	13
20年～30年未満	4
30年～40年未満	1
不明	2

2. 客席で使用している火気器具の種類を調査した結果は次表のとおり。

	合計
無煙ガスロースター	31

3. 客席の排気設備の種類を調査した結果は次表のとおり。

下引きダクト	31
--------	----

4. 客席の上方排気設備と下方排気設備の卓数を調査した結果は次表のとおり。

10 台未満	2
20 台未満	14
30 台未満	8
50 台未満	5
80 台未満	1
不明	1

5. 吸込み口付近のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計
毎日	19
週 1 回	2
週 2 回	3
週 3 回	1
週 5 回	1
月 1 回	1
月 2 回	3
年 1 回	1

6. グリスフィルターの清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計
週 5 回	1
週 1 回	6
月 2 回	12
月 1 回	8
年 2 回	1
年 1 回	2
不明 (未定)	1

7. 吸込口からグリスフィルター迄のダクト清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計
週 1 回	5
月 1 回	7
月 2 回	13
年 1 回	3
年 4 回	1

8. 防火ダンパーより先の排気ダクト部分の清掃頻度を調査した結果は次表のとおり。

	合計
月 1 回	1
年 1 回	9
2年 1 回	3
3年 1 回	1
4～5年 1 回	2
5～6年 1 回	1
適時	2
清掃していない	3
不明 (未定)	9

9. 部位ごとの清掃実施者

吸込口からグリスフィルターまでの清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計
従業員	29
清掃業者	1
不明	1

グリスフィルターより先の排気ダクト部分の清掃実施者を調査した結果は次表のとおり。

	合計
従業員	1
清掃業者	26
不明	4