



JADCA NEWS



発行所：一般社団法人日本空調システムクリーニング協会

9月16日厨房委員会を開催

9月16日(水)16時より、浅草観光文化センター5階大会議室にて、2026年度第2回厨房委員会が開催されました。倉渕委員長の挨拶に続き、前回議事録の確認が行われた後、4つの議題について報告・意見交換が行われました。

議題1「チェックリストの作成について」では、担当理事を務める大庭理事より、当協会が進めている上引き排気ダクトの点検・清掃チェックリストの整備状況が共有されました。総務省消防庁様・東京消防庁様からもご意見をいただき、公開のための最終段階の確認を行う段階となりました。

議題2「総務省消防庁7月3日通知に関する事項について」では、総務省消防庁様、東京消防庁様、事務局より情報共有がされました。今回の通知では、上引き排気ダクト等の点検・清掃のためのチェックリストを当協会が作成・公表する予定であることが明記されており、東京消防庁の運用通知でも当協会のチェックリストが案内される見込みです。また、通知に添付されたリーフレット(右図)も当協会と総務省消防庁の連名で作成されたものです。事務局には、7月3日の通知以降、条例改正に伴い各地の消防本部や民間の管理会社などから既に15件を超える問い合わせが寄せられております。問い合わせ内容は、簡易油じん測定ゲージの購入が最も多く、その他リーフレットの活用、チェックリストの公開時期についての相談が中心となっています。来年4月の条例施行に向けて関心が一層高まるが見込まれるため、当協会としてもチェックリストとリーフレットの周知・活用をホームページ等を通じて積極的に進めていくことを確認しました。

議題3「厨房環境改善に向けた循環型製品のご紹介」では、富士工業株式会社の新出様より、製品説明をいただきました。

議題4「下引きダクト用簡易自動消火装置」商品説明では、シンポ株式会社の姉崎教史様より、自社開発した「SAFE-GS1」が紹介されました。

今回は、35名と多くの会員企業の皆様にご参加いただきました。委員会終了後の懇親会でも活発な交流が行われました。



厨房委員会の様子

焼肉店・飲食店の皆さまへ

あなたのお店の
**上引き排気ダクトは
大丈夫ですか?**

焼肉店などで使用される上引き排気ダクトの
清掃不足・点検不足は火災リスクにつながります

火災予防条例(例)が改正されます
施行日：令和9年4月1日 ※各消防庁の条例施行期日は異なる場合があります。

火災予防条例(例)改正により、調理に用いる器具の周囲で使用する
排気ダクト(排気装置・防火ダクトバー・天蓋(フード))については、
調理により発生した油煙等が付着しないよう適切に管理しなければ
ならないことが明文化されます。

上引き排気ダクトは、設置して終わりではありません。
清掃・点検・維持管理を継続し、安全な状態を保つことが重要です。

※図に示されているのはあくまでイメージです。
※火災予防条例(例)改正により、各消防庁の条例施行期日は異なります。
※条例の内容は、各消防庁のホームページ等で、詳細は、所管消防本部へお問い合わせください。

協賛団体
一般社団法人 日本空調システムクリーニング協会 JADCA 総務省消防庁

リーフレット※今号に同梱

厨房排気設備に係る技術基準
令和7年10月1日より運用されている、
東京消防庁の指導基準とその対応
についてのセミナー動画を公開中
二次元コードを読み取ると
Youtubeで視聴いただけます

日本空調システムクリーニング協会主催 建築物環境衛生セミナー

**厨房排気設備に係る
技術基準**

開催日時 8/27(水)
14:00~16:45

講師 金野 浩幸 氏
小嶋 寿夫 氏
花本 健一 氏

2:29:21

※令和7年10月1日より運用される、東京消防庁の指導基準と対応の動画を公開中。

厨房排気設備に係る技術基準
令和7年10月1日より運用さ...



清水会長、日本防菌防黴学会第53回年次総会 パネルディスカッションに登壇

2026年9月8日、東京都品川区のきゅりあんで開催された日本防菌防黴学会第53回年次大会において、当協会の清水晋会長がパネルディスカッションに登壇しました。テーマは「高齢者施設等における感染対策の現状と課題解決に向けて」です。感染症、室内空気環境、水質管理、施設での取組など各分野の専門家が発表し、その後、登壇者全員による総合討論が行われました。

発表内容

清水会長は、神奈川県内の特別養護老人ホームで実施した調査をもとに、高齢者施設における換気設備の維持管理の実態と、清掃による機能回復効果を報告しました。高齢者施設は、原則として建築物衛生法の特定建築物に該当せず、同法に基づく空気環境の管理や立入検査の対象となりません。このため、換気設備の衛生管理は各施設の判断に委ねられているのが現状です。

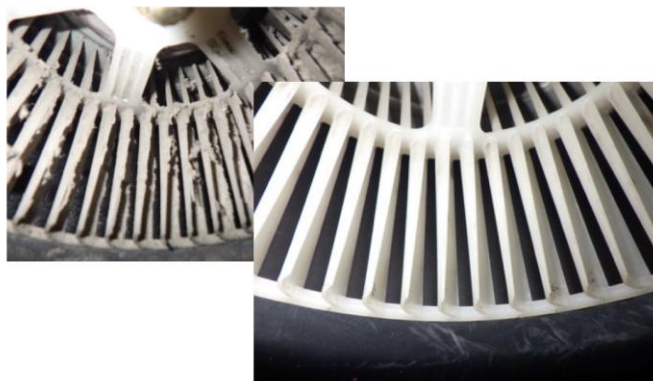
調査対象となった居室では、換気設備について「故障したら修理する」という機械的な維持管理は行われていた一方、換気扇、排気ダクト、ベントキャップを定期的に清掃する衛生的な維持管理は行われていませんでした。実際に、各設備には埃が堆積し、ベントキャップが目詰まりしている部屋も確認されました。これらの汚れは排気を妨げ、換気量の低下を招きます。

換気扇やベントキャップの洗浄、排気ダクト内の除塵清掃を実施したところ、天井換気扇の吸込風速は10室平均で1.14m/sから2.04m/sへ改善しました。清掃によって換気設備本来の性能が回復することを、写真と実測値を交えて示しました。

協会として伝えていくこと

感染対策として換気の重要性は広く知られるようになりましたが、換気設備は設置されているだけで十分に機能するものではありません。汚れを放置すれば換気性能は低下します。今回の発表では、故障への対応に加え、汚染した設備を清掃する「衛生的メンテナンス」の視点が必要であることを訴えました。今後も当協会は、空調設備の清掃と適切な維持管理が室内空気環境の改善と感染リスクの低減につながることを、調査結果や現場事例を通じて発信してまいります。

清掃前後比較



換気扇

清掃前後比較



ベントキャップ（排気口）

清水会長の発表資料より抜粋

調査対象となった高齢者施設の換気扇、ベントキャップの清掃前後を比較したスライド

日本防菌防黴学会は、1973年設立、衣食住に関わる微生物やそれに由来する物質を制御する科学・技術について、専門分野の異なる研究者・技術者が交流し情報を共有することで、生活環境・生産環境の向上と科学技術の発展に貢献することを目的とする学会です。会長は、当協会微生物汚染対策検討委員会の委員である一般財団法人北里環境科学センターの菊野理津子先生が務めています。

協立エアテック株式会社 「見せる体験型大阪支店」説明勉強会

9月3日(木)、ビジネスモデル委員会の活動の一環で、協立エアテック株式会社の大阪新社屋にて、「見せる体験型大阪支店」説明勉強会が開催されました。11名の方が参加されました。

協立エアテック株式会社大阪支店は、大阪府大阪市平野区加美鞍作にある鉄骨造3階建て(延床面積約1,330㎡)で、2026年5月に開設されました。1階は配送センターと執務室、2階はオフィス向け空調システムの体感スペースや打合せコーナー・会議室、3階はデモ室・体験室・展示スペース・キッチン排気を体感できる厨房エリア・簡易クリーンルームなどで構成されています。館内には在来気流方式や水式放射パネル空調、除湿力式空調をはじめ、11種類の空調システムを実際に設置し、季節を問わず快適性や気流の違いを体感できます。また、支社に併設で全館空調のモデルハウスも併設されています。

当日は、取締役技術本部本部長を務める柿原秀規様が、社屋および支店に併設されたモデルハウスを自らご案内くださり、各設備についてわかりやすくご解説いただきました。展示されている設備にはそれぞれに工夫が凝らされており、参加者は熱心に説明に聞き入るとともに、随所で活発な質疑応答が交わされました。

支店を挙げて温かくお迎えいただき、見学にご協力いただきました協立エアテック株式会社の皆様に、心より御礼申し上げます。



3F厨房エリア／厨房・キッチン排気の展示



3Fクリーンルーム／空調システム



協立エアテック株式会社

【社名】協立エアテック株式会社 【本店】福岡県糟屋郡篠栗町和田5丁目7番1号

【創業】昭和46年6月 【設立】昭和46年2月

【代表者】代表取締役社長 久野幸男

【支店・営業所】東京支店、大阪支店、九州支店、名古屋支店、東北営業所、広島営業所、
四国営業所、鹿児島事務所

【社員数】322名(令和6年12月現在)

【事業内容】ビルや住宅に欠かせない空調・防災設備機器の専門メーカーです。

私たちは“空間の安心と快適さ”をカタチにするプロフェッショナルとして社会のあらゆる場所で技術を届けています。

ビジネスモデル委員会

9月3日(木)、協立エアテック株式会社の大阪新社屋にて、今年度3回目となるビジネスモデル委員会が開催されました。

議題は、①協会の認知拡大のための展示会での協会のリーフレットの配布、②会員数増強のための他団体との交流促進、③現在厨房委員会での検討を進めている厨房排気ダクトの点検表の整備状況や今後の活用促進、④SDGsやサステナビリティ経営の取り組みと多岐にわたりました。

協会ホームページのトップページからは、協会のリーフレットがダウンロードいただき活用できるようになりました。



ビジネスモデル委員会



協会ホームページのトップページに広報物のダウンロードを案内するバナーを掲載中

また、SDGsやサステナビリティ経営の取り組みに関しては、会員企業各社の取り組みを協会のホームページを通じて発信していくことが決まりました。この結論に至った背景としては、既に会員企業のみならず、自社で取り組みを先行させていること、その活動を協会のホームページを通じて情報発信することで、顧客獲得や採用面などの側面での事業成果につなげていただくことを狙いとしています。また、紹介ページからは、ホームページへリンクすることで、会員企業のホームページの価値向上につながることも期待できます。

SDGs、サステナビリティ経営の取組募集

会員企業のみならず、日ごろ行っている取り組みについて、情報を事務局へお寄せください。

TEL : 03-6274-6064 メール : info@jadca.jp

微生物汚染対策検討委員会

7月30日(木)、協立エアテック大阪支社にて2026年度第2回微生物汚染対策検討委員会が開催されました。鍵先生の挨拶に続き、前回議事録の確認の後、ガイドラインの内容について検討が行われました。

同委員会は、これまで粉塵除去が中心であったダクト清掃に、微生物汚染対策を新たに加えることで、衛生面での屋内空気環境の向上とその必要性を社会に広く認知してもらうことを目的に活動しています。今回の議論では、建物用途やダクト・空調機・内張材といった箇所ごとの対策の優先順位を示すこと、微生物対策に有効な成分の種類や、一般的な薬剤製品の検査方法を紹介するなど、第一弾となるガイドラインの方向性について、様々な観点で議論、意見交換が行われました。業界全体の仕事の広がりにつなげることを目指すため今後もガイドラインで取り上げる範囲や内容の検討を進めて参ります。

あわせて、当協会会員企業の皆様の現状を把握するためのアンケートを実施することが決定しました。微生物汚染対策への取り組み状況やお客様からの引き合いの有無、実際の仕様書における記載内容などを尋ね、10月上旬をめどに結果を踏まえた検討を進めていく予定です。

北陸・東海支部 支部会開催報告

8月19日(水)15時より、赤門ウイレックス株式会社丸の内情報センター(名古屋市中区)にて、2026年度北陸・東海支部の支部会・懇親会が開催され、10社16名(リモート参加含む)が出席しました。

支部会では、会員紹介に続き、支部会の活動・収支やJADCA企画行事の紹介、予算の活用方法、新規行事案など、支部運営に関する意見交換が行われました。予算の活用方法については、①JADCAの資格である空調システムおよび厨房排気設備の養成研修について、各社1名分の講習費用を補助する、②会員からの紹介により入会した新規会員の入会金を補助する、の2点を実施することが決まり、会員の皆様への還元につなげていきます。

今回は、他地区との情報交換を図るため、近畿・中四国支部所属の株式会社トータルメンテナンス・山本様にもご参加いただきました。山本様より近畿・中四国支部の活動状況や今後の展望をご紹介いただき、当支部の活動内容を検討するうえで新たな気づきやヒントを得ることができました。

設備と管理9月号への広告掲載

8月10日発売の「設備と管理9月号」(株)オーム社発行)へ当協会の広告を掲載しました。

今回は、9月開催の「空調システム診断士養成研修」、10月開催の「厨房廃棄設備診断士養成研修」の告知を行いました。

今後も「空気調和用ダクト清掃作業従事者研修」を12月2月に開催します。会員企業の皆様は、積極的にご受講いただけますようお願いいたします。



『見えないリスク』にプロの目を
確かな知識で予防保全を!

多くの飲食店において「見えないから」と勘違いになりやすい厨房排気ダクトの汚染。もし火災が起れば、その責任と被害はテナントに留まらず、ビル全体に及びます。排水管など比べ、在野的に盲点になりやすい「排気」のリスクをコントロールするために、厨房排気設備に関する専門知識の習得が急務となっています。

厨房排気フードから先の「見えないリスク」

- ダクト汚染増殖
- フード内部汚染
- 防火ダンパー閉鎖不具合
- ガスコンロから目撃!

厨房排気設備の不備によって引き起こされる問題

- ダクト火災・一酸化炭素中毒
- 排気不良による臭気・内装汚損
- エネルギーロスによる電気代増額

「見えないリスク」は正しい理解と点検・メンテナンスで防ぐことができます

火災リスクの軽減
汚損した点検によって被害を抑制し防止することで、建物の資産価値あるダクト火災を未然に防ぎます。

エネルギーコスト削減
ファンの良劣を掴み、ビル全体の電気代コストをカット。エコビルディングとしての価値を向上させます。

プロとしての差別化
感覚による曖昧な判断ではなく、専門知識と科学的基準に基づき指導で、信頼のパートナー関係を築きます。

見えないリスクは排気メカニズムの理解と管理基準の習得で克服できます

JADCAでは、厨房排気設備の構造・法的基準・点検手法を網羅した「厨房設備診断士養成研修」によって厨房排気設備の汚染判断ならびにクリーニングおよび清掃評価判断ができる専門的な知識と技術を備えた診断士の養成をおこなっています。(2026年7月までの開催での厨房設備診断士養成研修 431名)

厨房設備診断士養成研修

東京理科大学教養部による解説と厨房排気設備メンテナンスのバイオニア企業代表による実演した研修です。

2026年10月6日(火)～7日(水) オンライン開催

受講資格: どなたでも受講可能です
受講費用: 会員企業 20,000円(税込) / 非会員企業 30,000円(税込)
申込締切: 2026年9月22日(水) まで

【養成研修カリキュラム】

- 火災事故の経緯と厨房ダクトの火災安全
- 厨房排気システムの種類と点検
- 汚染物検査システムの種類と点検
- 汚損・燃焼基準などの解説
- 厨房排気システム汚染診断

研修・受講申込



こんなこと、ありませんか?

- ✓ なんとなく空気が出ていて臭い気がする
- ✓ エアコンの風やニオイが気になることがある
- ✓ 臭いけど、少し緩める気がする

空気も定期的な**健康診断**が必要ですよ!

カビ、細菌等の微生物や感染症予防対策等、室内空気環境の衛生管理がますます重要となっています。JADCAでは、空調システム全体の健康状態を判断する診断士資格「空調システム診断士」の養成を行っています。(2026年7月までの開催での空調システム診断士養成研修 342名)

空調システム診断士養成研修

2026年9月24日(木)～25日(金) オンライン開催

受講資格: どなたでも受講可能です
受講費用: 会員企業 20,000円(税込) / 非会員企業 30,000円(税込)
申込締切: 2026年9月10日(木) まで

研修・受講申込



「空気環境は、管理されてこそ安全である」

当協会は、会員企業と連携し、安全で快適な建物環境づくりを支援してまいります。

一般社団法人
日本空調システムクリーニング協会
JADCA
〒03-6274-9304 info@jadca.jp

資料請求 No.000

協会HPもご覧ください



設備と管理9月号掲載誌面

2026年7月～9月活動報告

日時	内容	会場
7月1日（水）	JADCA NEW発行	
7月16日（木）	政策委員会・理事会	浅草文化観光センター
7月30日（木）	微生物汚染対策検討委員会	協立エアテック(株)大阪支店
8月19日（水）	北陸・東海支部 支部会	赤門ウイレックス(株)
9月3日（木）	ビジネスモデル委員会	協立エアテック(株)大阪支店
9月3日（木）	「見せる体験型大阪支店」説明勉強会	協立エアテック(株)大阪支店
9月10日(木)	空気調和用ダクト清掃作業従事者研修 (1年目コース)	オンライン開催
9月16日(水)	厨房委員会	浅草文化観光センター
9月24・25日 (木金)	空調システム診断士養成研修	オンライン開催(ZOOM)
9月29日(火)	評価認定委員会	新橋オフィス

2026年10月～12月活動計画

日時	内容	会場
10月1日（木）	JADCA NEWS発行	
10月6,7日（火水）	厨房排気設備診断士養成研修	オンライン開催(ZOOM)
10月8日（木）	空気調和用ダクト清掃作業従事者研修 (2年目コース)	オンライン開催(ZOOM)
10月21日（水）	企業訪問	シンポ(株)
10月22日（木）	地方理事会	赤門ウイレックス(株)本社
10月23日(金)	微生物汚染対策検討委員会	新橋オフィス
10月28日(水)	ビジネスモデル委員会	オンライン開催(ZOOM)

【コラム】法的義務のその先へ 三つの視点で見るダクト清掃の必要性

私は、当協会が微生物汚染対策検討委員会、厨房委員会、ビジネスモデル委員会と、視点の異なる複数の委員会に横断的に携わっています。衛生面、火災予防面、会員企業の事業活動と切り口は異なりますが、根底にあるのは「ダクト清掃の必要性を社会に広く訴求したい」という思いです。この度、業界誌『設備と管理』9月号(オーム社)に「法定義務とリスク管理から見るダクト清掃の実務～省エネ・衛生対策・火災予防につながる適切なダクト管理～」と題した特集記事(P26～P35)を執筆させていただきました。その内容を要約してお伝えします。詳しい解説は、ぜひ本誌もご覧ください。

ダクト清掃の法的位置づけの曖昧さについての問題意識の共有

空調ダクト清掃の法的位置づけには、曖昧さが指摘されます。建築物衛生法における空気環境の調整基準は「吹出口・吸込口」周辺に留まるとの解釈が一般的で、この不明確さが、ダクト清掃の優先順位を下げ、メンテナンスの遅れを招いています。長期修繕計画でも、ダクト清掃は空調機や熱源機器の更新と比べて後回しにされ、機器更新のタイミングで実施されることが多いです。給気・外気系統(SA・OA)は粉塵の飛散防止、還気・排気系統(RA・EA)は衛生改善や換気能力の改善が主な清掃目的とされますが、清掃周期を明確に定める法規はなく、フィルターの性能によって7～25年程度が目安です。しかし、法令上の義務が曖昧であることは、放置してよい理由にはなりません。長年清掃されていないダクト内部は、室内環境の悪化や感染症リスクの上昇、エネルギー負荷の増加にも繋がり得るのです。

ダクト清掃の必要性の観点①:換気性能向上と省エネ

当協会が全国15施設・1,215箇所で行った調査では、経過年数が20～34年のダクトで、清掃前後の換気量が約4割改善したケースも確認されており、清掃履歴のないダクトほど換気量の低下が顕著でした。新型コロナウイルス感染症の流行を機に、換気は空気感染症対策の重要な柱として位置づけられ、一人あたり毎時30m³の必要換気量やCO₂濃度1,000ppm以下といった指標を保つうえでも、ダクトの汚れは見逃ごせません。あわせて、オフィスの夏季の電力消費のうち空調が約49%を占めるというデータもあり、汚れたフィルターやダクトは空調効率を下げるため、省エネの観点からも清掃の意義は大きいといえます。

ダクト清掃の必要性の観点②:衛生環境の改善

ダクト内に蓄積した粉塵は、吹出し口より室内へ飛散し、空気質を悪化させることがあります。粉塵に含まれるカビなどはアレルギーにもなり得るため、利用者が過ごす空間の快適性・安全性の向上にも直結します。

ダクト清掃の必要性の観点③:厨房火災の防止

令和6年の東京都内飲食店火災393件のうち、発見時燃焼状態の火災が308件、その内初期消火が成功したのは182件、大規模火災に繋がり得る初期消火が失敗したのは47件（内25%はダクト火災が原因）です。ダクト内部の火災は、堆積した油分に一旦火が入ると外部から気づきにくく、発見や初期消火の遅れが被害拡大に直結しやすい特性があります。清掃時期の判断基準として、JADCAでは厨房設備の排気ダクトは油膜厚さ0.1mmでの点検・清掃を推奨しており、消防庁では厨房設備の排気ダクトの点検・清掃と、火気器具上部に設ける排気ダクトは油膜厚さ0.4mm程度での点検・清掃を義務化しています。

まとめ

法的な義務づけが不明瞭であっても、ダクト清掃が衛生・火災予防・省エネという複数の観点から重要な意味を持つことに変わりはありません。当協会は今後も、複数の委員会活動を通じて培われた多角的な視点から、ダクト清掃の必要性を会員企業の皆様、そして広く社会に向けて発信してまいります。

編集後記

朝夕はすっかり肌寒さを感じる季節となりました。今月は記録的な長雨や台風による豪雨被害が各地で起きてしまっています。いつ何処で災害が起きてもおかしくない状況です。今後も不安定な空模様が続きますが、体調管理にも気を付けて頂き今後ともJADCAの活動に、ご協力をお願い致します



一般社団法人日本空調システムクリーニング協会
〒105-0004 団東京都港区新橋1-12-9
新橋プレイス 7 階 ビジネスエアポート内
TEL : 03-6274-6064 FAX : 03-6274-6065
E-mail : info@jadca.jp URL : <http://www.jadca.jp/>