

【ひと目で分かる「脱臭装置」選択ガイドをご覧の皆様へ】

<ひと目で分かる「脱臭装置」選択ガイド 2004>（以下、<2004 版>）では29の脱臭装置が紹介されていますが、うち20装置については、<ひと目で分かる「脱臭装置」選択ガイド 2003 飲食店版>（以下、<2003 版>）にて既に紹介されています。

しかし、<2004 版>掲載の9装置と<2003 版>掲載の20装置では装置評価の基準や内容が一部異なっており、単純に比較することはできません。本ガイドをご覧になる際には、以下の点に十分ご留意の上ご活用いただきますよう、お願い致します。

想定している臭気の強さの違いについて

<2004 版>と<2003 版>では想定臭気指数が違います。<2003 版>は「臭気指数40程度の油煙を含む強い焦げ臭」を一律に想定しているのに対して、<2004 版>ではメーカーごとに異なった強さの臭気を想定しています。

同じ装置でも、臭気の強さによって、イニシャルコストやランニングコスト、必要スペースが異なってきます。したがって、<2003 版>と<2004 版>の装置をそのまま比較することはできません。一覧表（18～21ページ）だけで判断するのではなく、以降のページに記載されている技術の詳細も併せて検討することが大切です。

「脱臭性能」の採点の違いについて

<2004 版>で新たに掲載されている9装置は、検討委員会立会いのもと実測調査を実施し、実際の現場における脱臭効率を評価し、脱臭性能の採点結果をガイドの評価チャートに反映させています。しかし、その他20装置（<2003 版>にも掲載）については検討委員会立会いによる実測調査を実施していないことから、脱臭性能の採点も行っていません。このため評価チャートの「脱臭性能」の項目が欠けた形となっていますが、<2003 版>掲載装置の脱臭性能に問題があるなどといった理由ではありませんので、ご承知おきください。