

仕様は？ 性能は？ コストは？

ひと目で分かる『脱臭装置』選択ガイド

《 2003 飲食店版 》



環境省環境管理局大気生活環境室

ひと目で分かる『脱臭装置』選択ガイド 目次

2003 飲食店版

第1章	はじめに	1
第2章	脱臭装置の選び方	
2.1	本書の使い方	2
2.2	覚えて欲しいキーワード	3
2.3	お店に合った装置選び	5
2.3.1	お店の状況	5
2.3.2	希望条件	6
2.4	評価対象技術の概要	10
第3章	脱臭技術の評価	
3.1	評価書の見方	12
3.2	評価書	15
参考資料編		
1	用語の解説	
2	関連情報	

第 1 章 はじめに

出店でうなぎやとうもろこしを焼くにおい、お店の前を通ると漂ってくる焼き鳥のにおい…。季節の風物詩とも言える光景ですが、最近、飲食店のおいに対する苦情が増えています。たまたま嗅ぐと食欲をそそるにおいも、毎日嗅がされると悪臭に感じられることもあるのです。実際、全国の自治体に寄せられた飲食店に対するおいの苦情は 600 件（平成 13 年度悪臭防止法施行状況調査）にのぼり、近年増加の一途をたどっています。

中小規模の飲食店においては、経済的にもスペース的にもなかなか対策が難しいのが現状です。また、事業者の方は自分の出すおいに慣れてしまっていますので、苦情を訴える方とのおいに対する意識のずれも、問題の解決を長引かせる要因の一つとなっています。

本書は、なるべく低コストで省スペース、かつメンテナンスも容易な脱臭装置を募集し、その情報を紹介することで、事業者の方の装置選択の手助けとなることを目的として作られました。また、低コスト・省スペース型脱臭装置に対する潜在的ニーズを掘り起こすことで、メーカー側の技術開発が促進されることもねらっています。様々なメーカーから応募された脱臭装置は、学識経験者による検討会で脱臭効率や経済性、省スペース性などいくつかの項目別に評価されています。また、装置を絞り込む上で参考となるフローや装置選定のポイントも付けました。

とはいえ、お店によっておいの状況は千差万別であり、お店に合う脱臭装置も一つとして同じものはありません。結局はメーカーと事業者との十分な確認・打ち合わせが、失敗しない装置選びの基本となります。本書に載せられている脱臭装置だけがすべてではありません。本書は、あくまで装置選びの際のガイドブックとして御活用ください。

脱臭装置も機械ですから、メンテナンスしなければ性能も落ちるし、当然故障することもあります。環境省が昨年度、実際に装置が設置された店舗を対象に行った脱臭性能の実測調査では、メーカーが提示した脱臭効率よりも概して低い結果が得られました。装置を設置すれば終わりではなく、あとの維持管理や保証体制についても十分にメーカーに確認し、長く装置と付き合うことで、地域に根ざした快適な飲食店経営を目指しましょう。

