

【サービス業・その他の事例 No.1】

飲食店（コーヒー焙煎排気をアフターバーナーで脱臭）

（訪問：2020年10月8日）

■店舗の概要

2016年の5月に操業したカフェである。生豆を仕入れて、自家焙煎をしてコーヒーを提供している。2019年10月にリニューアルのときに焙煎釜を1kgから5kgに変更し、アフターバーナーを設置した。

2階に焙煎釜があり、アフターバーナーを通ったガスは2階の窓から排出している。

■事業規模 <ul style="list-style-type: none">・従業員の数 15名・敷地面積 66m²・客席数 1階18席、2階16席	■事業所の建物 <ul style="list-style-type: none">・4階建て雑居ビル（入居階）1階、2階 ■気体排出口 <ul style="list-style-type: none">・2階からダクト（口径60cm未満）で排気
--	--

■対策の経緯

悪臭苦情は発生したことがない。ただ、店舗の裏側にマンションがあることや、他の商店へ迷惑をかけないように、自主的に焙煎排気を燃焼させるアフターバーナーを設置することとした。

■臭気発生源と対策装置の構造（→空気の流れ）

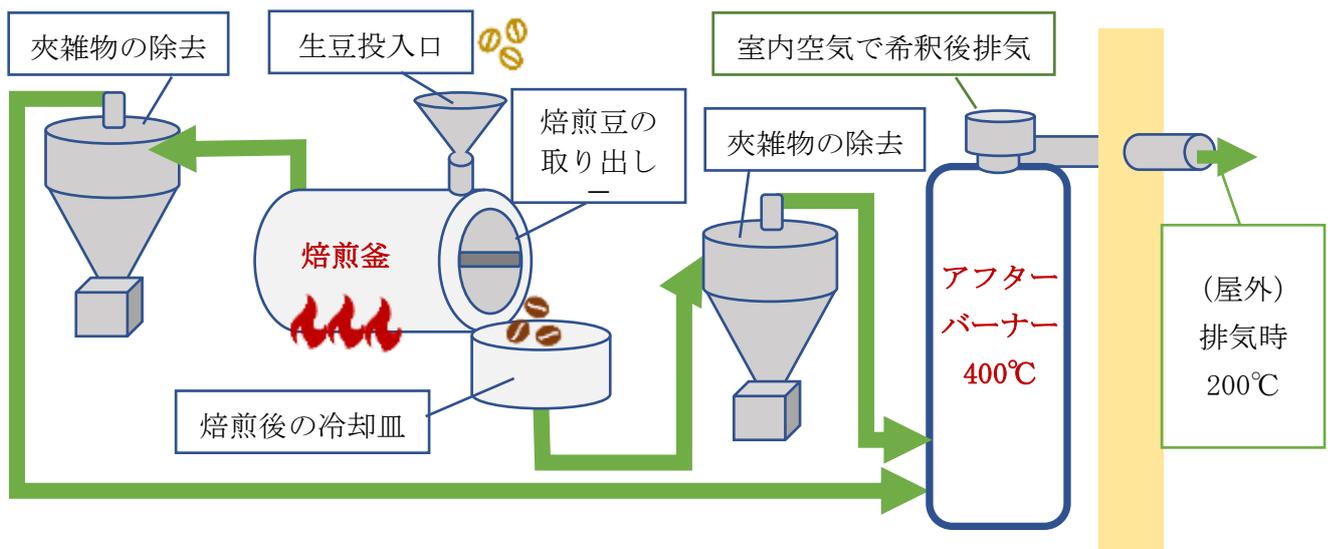




写真1 アフターバーナーの外観



写真2 最終排気口 (2階窓から排気)

■排気フロー

以下の焙煎工程を1日4～5回行う。

アフターバーナーは、現在は400℃でも十分なので、400℃で使っているが、600℃まで上昇させて完全に燃焼することもできる。

焙煎釜	焙煎開始	水蒸気のみ	煙とにおいが出る	焙煎終了	冷却終了
		5分間	10分間		
アフターバーナー	燃焼脱臭処理				
	点火するとすぐに400℃に上昇し、焙煎釜からの排気を脱臭			冷却皿からのにおいを吸引し脱臭	

■対策にかかったコスト

・イニシャルコスト

130万円程度（装置代金と設置費）、その他搬入費に10万円程度。

・ランニングコスト

都市ガス代、電気代は少し。

・メンテナンスの労力

アフターバーナーについては特にメンテナンスの必要はない。アフターバーナーを設置する前は1kgの焙煎機とダクトを週に1回分解して清掃をしていた。アフターバーナーを設置してからは、アフターバーナーまでのダクトを洗浄する必要があるものの、2～3か月に1回の清掃頻度になり、労力がかなり軽減された。

■対策後の効果

苦情が発生する前に対策を実施している。

■周辺環境、地域との関わり等

商店街の中には、油煙を処理しないで排出している店舗もあり、地元の商店街の方々にも配慮して設置することを決めた。悪臭苦情が発生してから対策をとっても手遅れになると考えたため。

ダクト内の油煙の減少により、火災のリスクも低減された。

設置のタイミングとしては事業拡大など新規導入やリニューアルの際がやりやすい。