

【サービス業・その他の事例 No. 3】

食料品製造工場（菓子製造工場のチョコレート臭の脱臭）

（訪問：2021年1月8日）

■工場の概要

1960年頃に操業した菓子メーカーの工場である。カカオ豆を仕入れて加工し、チョコレートを製造している。

| | |
|--|---|
| ■事業規模 ・敷地面積 153,000m ² ・従業員の人数 約830名 ■用途区分 準工業地域 | ■事業所の当該建物 ・1階建て ■気体排出口 ・高さ8mからダクト（口径60cm未満）で排気 |
|--|---|

■対策の経緯

2011年に年間4件の臭気に対する苦情を受けたことをきっかけに、脱臭対策を強化することとなった。

■臭気発生源と対策装置の構造（→空気の流れ）

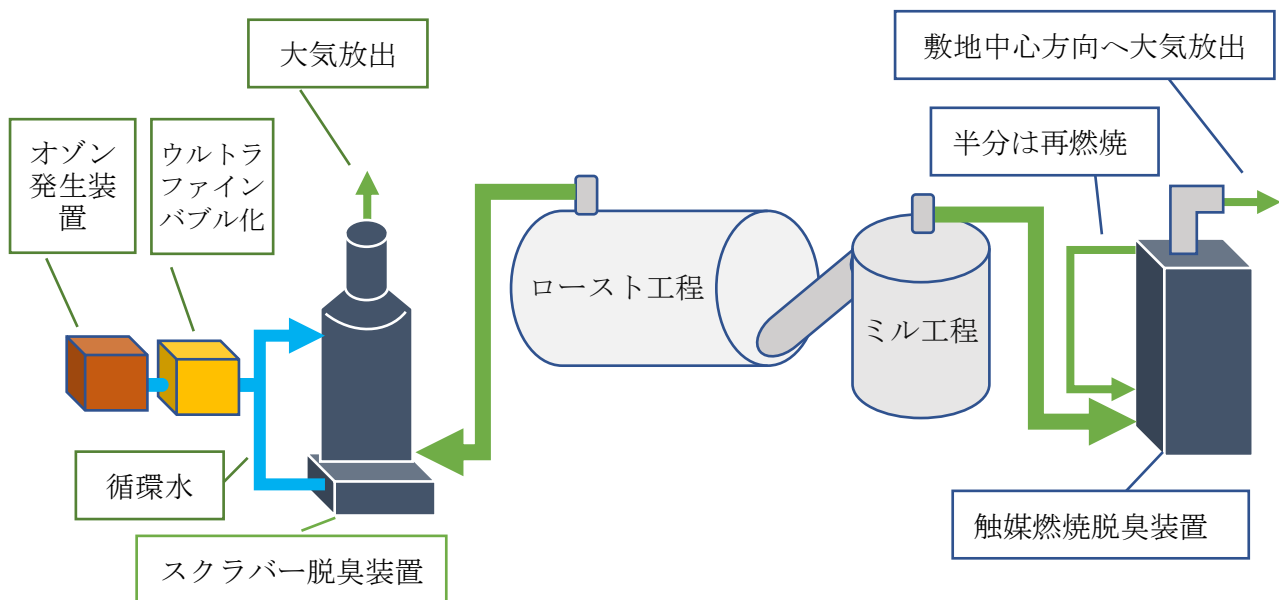
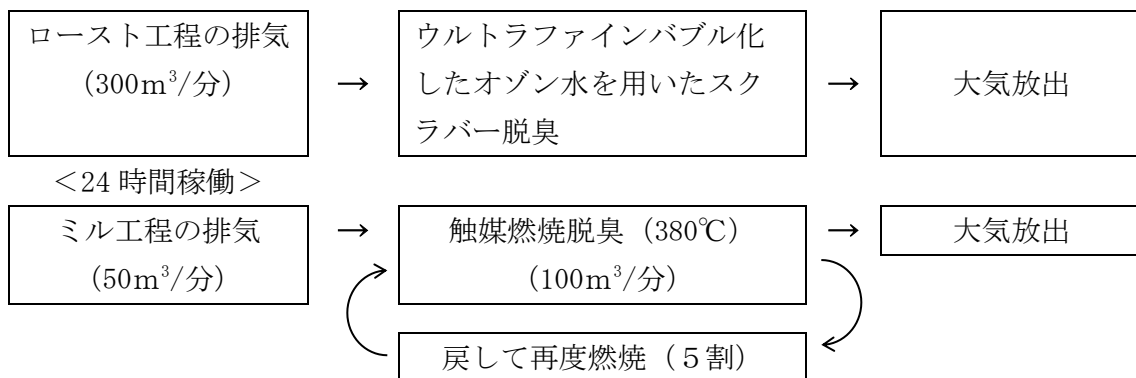




写真1 オゾン水を用いたスクラバー

写真2 触媒燃焼脱臭の最終排気口

■排気フロー



■対策にかかったコスト

・イニシャルコスト

触媒燃焼脱臭装置は約4千万円

スクラバー脱臭装置（オゾン発生装置を含む）は約3千万円

・ランニングコスト

電気代、ガス代、水道代の合計で約1千万円/年

・メンテナンスコスト

燃焼脱臭装置は年に2回メーカーがメンテナンスを実施（100万円/年）

スクラバー脱臭装置は、年に1回洗浄を実施（73万円/年）

■対策後の効果

苦情はなくなった。

臭気指数を測定した結果、臭気排出口及び敷地境界線ともに規制基準値以内であった。

■周辺環境、地域との関わり等

工場の一般見学会に併せて、環境への取り組みについても説明している。