

現象	臭い
発生要因等	調理臭

飲食店、とくに煙を伴う焼肉店・焼鳥屋、油煙を発生する中華料理店、素材にニンニクや香辛料を使う洋食店など、調理による調理臭や煙の発生が、近隣住民に不快な思いを与えるケースがあります。

各種のトラブルを避けるため、調理に伴って発生する臭気や煙は、なるべく近隣に影響を及ぼさない場所に排出してください。また近隣が密集していて影響を及ぼさない場所への排出が難しい場合は、フィルターなどの除去装置を取り付けるのもひとつの方法です。

< 具体的方法 >

- (1)換気扇や換気に使用する窓は外部に影響ない場所に設置する。
- (2)ダクトなどを立上げて外部に影響のない屋上等上部で排気する。
- (3)整流装置を使って排気の向きを調整する。
- (4)排気ダクトに各種脱臭・脱煙・脱油フィルターを装置する。

上記の方法をとり入れても、完全に調理臭をおさえることができないことがあります。調理時間や調理メニューの変更等を通じて、取り扱いで改善できることも多くあります。

< 参考資料 >

・ひと目でわかる『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課大気生活環境室
この資料は環境省ホームページ(<http://www.env.go.jp/>)において掲載されています。