資料 5 焼肉店の現状に係る詳細な訪問調査結果

1 設備の設置状況

実験を行うにあたり、実験条件を設定するため焼肉店 8 店舗に、訪問による事前調査を行った。設備の設置状況について表5-1、図5-1から図5-3及び写真5-1から写真5-3に示す。火気器具は卓上ガスコンロと七輪が多く、焼き網と吸込み口の離隔距離は 21cm ~ 30 cm のものが多かった。吸込み部はフード有りと無しのものが半々を占め、ダクトの径は 11cm ~ 16 cm のものが多く見られた。

店舗	使用年数	火気器具	卓数	離隔 距離 (cm)	形状		直径(cm)		設置 位置
					立上り	フード	フード	ダクト	(天井より)
A	2年9ヵ月	その他	7	11~20	可動式	ファンネル		5~10	内
В	1年	卓上ガスコンロ	23	21~30	可動式	ファンネル		5~10	外
С	8 年	卓上ガスコンロ	10	11~20	可動式	ファンネル		5~10	内外
D	_	卓上ガスコンロ	15	21~30	固定式	フード	41~50	11~15	外
Е	_	七輪	12	21~30	固定式	フード	41~50	11~15	内外
F	_	七輪	13	21~30	固定式	フード	41~50	16~20	外
G	_	卓上ガスコンロ	28	21~30	可動式	ファンネル		11~15	外
Н	_	七輪	24	31~40	固定式	フード	41~50	11~15	外

表 5 - 1 設備の設置状況

※グリスフィルター及び防火ダンパーは全店舗において設置有り。

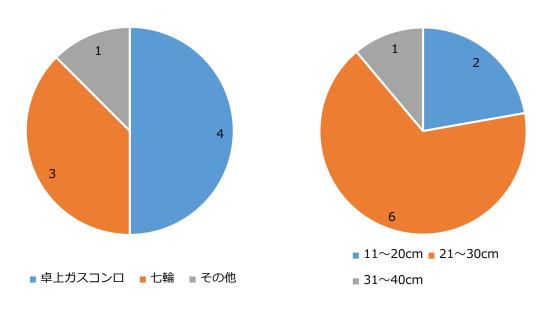
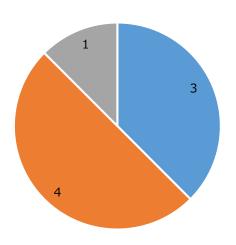


図5-1 火気器具の種類 図5-2 火源から吸込み口までの離隔距離



■ 5~10cm ■ 11~15cm ■ 16~20cm

図5-3 ダクト径



写真5-1 吸込み口と離隔距離



写真5-2 防火ダンパー



写真5-3 グリスフィルター

2 設備の清掃状況

設備の清掃状況について表5-2及び写真5-4から写真5-26に示す。吸込み口は、従業員が毎日清掃を行っている店舗が大部分であったが、ダクトになると清掃業者に依頼することが多く、また、清掃頻度は少なくなる結果となった。

表5-2 設備の清掃状況

店舗		清掃	清掃者			
	吸込み口	グリス フィルター	防火ダンパー 周辺	ダクト	フード	ダクト
A	毎日	毎日	週 2 回	毎日	従業員	従業員
В	1、2 週	3、4 週	1年	1年	従業員	業者
С	毎日	1 週	毎日	1年	従業員	業者
D	毎日	月2回	1年	10 年	従業員	業者
Е	毎日	月2回	1年	10 年	従業員	業者
F	毎日	月 2 回	1年	10 年	従業員	業者
G	毎日	週 2 回	月 2 回	1年	従業員	業者
Н	毎日	月2回	1年	10 年	従業員	業者





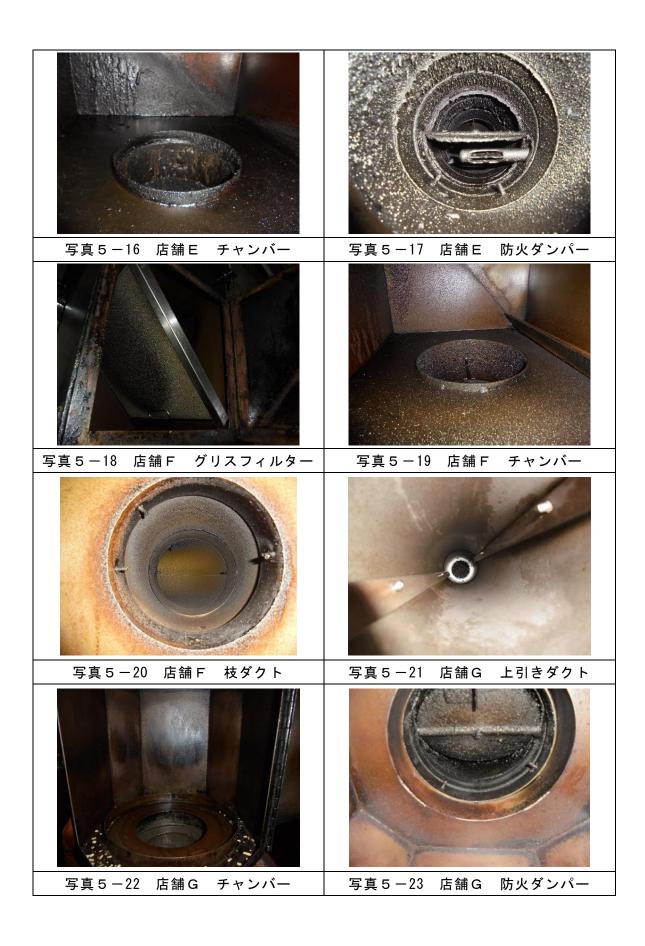




写真5-24 店舗H 上引きダクト



写真5-25 店舗H チャンバー



写真5-26 店舗H 枝ダクト

3 風速と油塵の厚さ

風速と油塵の厚さについて**表5-3**に示す。吸込み口の風速は、店舗により大きな差が見られるが、平均 4.7m/s であった。油塵の厚さは、上引きダクトよりグリスフィルターを収納するチャンバーの方が大きい傾向にあることがわかる。

表5-3 風速と油塵の厚さ

	風速	(m/s)	油塵厚さ (μm)			
店舗	吸込口	室内	上引きダクト	グリスフィルター チャンバー		
A	4.09		86	125		
В	4. 67	0.16	3	26.4		
С	2.70	0.14	_	29.6		
D	5. 62	0.21	_	600		
Е	6.45	0.10	0	1000		
F	0.65	0.05	400	1000		
G	6. 24	0.06	0	200		
Н	7. 1	0.09	200	200		