

資料5 焼肉店の現状に係る詳細な訪問調査結果

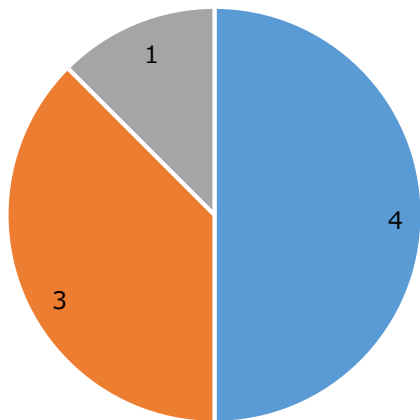
1 設備の設置状況

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~30cmのものが多かった。吸込み部はフード有り無しのもの半々を占め、ダクトの径は11cm~16cmのもの多く見られた。

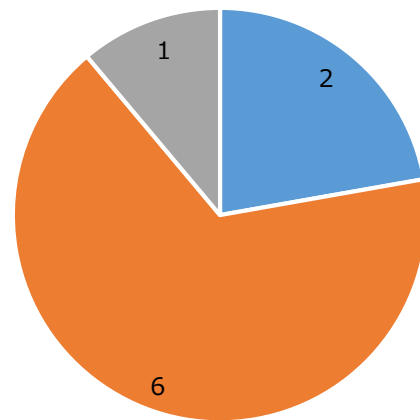
表5-1 設備の設置状況

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 (天井より)
					立上り	フード	フード	ダクト	
A	2年9ヵ月	その他	7	11~20	可動式	ファンネル	—	5~10	内
B	1年	卓上ガスコンロ	23	21~30	可動式	ファンネル	—	5~10	外
C	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
E	—	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
H	—	七輪	24	31~40	固定式	フード	41~50	11~15	外

※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。



■ 卓上ガスコンロ ■ 七輪 ■ その他

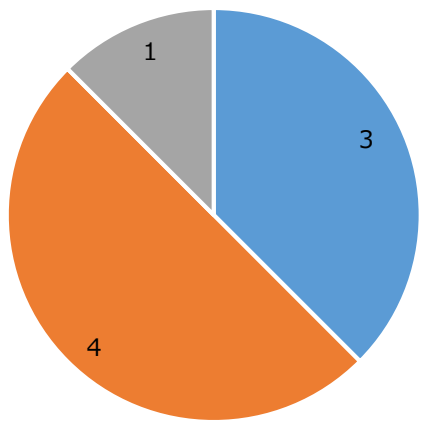


■ 11~20cm ■ 21~30cm

■ 31~40cm

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	清掃頻度				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
B	1、2 週	3、4 週	1 年	1 年	従業員	業者
C	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
E	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
H	毎日	月 2 回	1 年	10 年	従業員	業者



写真 5 - 4 店舗 A 上引きダクト



写真 5 - 5 店舗 A グリスフィルター



写真 5 - 6 店舗 A 防火ダンパー



写真 5 - 7 店舗 B 上引きダクト



写真 5-8 店舗 B グリスフィルター

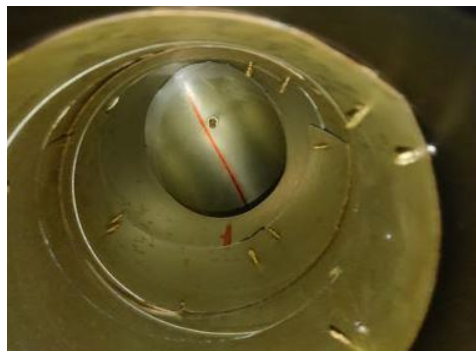


写真 5-9 店舗 B 枝ダクト



写真 5-10 店舗 C 上引きダクト

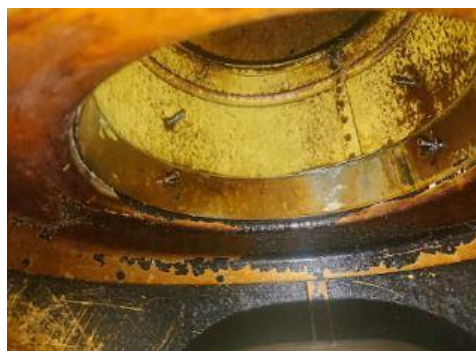


写真 5-11 店舗 C チャンバー



写真 5-12 店舗 C グリスフィルター



写真 5-13 店舗 D チャンバー

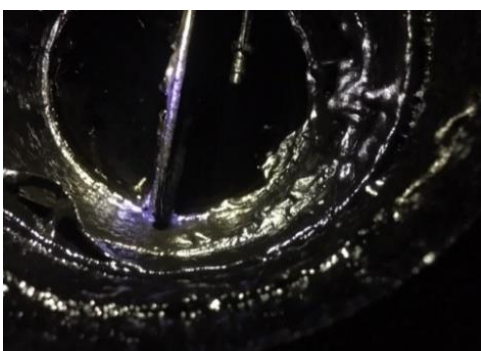


写真 5-14 店舗 D 防火ダンパー



写真 5-15 店舗 E 上引きダクト



写真 5-16 店舗 E チャンバー



写真 5-17 店舗 E 防火ダンパー



写真 5-18 店舗 F グリスフィルター



写真 5-19 店舗 F チャンバー



写真 5-20 店舗 F 枝ダクト



写真 5-21 店舗 G 上引きダクト



写真 5-22 店舗 G チャンバー



写真 5-23 店舗 G 防火ダンパー



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

店舗	風速 (m/s)		油塵厚さ (μm)	
	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
B	4.67	0.16	3	26.4
C	2.70	0.14	—	29.6
D	5.62	0.21	—	600
E	6.45	0.10	0	1000
F	0.65	0.05	400	1000
G	6.24	0.06	0	200
H	7.1	0.09	200	200