

【店舗でお金を掛けずに有効な換気を行う方法】

= 大阪飲食組合換気セミナーから =

① 空調を止めて、換気扇を作動させ、出入口や窓を開けて、店舗内の風の流れを観察し、店内の空気の排出口を決める。

多くの飲食店は強力な換気扇を持っているのでこれを排出口として有効活用させると良い。

② 排出口の対角線上に空気の取り入れ口を設定。空気の取り入れ力が弱ければサーキュレーターを使い、店内の空気を天井に這わせて排出口に送るように工夫する。

逆に排出力が弱い場合は、サーキュレーターを排出口近くに置き、排出口に向けて風を送るようにする。この場合、厨房と客席の間にビニールシートなどを吊るしている場合や背の高いアクリル板は換気の妨げになるので要注意。

③ 冷房機器は、空気の取り入れ口の方にはテープを貼るなどして風を出さないようにする。多くの冷房機器は、アクリル板で一端遮断したウイルスを吸い込んで、お客様の頭上に降らせていることを理解し、サーキュレーターで作る空気の流れで、できるだけ空気を人に当てず、ウイルスを天井に這わせて排出口へ向かわせる工夫をする。