

## 7. 店舗ならではの注意点とは!?



ガスコンロや七輪、ロースター、おくどさん、ストーブなどを使用するとCO<sub>2</sub>が発生し、CO<sub>2</sub>濃度も上昇します!



CO<sub>2</sub>センサーでは、人が吐く息によるCO<sub>2</sub>と燃焼で生じるCO<sub>2</sub>を区別することができません。



どうやって区別すればいいの?

お客様やスタッフが居ない時に簡単な実験をして、燃焼器具による増加分をチェックできるよ!

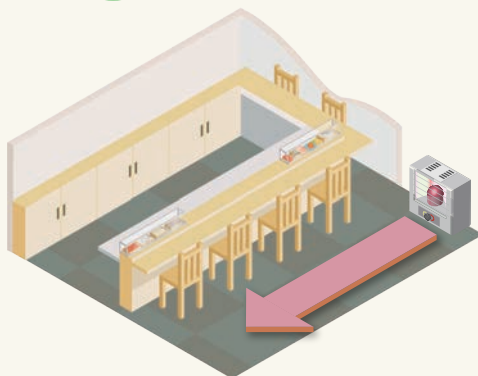
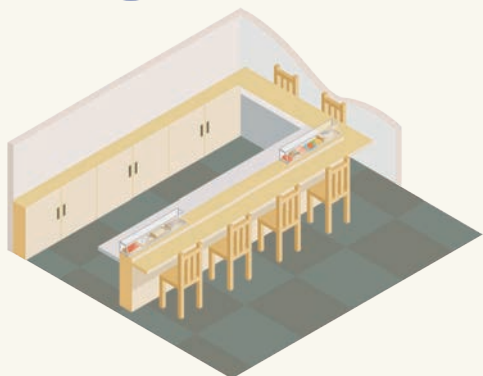


燃焼器具  
なし

500ppm

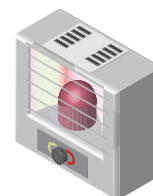
燃焼器具  
あり

900ppm



燃焼器具による濃度上昇は

$900 - 500 =$   
400ppm分



だとわかります!

※ 普段の営業時と同様に換気対策を行った上で実験してください。

## コラム

### CO<sub>2</sub>測定グッド事例

モニタリング協力店にお邪魔しました！



ガスを熱源にしたおくださんを、1950年の開店当時から使い続けていますが、そうするとCO<sub>2</sub>濃度が上がってしまいます。しかし、**おくださんが原因でCO<sub>2</sub>濃度が上がった分については、感染対策としては問題ない**と聞いていますので、お客様にもそのように説明するようにしています。

長屋造りをそのまま店舗にしているため、風通しは良い方だと思います。

営業中、多少音が出て**換気扇を使用しつつ、奥の座敷に空気がこもらないように、サーキュレーターで外側に押し出すように心がけています。**



#### れんこんや

京都府京都市中京区 三条下ル山崎町236

<https://guide.michelin.com/jp/ja/kyoto-region/kyoto/restaurant/renkonya>

## ワンポイントアドバイス



モニタリング調査では、**お店の広さとCO<sub>2</sub>濃度の関係は認められませんでした。**

もしお店が小さくても、エアロゾル感染のリスクが高いとは限りませんので、どうかご安心ください。

CO<sub>2</sub>センサーを活用して、適切な換気を心がけてください。