

4. 一日のCO₂濃度の変化を見てみよう！

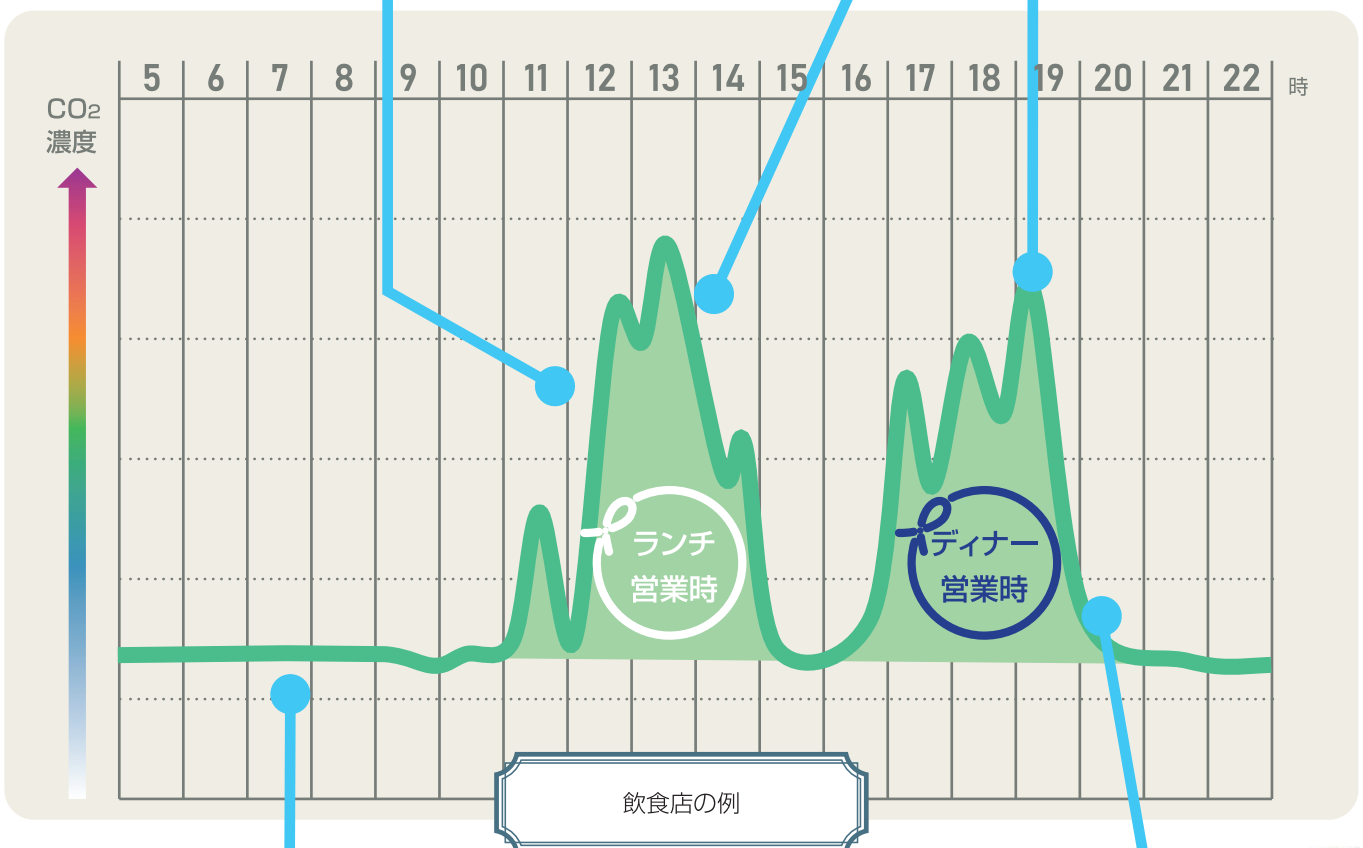
多くの店舗から集めたデータを分析した結果、「店に人が多い時間帯」「仕込み等で火を使う時間帯」「ガス・石油暖房や客席コンロなど燃焼器具を使っている店舗」でハッキリとCO₂濃度が上がることが分かりました。営業時間は異なるものの、業種や店舗を問わず同じ傾向がみられます。

CO₂濃度は人数増加に伴って上昇します。換気ができていれば、一定濃度以上には上がりません。

もし換気が出来ていないと右肩上がりでどんどん上昇し続けてエアロゾル感染のリスクが増大します。



お客様の出入りがある度に上昇と下降を繰り返しますが、換気ができていれば上昇し続けることはありません。



無人状態では、外気とほぼ同じ濃度(400ppm)です。



CO₂濃度は仕込みや片付け時にも上昇しがちです。換気を忘れないでくださいね。



コラム 換気グッド事例

モニタリング協力店に
お邪魔しました！

全てのお部屋にCO₂センサーを設置しました！
一日平均6回、営業前とピーク時のCO₂濃度を管理簿に記録しているの、三密の状態が一目瞭然で把握できております。

お部屋のCO₂センサーは仲居が一日に複数回必ずチェック致します。

アナログなやり方ではありますが、あえて紙に鉛筆で書くことでスタッフへの強い意識付けになるという効果があると思います。



木乃婦

京都府京都市下京区岩戸山町416

<http://www.kinobu.co.jp/>

ワンポイント アドバイス



屋外のCO₂濃度は季節によらずほぼ一定とされていますので、CO₂センサーはどのような天気の日でもご活用いただけます。

しかしモニタリング調査では、雨や雪の日は店舗内のCO₂濃度が低くなる傾向にあることがわかりました。

なぜなら、天気が悪い日は客足が減り、お店が空いている事が多いためだと考えられます。