

●食用油調理臭の経路調査事例

<お客様からの依頼内容>

ビル2階のテナントから食用油調理臭（揚物臭）が感じられるとのクレームが発生。発生源解明等の調査依頼をいただく。

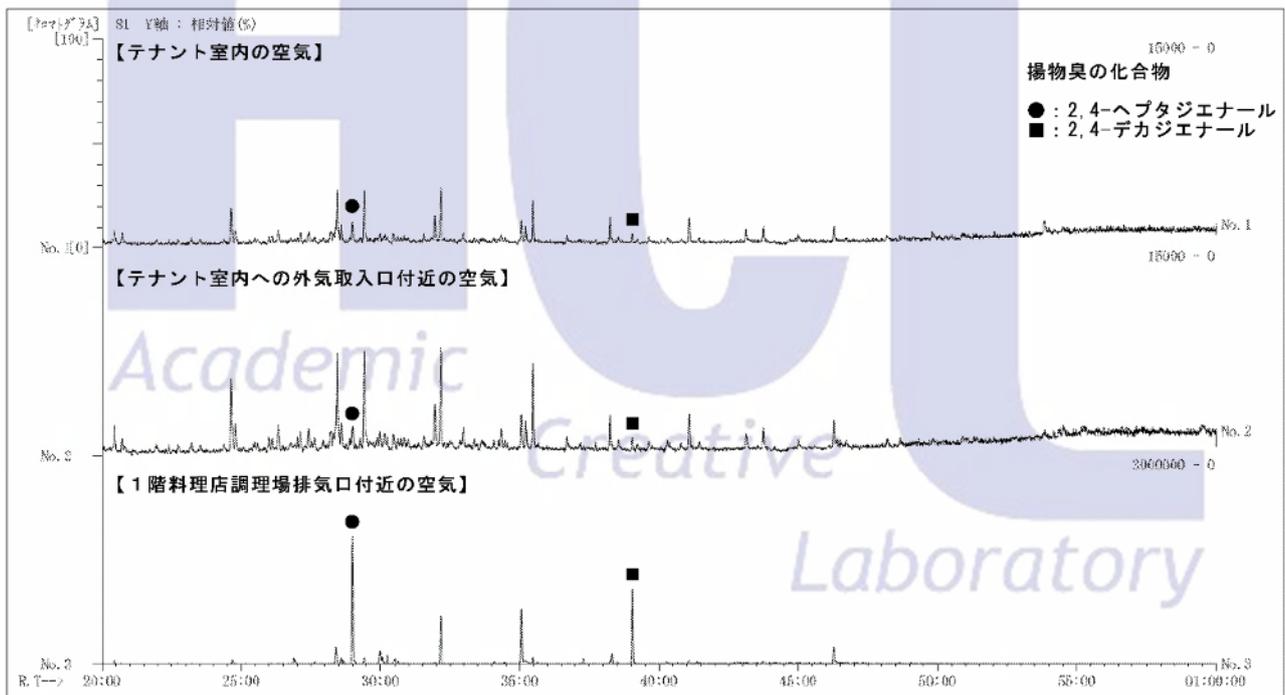
<事前の現場確認>

状況確認として、依頼者様と共に現場に伺い依頼者様に異臭についてヒアリング、弊社スタッフにより異臭を嗅覚で確認すると共に室内及び室外の状況を見分。

<調査方法の提案>

調査手法として、「テナント室内の空気」、「テナント室内への外気取入口付近の空気」及び現場確認で発生源と予想される「1階料理店調理場排気口付近の空気」の採取・成分分析を行い、テナント室内の空気中の異臭成分を把握した後に、異臭成分を指標とした侵入経路の確認を行うことを提案。

<分析結果>



<調査結果>

テナントで感じられた食用油調理臭はビル1階の料理店調理場排気口から排出された揚物臭であることが判明。揚物臭成分を指標として、侵入経路を確認したところ料理店調理場排気口 → 外気取入口 → 室内であることが判明した。