



業務用厨房における作業環境評価に関する調査研究



大阪大学大学院工学研究科地球総合工学専攻 前田洋子



はじめに

加熱調理機器等により作業環境の悪化が懸念される業務用厨房において、作業者の作業性・快適性について十分な配慮がなされるべきである。そこで、作業環境の向上の為に、物理環境測定と作業者を対象とした作業環境評価による総合的評価手法の確立を目的とし、ケーススタディとして実在厨房において調査を行った。



調査概要

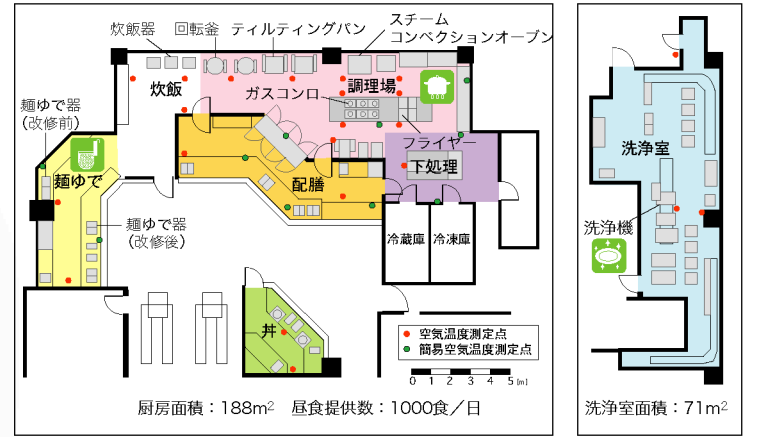
社員食堂の厨房（右図）における作業環境の向上を目的とした改修にあたり、その改修前後に物理環境測定及びアンケート調査を行った。

物理環境測定項目

連続測定項目	詳細測定項目
・作業員暴露温湿度	・グローブ温度
・厨房内空気温度	・等価騒音レベル
・給排気温度	・風速・CO ₂ 濃度
・天井面温度	・水平面&鉛直面照度

アンケート項目

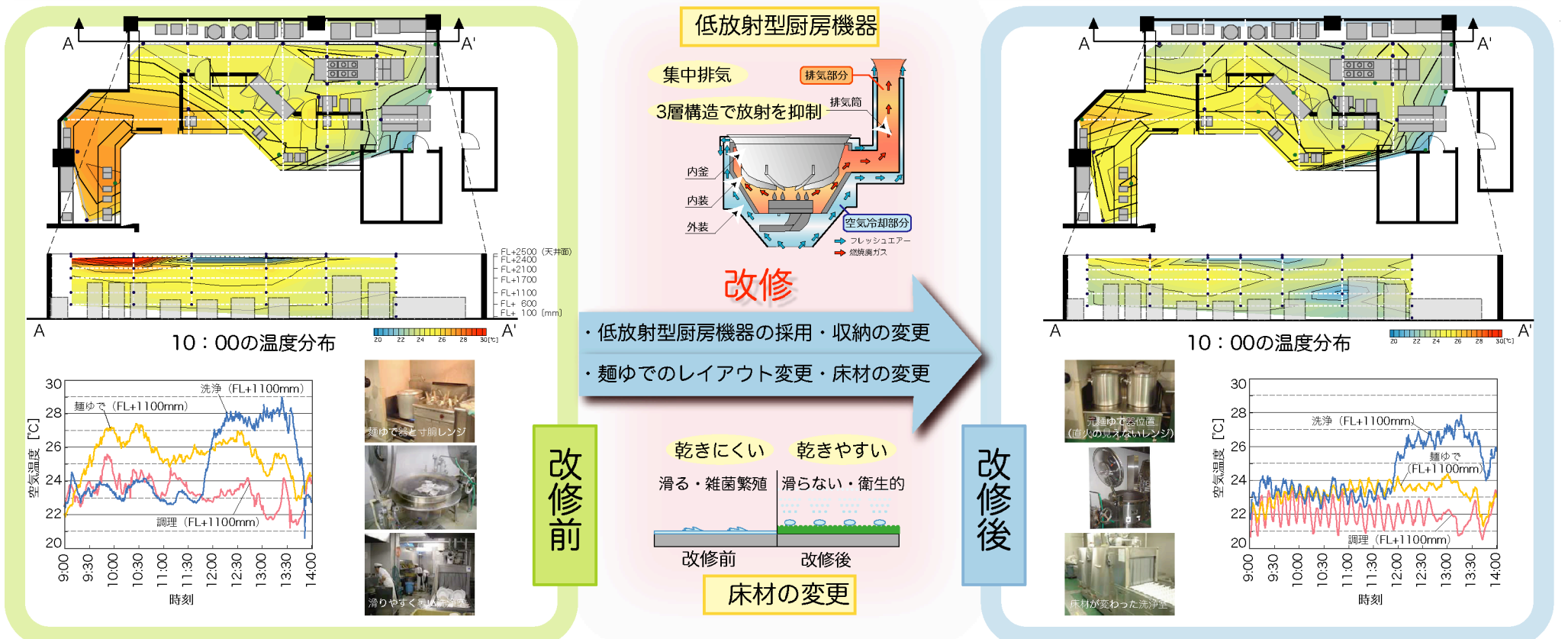
- ・個人の属性・温熱環境・お客への対応
- ・空間の広さ・光環境・作業性・快適性
- ・空間の印象・音環境・その他
- ・安全・衛生・空気環境・全体の快適性



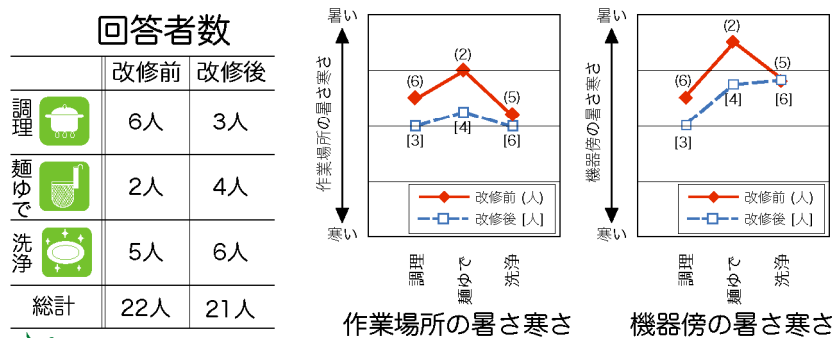
図：厨房平面図（左）洗浄室平面図（右）



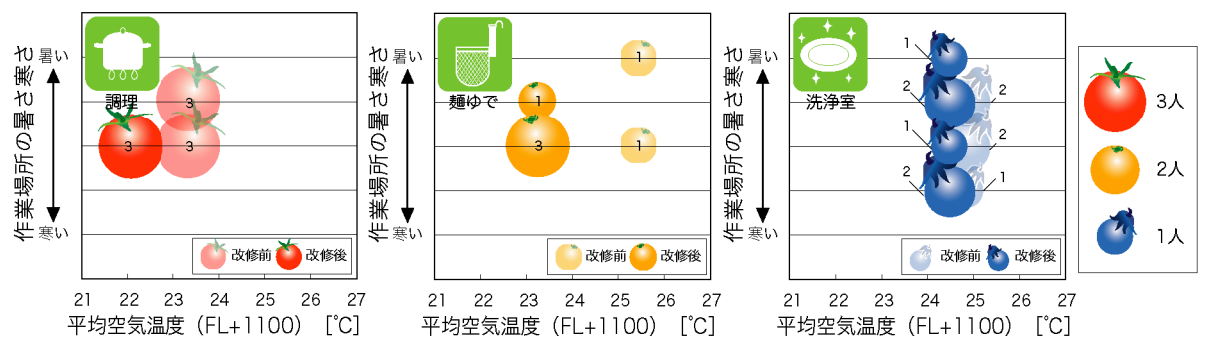
温熱環境評価



○熱環境に関する心理評価



○作業場所の暑さ寒さと空気温度の関係



重要度満足度評価による改善の必要性の検討

