I·SEOUL·U
너와 나의 서울

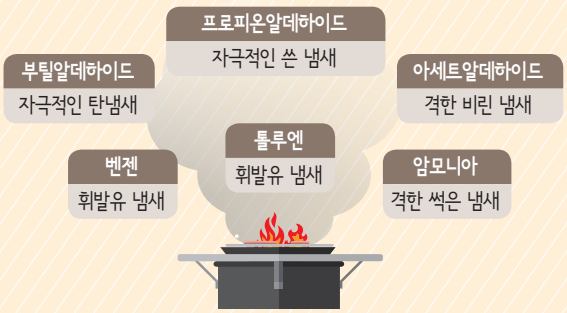
서울특별시

음식점 냄새저감을 위한 관리 매뉴얼

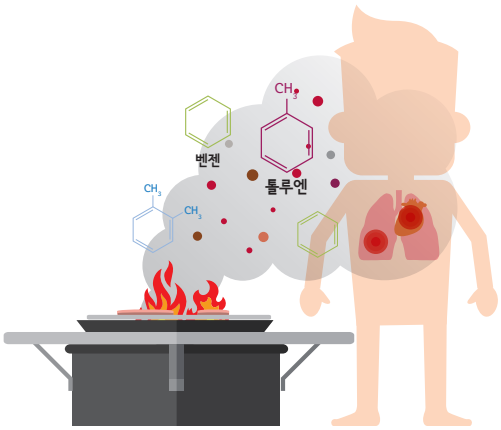
이 매뉴얼은 **음식점에서 발생하는 냄새저감방안**을 제시하기 위해 냄새 발생 원인을 확인하고 악취저감시설 설치 및 운영방법 등을 수록하고 있습니다.

냄새가 나는 원인은 무엇인가요?

- 음식점 냄새는 직화구이 시 발생하는 유증기가 주요 원인입니다.
- 불판 또는 숯불에 고기를 구울 때 냄새가 많이 발생합니다.
- 특히 기름이 숯불에 들어가기 쉬운 불판을 사용할 때 냄새가 많이 발생합니다.
- 연기 속에는 미세먼지 외에 냄새유발물질이 함께 배출됩니다.
- 다량의 암모니아와 함께 소량의 아세트알데하이드, 프로피온알데하이드, 벤젠, 톨루엔 등 냄새유발물질이 나옵니다.



냄새유발물질(지정악취물질)의 냄새 특징



건강에 어떤 영향을 주나요?

- 숯, 그릴 등에서 함께 배출되는 연기 속에는 미세입자 및 유해 화학물질이 포함되어 인체에 해로운 영향을 줄 수 있습니다.
- 벤젠, 톨루엔 등 휘발성 유기화합물은 장기간 흡입하면 생식기능 장애, 호흡기능 정지, 심장마비 등을 일으키는 원인이 될 수 있습니다.

냄새를 줄이려면 어떻게 해야 하나요?

1 Step 손쉬운 냄새저감 방법

비용을 들이지 않고 사업자가 자발적으로 시행할 수 있는 손쉬운 대책입니다.

작업 공정 개선하기

기름이 숯불에 유입되지 않는 불판을 사용하세요.

- 기름을 회수할 수 있는 불판 사용

연소속도가 느린 숯을 사용하세요.

- 연소가 느려 고기가 타는 것을 예방합니다.

냄새가 많이 나는 재료나 발효가 필요한 작업은 외부에 냄새가 새어나가지 않도록 밀폐해 주세요.

실외 음식 조리는 자제해 주세요.

- 별도 작업공간 설치 등으로 조리시 발생하는 연기와 냄새가 외부와 차단되도록 하세요.

냄새 발생원 차단하기

- 창문 등으로 냄새가 나가고 있다.
- 냄새가 많이 나는 조리 작업이 있다.

→
- 창문 및 출입구 닫기
- 조리시간의 변경
- 냄새가 강한 조리는 별도의 장소에서 수행

- 배수관에 잔류한 폐수가 썩고 있다.
- 고형 잔재물이 섞여 있다.

→
- 청소실시(그리스 트랩, 배수조, 배수관)
- 폭기 탱크의 산기장치 교환

- 회수시간이 길다.
- 썩기 쉬운 생 쓰레기가 있다.

→
- 쓰레기 용기 밀폐화
- 보관기간 단축
- 저온 보관
- 쓰레기 보관소 청소 철저

2 Step 추가시설을 통한 냄새저감 방법

손쉬운 방법으로 냄새가 줄어들지 않은 경우, 배출 방법의 개선을 통해 냄새를 줄이는 방법입니다.

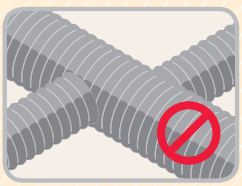
배출방법 변경하기

배출관 및 배출구의 방향과 높이를 변경해 보세요.

- 가능한 높고 바람이 잘 통하는 높은 곳에 배출 덕트를 설치하세요.
- 배출 덕트의 높이에 아파트나 맨션의 창문이 없는지 확인
- 배출 덕트의 위치 및 방향이 인근 주택에서 먼 곳으로 설치

배기덕트 관리하기

- 배기덕트는 주기적으로 청소하고, 청결한 상태를 유지해 주세요.
  ···› 분해조립이 용이하도록 제작
- 상향으로 설치된 배기덕트는 하부에 기름받이를 설치하세요.
- 송풍기 소리도 민원 발생의 원인이 되므로 칸막이 등을 설치해 조용하게 해주세요.
- 배기덕트의 설치는 가급적 「산업환기설비에 관한 기술지침(안전보건공단)」을 준수하세요.
  ···› 접속부의 내면은 돌기물이 없도록 할 것
  ···› 주덕트와 지덕트의 접속은 30° 이내가 되도록 할 것
  ···› 접속부는 덕트 소용돌이(Vortex)기류가 발생하지 않는 구조로 할 것
  ···› 지덕트가 2개 이상인 경우 주덕트와의 접속은 각각 적절한 방향과 간격을 두고 접속하여 저항이 최소화되는 구조로 할 것


덕트는 올바른 기준에 맞도록 설치해주세요

파손된 덕트가 없는지 확인해주세요

이밖에 구체적인 사항은 위의 기술 지침 참고하세요.

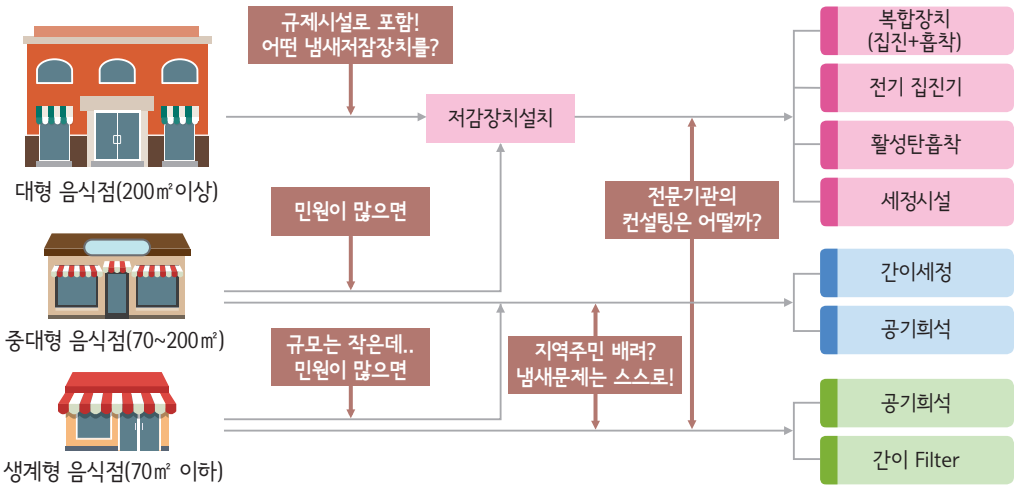
안전보건공단(www.kosha.or.kr) > 정보마당 > 법령 / 지침정보 > 안전보건기술지침(GUIDE) > KOSHA GUIDE > 작업환경 관리지침(W)

3 Step 악취저감설비를 통한 냄새저감 방법

다소 비용은 들지만 효과적으로 냄새를 제거하는 방법입니다.

음식점 규모, 위치조건, 취급음식의 종류 등을 고려하여 냄새저감을 위한 대책을 마련하는 것이 좋습니다.

악취저감 설비의 선택



악취저감 장치의 특징

구분	적용범위	저감장치	저감효과	설치비용	운영비용	시설의 특징
저감장치	육류구이 음식점 (중·대형)	전기 집진기 + 활성탄 흡착	고	고	고	• 가스 및 입자 동시처리 가능 • 복합운영 시 저감효율 향상 • 집진된 기름 매일 제거 • 활성탄의 교체(4~5개월/1회)
		전기 집진기	중	고	저	• 입자상물질처리 • (가스 처리 불가) • 배출구 매연처리 가능 • 집진된 기름 매일 제거
		활성탄 흡착	고	중	중	• 기름이 많으므로 전단에 필터설치 권장 • 전단필터는 수시교체(1약 1주일) • 활성탄의 교체(1~2개월/1회)
		세정 시설	중	중	고	• 물을 이용하므로 상수도 비용 증가 • 가스 입자의 동시처리 가능 • 폐수는 방류 또는 주기적인 교체(1주일) • 동절기 동파 가능성 (배관 등의 보온)
저감방안	육류구이 음식점 (소규모 또는 생계형)	공기 희석	저	저	저	• 배출구는 반드시 옥상 설치
		간이 필터	저	저	저	• 필터수시교체(2~3일)

사업자 자가 체크리스트

상태를 표시하세요 (좋음 ○, 보통 △, 나쁨 X)

항목	주기	점검 사항	상태
조리 과정	일일 점검	불판 이물질, 그을음 등 완전 제거하여 사용	
		냄새 나는 조리과정 시 창문과 출입구 폐문	
		냄새 강한 조리는 별도 밀폐 공간 이용	
		재료 사용 후, 남은 식품 잔류물 밀폐 보관	
		직사광선을 피하여 보관	
청결 유지		음식점 바닥과 벽면을 깨끗이 청소	
		다 쓴 제품의 용기 방치하지 않고 신속히 처리	
		음식물 쓰레기 방치하지 않고 냄새 차단 및 처리	
		사용한 기름 배수구에 버리지 않고 별도 처리	
배출 시설	수시 점검	후드 및 배기덕트 청소	
		배출시설 및 주변 환경 깨끗하게 유지	
		배출시설의 파손 및 누출 점검	
		배출구의 높이	
		배출구의 방향	
하수 시설		하수도 내 침전물(슬러지, 고인물 등) 청소	
		하수시설 파손 및 누출 점검	

냄새 관련
궁금한 사항이 있으시면…
전화주세요!

악취 관련 궁금한 사항이 있는 경우

- 다산콜센터 120 또는 관할구청의 환경부서로 문의
- 서울특별시 생활환경과 (02-2133-3727)

악취저감기술 관련 궁금한 사항이 있는 경우

한국환경공단 악취기술지원팀 (042-939-2429~2438)

작업환경 및 보건 관련 궁금한 사항이 있는 경우

안전보건공단 (052-703-0500)