

FORBEDRING AV INNELUFTKVALITET UNDER MATLAGING

HVA VI LÆRTE AV LAKSEFORSØKENE

Forskere ved SINTEF Community gjennomførte et unikt eksperiment. 72 laksemåltider ble tilberedt i små leiligheter.

De overvåket:

- Partikler og gasser som ble frigjort under matlaging
- Hvor effektivt forskjellige kjøkkenventilasjonssystemer fjernet dem

NØKKELFUNN

Standard ventilasjonsmengder i norske kjøkken er:

- Grunnventilasjon: 36 m³/h
- Forsert luftmengde: 108 m³/h
- Disse nivåene var ikke nok til å fjerne forurensning under matlaging.
- Når luftmengden økte til 180 m³/h, ble inneluftkvaliteten betydelig forbedret.

HVORFOR ER DETTE VIKTIG?

Matlaging frigjør:

- Svevestøv (PM)
- Gasser og luktstoffer
- Fuktighet som kan bidra til mugg tryggere og mer komfortabelt.

Riktig ventilasjon reduserer helserisiko og gjør innemiljøet tryggere og mer komfortabelt.

HVORDAN BERØRER DETTE KHIA?

Som en del av K-HealthInAir-prosjektet har vi allerede laget veiledningsmateriell om effektiv ventilasjon. Denne studien bekrefter vårt kjernebudskap.

RETNINGSLINJER FOR VENTILASJON VED MATLAGING

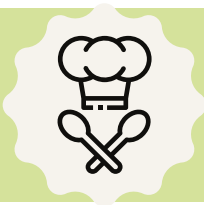
- ✓Øk ventilasjonen under matlaging, spesielt i små rom.
- ✓ Bruk avtrekk som ventilerer utendørs, ikke bare resirkulerende filtre.
- ✓ La ventilasjonen stå på i noen minutter etter matlaging, avhengig av hvor effektiv kjøkkenheten er

LUFTKVALITETSINNVIRKNING

Disse tiltakene samsvarer med KHIA's mål om å:

- Forbedre inneluftkvalitet
- Redusere eksponeringen for forurensninger for mennesker

HVORFOR ER DETTE VIKTIG FOR DEG



Kantineansatte er jevnlig utsatt for matlagingsutslipp, spesielt i travle perioder.



God ventilasjon reduserer svevestøv og skadelige gasser, og støtter luftveishelsen.



Bedre avtrekkssystemer og luftutskifting bidrar til å unngå ubehagelig lukt og overflødig fuktighet, og skaper en mer komfortabel arbeidsplass.



Over tid bidrar bedre luftkvalitet til lavere sykefravær, bedre trivsel og høyere ytelse.