

LPガスを「ご家庭」、「業務用厨房」でお使いの皆さまへ

とっても  
コワイ

(一酸化炭素)

# CO中毒事故を 3つの約束で 防ぎましょう。

換気を  
忘れない!

お掃除も  
しっかり!

備えて  
安心を!

## COが発生する原因の多くは換気不足です!

ものが燃焼するためには、新鮮な空気(酸素)が必要です。燃焼機器が劣化していたり、換気が不十分のまま燃焼すると不完全燃焼となり、有毒なCOが発生しCO中毒となる恐れがあります。

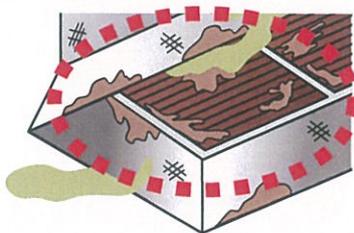
### 燃焼機器の 汚れや劣化

燃焼機器が油やほこりなどで汚れていると、給気不足が起こり、不完全燃焼を起こし、COが発生します。また、劣化などにより不具合のある燃焼機器は深刻な給排気不良になる場合があります、使用し続けると大変危険です。



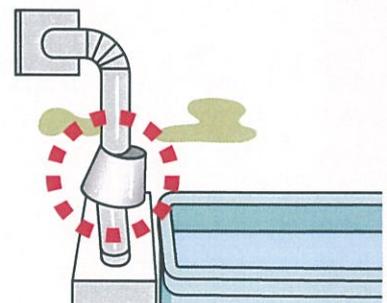
### 換気扇等、排気装置の 未作動や作動不良

換気扇などの排気装置のスイッチを入れ忘れて排気ができなくなると、排気が室内に滞留し、新鮮な空気が急激に減少して不完全燃焼を起こします。また、汚れも作動不良の原因になり、換気不足につながります。



### 排気筒の外れや劣化、 排気の逆流

排気筒のズレ、外れ、劣化を放置していると正常に排気が行われなくなり、排気が室内に逆流するおそれがあります。



## CO中毒はここがコワイんです!

COは毒性が強いうえに無色・無臭。そのため、気づかいうちに中毒症状を起こし、重傷になると身体の自由が奪われ、避難できずに死亡にいたることもあります。



安全・安心にお使いいただくための「3つの約束」の詳しくは、裏面で▶



経済産業省

Ministry of Economy, Trade and Industry

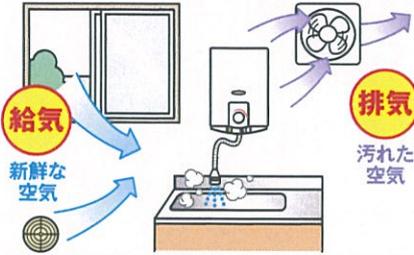


# 忘れずに守りましょう。“3つの約束”

業務用厨房での事故は、従業員だけでなくお客様も巻き込むおそれがあるので、「3つの約束」を守るなど、徹底した保安意識が必要です。

## 約束の1

### 換気を忘れない!



燃焼機器を使う時は換気扇、排気ファンを回し、ときどき窓を開けるなど必ず換気(給気と排気)を行い、新鮮な空気に入れ換えましょう。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

換気を行わなかったことによるCO中毒事故が発生しています。

- 仕込み中や開店時、つねに換気扇が回っているかを確認しましょう。
- 給排気口が荷物等で塞がっていないか確認しましょう。



## 約束の2

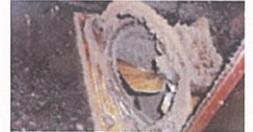
### お掃除もしっかり!



コンロのバーナー部分や換気扇などの油やほこりによる汚れはCO発生の原因になります。定期的にお掃除やお手入れをしましょう。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

業務用厨房施設では、フード内やダクト内に油や食材による汚れがたまりやすく、換気不足につながります。こまめにお掃除やお手入れをしましょう。



#### 見逃していませんか? 赤い炎は異常のサイン!

燃焼機器の異常燃焼時には炎が赤い、鍋や壁にススが付くなどの現象がおきます。これらの異常に気付いたらLPガス販売店などにすぐに連絡しましょう。



## 約束の3

### 備えて安心を!



CO警報器



業務用換気警報器

気づきにくいCOの発生をブザーや音声でいち早く知らせる「CO警報器」を設置し、事故を未然に防ぎましょう。

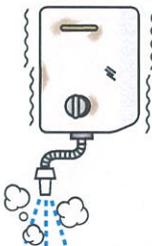
- CO警報器の多くは設置しやすい電池式ですが、その設置には適切な場所があります。詳しくはLPガス販売店に相談ください。
- コンセント式のCO警報器では、清掃などでコンセントを取り外した時は、電源を必ず元通りにしてください。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

換気警報器が鳴っているにもかかわらず、CO中毒の症状がないため、誤報と判断して警報器の電源を抜いた結果、事故に至った場合もあります。給気と排気を最優先に行うと共に不適切な使用は絶対にやめましょう。



## 異常を感じたら、すぐ連絡を!



ガス臭いなど、燃焼機器の異常を感じたら、ガスの使用をやめて「緊急時の連絡先」または「LPガス販売店」にすぐ連絡をしてください。

**緊急時の連絡先は、夜間・休日も対応**

**緊急時は30分以内に対応**

※緊急時の連絡先はあらかじめLPガス販売店に確認してください。

#### ●緊急時連絡先

#### ●LPガス販売店

CO中毒事故防止及び災害対策については、サイトでも確認できます!

**3分でわかるLPガスの安全まとめ**

スマホ・携帯で検索!

エルピー産業保安

検索

スマホからアクセス!



携帯からアクセス!



# 厨房における事故を防止するために ガス機器の定期的な清掃や メンテナンスを行うことが大切です。



ガス機器や給排気設備の汚れや劣化を放置しておくと、事故につながります。厨房での事故はお店の従業員だけでなく、**来店したお客さまをも巻き込み被害が拡大**するおそれがあります。

## 業務用厨房では、このような事故が起こっています！

### CO(一酸化炭素)中毒



汚れや劣化によってガスバーナーの給気口や炎孔が詰まると、不完全燃焼が起こりCOが発生します。  
給排気設備が正常に作動しないと、換気ができなくなるだけでなく、燃焼に必要な空気が不足して不完全燃焼を助長します。

### ガス漏えい・爆発



ガス機器が腐食劣化して穴が空いていると、その部分からガスが漏えいします。漏えいしたガスに近くの火が引火して爆発します。

### 火災



油汚れや飛散した食材がこんろ周りやレンジフード等の排気設備に付着していると、調理時の火が引火して火災になることがあります。  
厨房設備の周囲に可燃物をみだりに放置すると、延焼のおそれがあります。

## 業務用厨房事故を防止するために

日頃のお手入れを心がけて、ガス機器をキレイに保つことが大切です。キレイに使うことで機器は長持ちします。  
しかし、大切に使っていても経年劣化は避けられません。異常を感じたら放置せず、メーカーなどにメンテナンスを依頼しましょう。



清掃、必要な点検及び整備など厨房設備の維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。

## お使いのガス機器は汚れていませんか？



### 知っていますか？

清掃、必要な点検及び整備など厨房設備の維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。

※詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

#### ✓ ガス機器の汚れ



フライヤーが油やほこりで激しく汚れています。

#### ✓ ガス機器の周辺の汚れ

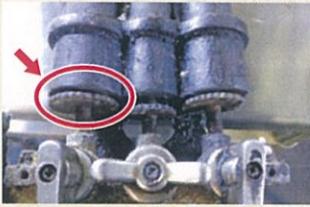


油汚れ、飛散した食材などがレンジ周りにたまっています。

火災発生  
の原因に！



#### ✓ ガス機器の給気口の汚れ



油汚れ等でバーナーの給気口が塞がれ、不完全燃焼を起こします。

#### ✓ バーナーの炎孔の汚れ



吹きこぼれや灰等でバーナーの炎孔が詰まり、不完全燃焼を起こします。

#### ✓ 排気設備の汚れ



油やほこりで汚れて作動不良を起こします。

CO中毒  
の原因に！



## お使いのガス機器に不具合はありませんか？

#### ✓ バーナーの炎孔



ガスバーナーの炎孔が腐食して、穴があがっています。

#### ✓ バーナーのガス通路部



ガスバーナーのガス通路部の1本が崩れてしまっています。

#### ✓ ゴム管



熱でゴム管が劣化しています。

漏えい・爆発  
の原因に！



## ガス機器の異常のサイン、見逃していませんか？

#### ✓ 炎が赤い



汚れ等で空気が不足し、不完全燃焼している状態です。

#### ✓ 鍋にススが付着する



不完全燃焼を起こすと、鍋底等にススが付着します。

#### ✓ 火が着きにくい



パイロットバーナーが劣化した状態で点火操作を繰り返すと、ガスがたまりやすくなります。

#### ✓ ガス栓の動きが悪い



ガス栓や器具栓が劣化すると、すき間からガスが漏えいします。

## 異常を感じたら放置せずにメーカーへメンテナンスを依頼してください

機器の異常を感じたら  
こちらへ連絡を

電話番号等をご記入ください。

※「緊急時連絡先」は、あらかじめLPガス販売店にご確認ください。

●LPガス販売店

●緊急時連絡先

# ⚠️「ガス臭い」、「警報器が鳴った」などの異常を感じたら、すぐガス事業者へ連絡を!

ガス臭いと感じた時は、ガスが漏れている恐れがあるので、火気は絶対に使用しないでください。また換気扇・電灯のスイッチ等は着火源となるので絶対に手を触れないでください。CO(一酸化炭素)を検知する警報器が鳴った場合は、CO中毒を引き起こす恐れがあります。下記の処置とあわせてガス事業者へ連絡してください。



- ガス機器の使用を中止
- ドアや窓を開けて換気
- メーカーや販売店などに機器の点検・修理の依頼



地震や火災の時も、あわてずにも、まず、ご自分の安全を確保したあとに行動してください。

ガスのご理解とご協力をお願いいたします。



## ガスの安全見直し隊



経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry



ガスの安全見直し隊 検索

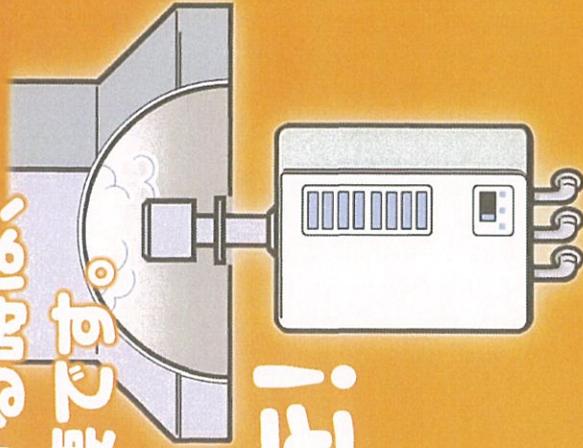
<http://www.meti.go.jp/>

お問い合わせは

重要なお知らせ

店舗の経営者・店長・従業員のみなさまへ

# ガス機器を使用する時は、新鮮な空気が必要です。換気扇を回し必ず換気を!



必ず換気!

うっかり換気を忘れると、

ガス機器が不完全燃焼を起こし

**一酸化炭素(CO)**

**中毒事故が起こる**

**恐れがあります。**

(お店で働く従業員の皆様だけでなく、来店されたお客さまにも影響を及ぼす恐れもあります)



# ガス機器の正しい使い方をこころがけ、安全で快適な厨房にしましょう。

業務用のガス機器は、一般の家庭用と比較して、火力が強いものが設置されることが特徴であり、ガスを多量に使用します。そのことから、ガス機器のお取り扱いを誤ってしまうと、危険な一酸化炭素(CO)中毒や火傷等の事故に繋がりがややすい恐れがあります。また、不特定多数のお客さまが来店されることから、実際にガスを扱っている方以外にも被害が広がる恐れがあります。

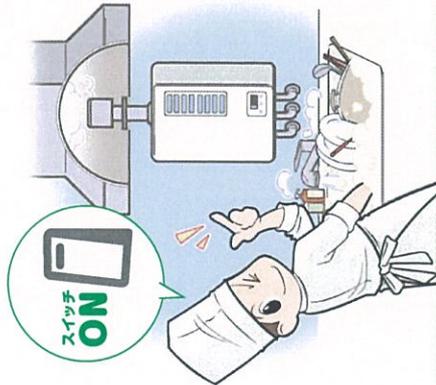
ガス機器を使うときは必ず換気する等、日頃からガスを取扱う従業員のみならず一人ひとりが、ガスの安全な使用に関して意識いただけていますことをお願いします。

## ポイント1

### 必ず換気を!

ガス機器をお使いになるときは、必ず換気扇を回すか、換気装置を動かして換気してください。ガスが燃焼するには、新鮮な空気が必要です。空気が不足すると不完全燃焼を起こして、一酸化炭素(CO)中毒の原因になります。

厨房内の熱や臭いを防ぐための、空調(クーラー等)や空気清浄器は、「換気」にはなりません!ご注意ください。



## 飲食店のみなさまへ

### ポイント3

### 日頃からガス機器・換気設備の定期的な清掃・メンテナンスを!

ガス機器の給排気口や換気設備の吸い込み口は、油やほこり等がたまりやすくなり、給気・換気不足になる恐れが生じます。日頃より「換気」を効果的に行えるような点検・清掃が必要です。またガス機器・換気設備は長い間使用していると消耗劣化等により、事故の原因になることもあります。ガス機器メーカー等へ定期的なメンテナンスの依頼をお願いします。

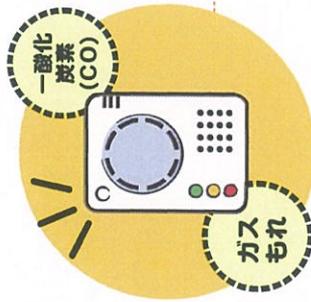


## 事故防止 一人ひとりが 注意して!

### ポイント2

### ガス・CO警報器の 取り付けを!

万が一のガス漏れや一酸化炭素(CO)を検知した場合に、ランプと警報音でお知らせする「ガス・CO警報器」の設置をお勧めします。



### 【業務用換気警報器について】

家庭用ガス機器に比べてガス消費量の多い業務用ガス機器を使用する厨房において、換気が不十分な場合等の不完全燃焼による一酸化炭素の発生を検知し、人体への危険な影響を与える前に発報し換気を促します。電池式で100Vの電源が不要です。詳しくは、お近くのガス事業者へお問い合わせください。

給気口を物でふさがない!



給排気設備を  
チェック!

