業務用厨房事故を防ぐために、注意すべきこと！

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。

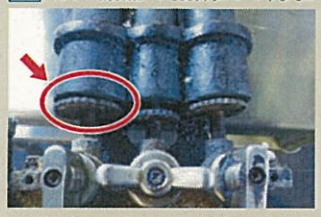
☑ガス機器の周辺の汚れ



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。

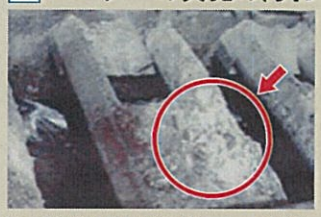


☑ガス機器の給気口の汚れ



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。



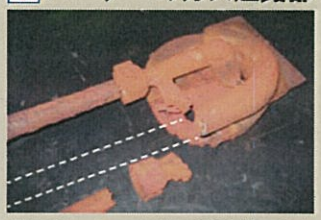
お使いのガス機器に不具合はありませんか？

☑バーナーの炎孔



ガスバーナーの炎孔が腐食して、穴がつながっています。

☑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。



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

お名前 ▶ ご住所 ▶ ご近所の目標 ▶ その場の状況

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

ガスの事故がなくなるよう皆様のご理解とご協力をお願いします。



ガスの安全見直し隊　検索
http://www.meti.go.jp/

経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

お問い合わせは

H25⑤ 業務用厨房

重要なお知らせ

店舗の経営者・店長・従業員のみなさまへ

経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

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！



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のが特徴であり、ガスを多量に使います。
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、日頃よりガスを取扱う従業員のみなさま一人ひとりが、
ガスの安全な使用に関して意識いただけますことをお願いします。

飲食店のみなさまへ

事故防止 一人ひとりが注意して！

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。



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。

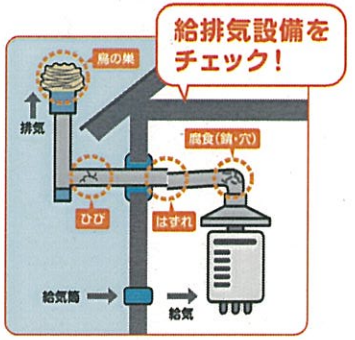


ポイント3 日頃からガス機器・換気設備の定期的な清掃・メンテナンスを！

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。







詳しくは、お近くのガス事業者へお問い合わせください。