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、使用し続けると大変危険です。



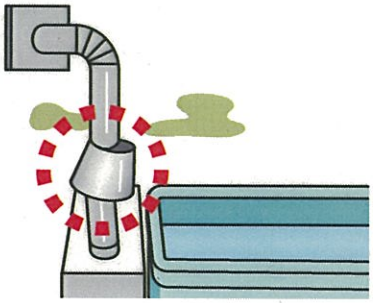
換気扇等、排気装置の未作動や作動不良

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、気づかな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▶

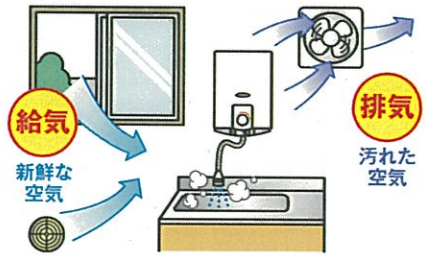
経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry



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！



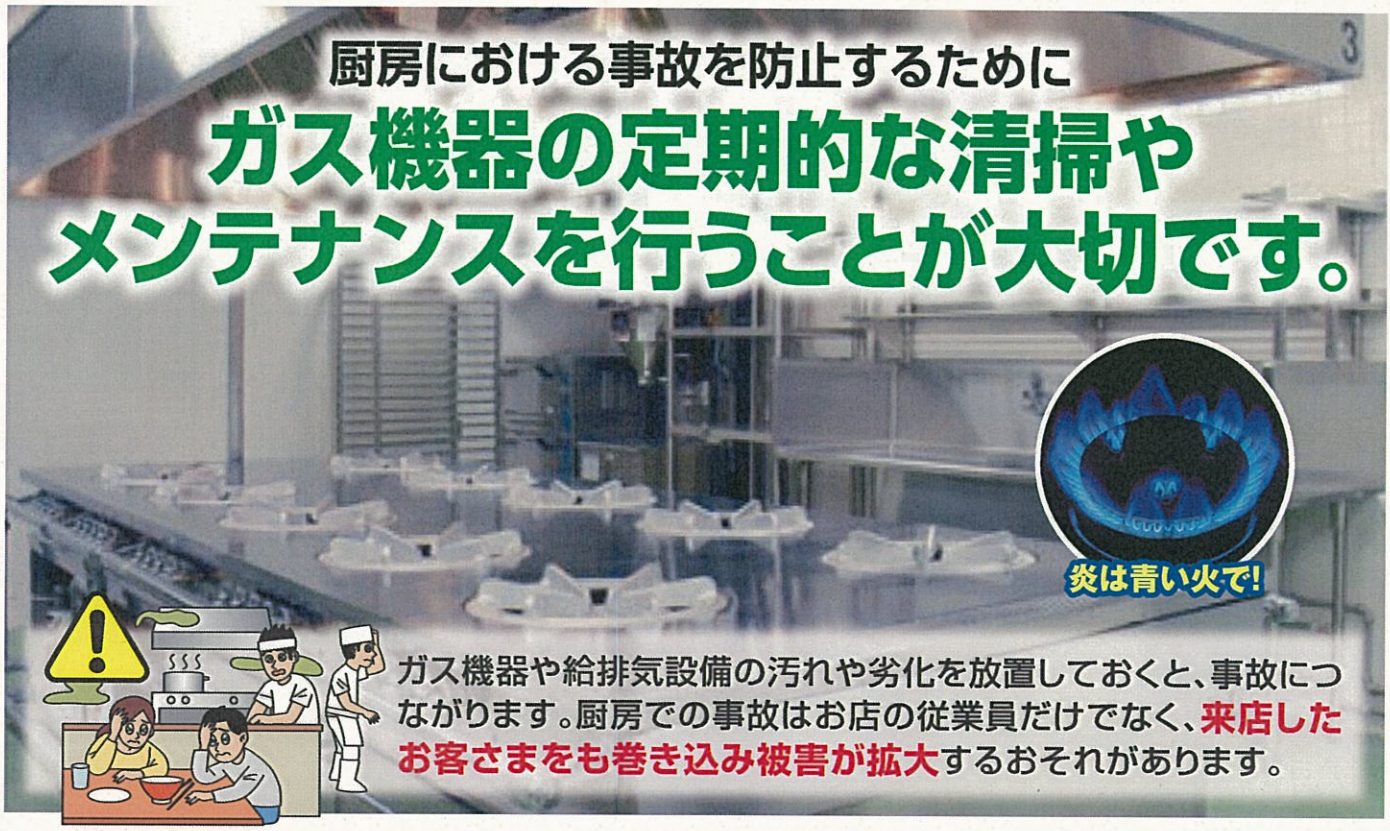
3分でわかるLPガスの安全まとめ

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！

業務用厨房機器をお使いの皆さまへ



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。

炎は青い火で!

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。

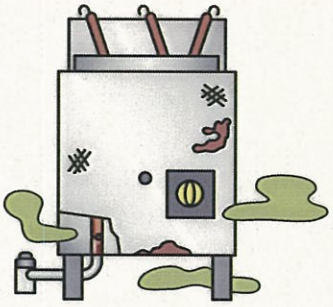
業務用厨房では、このような事故が起こっています!

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はなく、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。**



厨房設備は常に清潔に!

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。

消防庁 Fire and Disaster Management Agency

経済産業省 Ministry of Economy, Trade and Industry