

飲食店厨房で一酸化炭素中毒による事故が頻発しています。

経済産業省
原子力安全・保安院

ガス機器使用時は 必ず換気を しましょう。

経営者、従業員のみなさん



2007年1月から現在※までに、全国で35件(都市ガス21件、LPガス14件)の業務用厨房ガス機器による一酸化炭素中毒事故が発生しています。



※一酸化炭素は無色・無臭の気体であり、吸い込んでしまうと軽症の場合は頭痛・めまい・原産等の中毒症状となり、高濃度のものを吸い込んでしまうと最悪の場合死に至ることもあります。これまでの事故事例では、大型湯沸器、パン・ケーキ用オープン、業務用食器洗浄機、業務用めんゆで器、業務用回転釜等による事故が多数発生しており、特に換気扇を回さずに使用したり経年劣化した機器を使用し不完全燃焼を起こすケースが多く見られます。ガス機器が正常でも新鮮な空気が不足すると一酸化炭素が発生します。換気、清掃、整備によって新鮮な空気を確保すれば一酸化炭素の発生を防ぎ、快適にガス機器をお使いいただけます。 ※2009年7月5日現在

ガスの安全、他にもいろいろ!

ガスの安全見直し隊

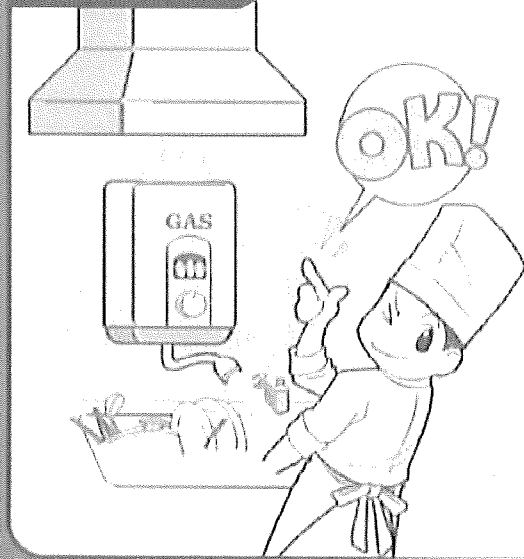
キャンペーンサイト

<http://www.nisa.msl.go.jp>

ガスの安全見直し隊

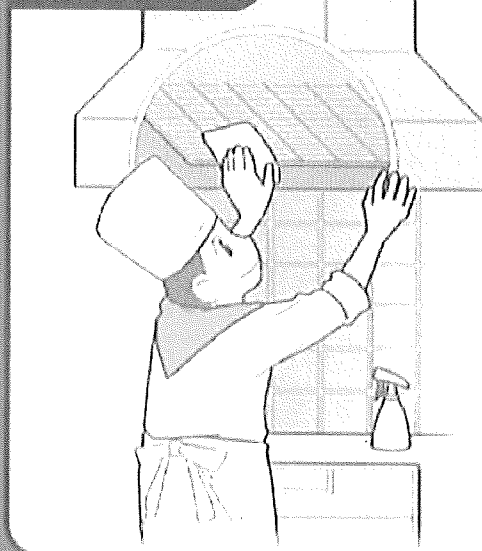
検索

チェック①換気



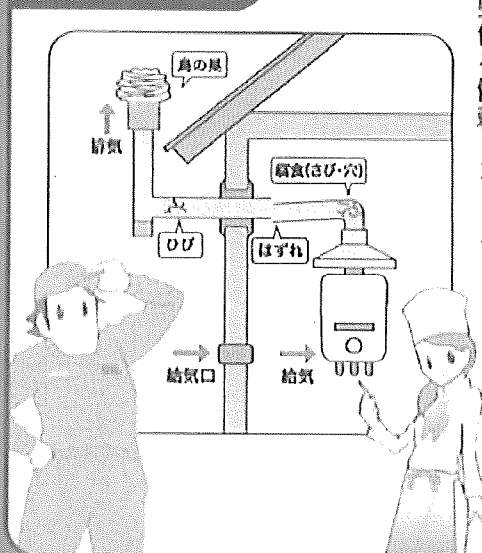
ガス機器の使用中は、必ず換気扇や排気ファンを動かしましょう。

チェック②清掃



ガス機器の給排気口や排気装置の吸い込み口は油やホコリがたまりやすいため、いつもきれいに清掃しましょう。

チェック③整備



煙突や排気ダクトが詰まったり割れたり外れたりすることがあります。チェックを忘れずに定期的に機器メーカーやガス会社に整備を依頼しましょう。