

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。

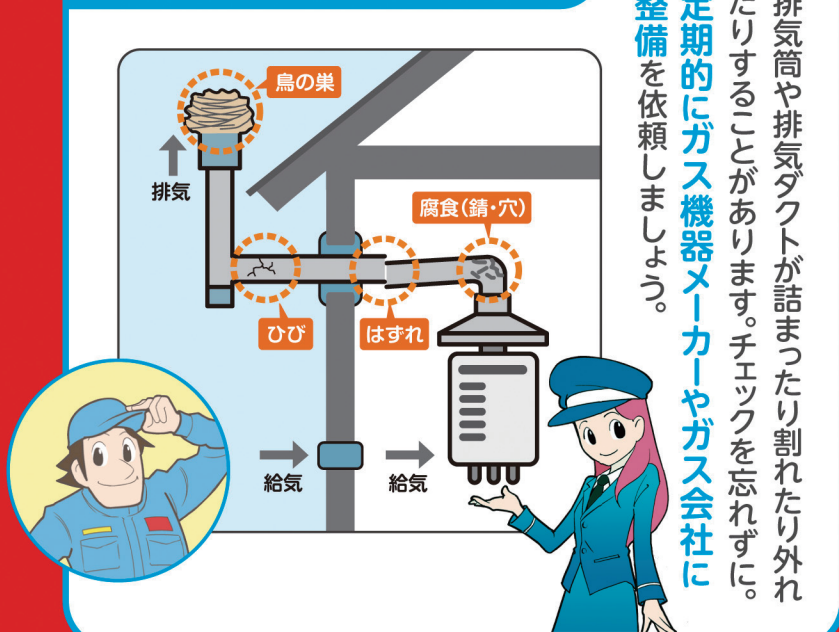
チェック① 必ず換気!



チェック② 日頃から清掃!



チェック③ 給排気設備の点検!



経営者、従業員のみなさん

ガス機器使用時は
必ず換気を
しましょう。

日頃のチェックで
快適＆安全!

業務用ガス厨房機器による一酸化炭素中毒事故は
2011年～2015年までに、全国で**17件**
(都市ガス**12件**、LPガス**5件**)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・麻痺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得ます。これまでの事故事例では、大型湯沸器、パン・ケーキ用オーブン、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、特に換気扇を回さないで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。

ガスの安全

検索