

飲食店や食品工場にお勤めの皆さまへ

ガス機器を使うときは、 3つのポイントを チェック!

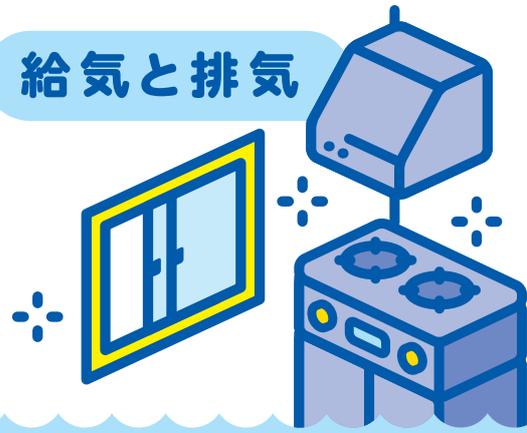


ほあんちゃん

ポイント

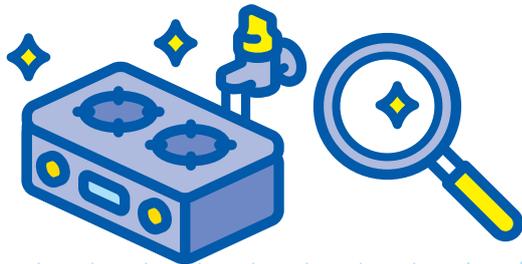
1 ガス機器を 使う時は、 必ず換気!

給気と排気



ポイント

2 ガス機器や 換気設備は、 清掃と点検を!



ポイント

3 業務用 換気警報器の 取り付けを!



パートや
アルバイトの
皆さんも
確認してね!



業務用厨房では一酸化炭素（CO）中毒の事故が発生しており、その多くは使用者の換気忘れが原因です。ガス機器を使用する全員で3つのポイントを確認し、安全な使用を心掛けましょう!



3つのポイント、なんで大切なの？

ガスが正しく燃えるには、酸素を十分に含んだ新鮮な空気が必要です。もし酸素が足りないと燃焼が不完全になり、有毒な一酸化炭素(CO)が発生して中毒になる恐れがあります。

3つのポイントは、事故を未然に防ぐためにとても大切です。

ポイント

1 ガス機器を使う時は、必ず換気！

大型のガス機器や、複数のガス機器の同時使用が多い厨房施設では、ガスを使用する量が多く、新鮮な空気がたくさん必要です。

**必ず換気設備を
運転した状態で
ガス機器を使おう！**



職場全員で
見て欲しい
安全動画①

換気編



ポイント

2 ガス機器や換気設備は、清掃と点検を！

ガス機器の給排気口や換気設備の吸い込み口に油汚れやホコリなどがたまり、きちんと換気ができず、一酸化炭素(CO)中毒の危険度が高まります。

**日頃からきれいに
清掃し、定期的
に点検も受けよう！**



職場全員で
見て欲しい
安全動画②

メンテナンス編



ポイント

3 業務用換気警報器の取り付けを！

一酸化炭素(CO)は無色・無臭。また、中毒の初期症状は風邪に似ているため、気付かないうちに重症化し、死に至ることも。危険なのに気づきにくい現象です。

**一酸化炭素(CO)の
発生に気づくために
警報器を設置しよう！**



職場全員で
見て欲しい
安全動画③

警報器編



もし業務用換気警報器が鳴ったら

いつ一酸化炭素(CO)中毒になってもおかしくない、本当に危険な状態！音がうるさくても取り外さず、すぐに以下のように対応しましょう。

- ①すぐにガス機器や炭火の使用をやめる。
- ②換気をする(ドアや窓を開けて換気。換気扇などの換気設備が動いていなかったらすぐに作動させる)。
- ③ガス会社に連絡する。

⚠️ 着火事故にも注意を！

最近増えているのが業務用ガスオープンの着火事故。操作ミスによりオープン内部に滞留したガスに着火し爆発するという危険な事故です。正しい使用方法を確認し、事故を防ぎましょう。火がつかなかったら自動でガスを止める、安全装置付きの機器を設置するのもおすすめです。

ガスオープンの
使い方はこちら

事故の再現動画
も見られます！



外国人従業員向け動画 Video for foreign employees

「職場全員で見て欲しい安全動画」の外国語版を制作しました。外国人従業員へガスの正しい使い方をお伝えするツールとしてぜひご活用ください。

