

ご存知でしたか。LPガスでは、ご家庭と同じように さまざまな保安サービスを行っています。

- LPガス容器からガスメーターの出口までは供給設備と呼ばれ、LPガス販売店が責任を持って点検と維持管理を行います。
- ガスメーターの出口からガス器具までは消費設備と呼ばれ、法律上の管理責任は業務用消費者の皆さまにあります。
日常の点検・維持管理は普段LPガスを使っている皆さままで行ってください。

LPガスの保安業務について

LPガスを安全にお使いいただくために、法律に基づき定期的に周知や消費者宅の点検・調査の保安業務を行います。認定を受けた保安機関に販売店が委託している場合があります。保安機関が訪ねた時にご協力をお願いいたします。

周知 年1回または2年に1回
業務用厨房の使用上の注意点や事故を起さないための情報などを定期的に文書でお知らせします。

緊急時連絡と緊急時対応
業務用厨房でのガス漏れなどの時、すみやかに対応します。
緊急時は30分以内に無料対応
緊急時の連絡先は夜間・休日も対応



◎「保安業務」は無料で行います。「消費設備」の修理や改善が必要な時は有料となります。

CO、ガス漏れによる事故を未然に防ぐ保安機器の設置のすすめ。

■業務用換気警報器

換気不足、CO発生が継続した場合などをすばやく検知し、危険がおよぶ前に警報をします。電源不要の電池式もあります。

■ガス警報器

ガス漏れ事故の多くは「点火したつもり」のうっかりミスや吹きこぼれによるものです。ガス漏れ事故を防ぐために警報器の設置をおすすめします。



業務用換気警報器の例

注意 警報器の交換期限は5年です。交換期限が過ぎたものは正しく作動しない場合があります。

ガス器具・換気扇等の点検・修理の連絡先（記入欄）

※点検・修理の連絡先は、あらかじめ取扱説明書や器具メーカーのホームページ等で確認してください。

品名・器具名	メーカー名	設置年月	点検・修理の連絡先
①			
②			
③			
④			
⑤			
⑥			
⑦			
⑧			

LPガス緊急時の連絡先

連絡先:

電話:

緊急時の連絡先は24時間対応しています。

LPガス販売店名

LPガス安全委員会ホームページでも詳しい情報をご覧ください。<http://www.lpg.or.jp/>

LPガス安全委員会 検索



LPガス安全委員会
2022.10

業務用LPガス保安ガイド

安全・安心に お使いいただく ために

ご注意

さまざまな業種の業務用厨房で事故が発生しています。その原因の多くは不適切な使用によるCO中毒やガス漏えいによる事故です。こうした事故を起さないためにも、厨房のオーナーをはじめ厨房で働く皆さん全員の保安意識の徹底が求められています。
業務用厨房でのガス事故は、お店の方だけでなくお客様にも被害が出る危険性があります。

ガス臭いと感じたら、その時の対応は！

厨房の備え置かれたガス器具は、安全に使うことが大切です。



火気は絶対に使用しないでください。 **危険**

- 着火源となる裸火、換気扇、電気などのスイッチにも絶対手を触れないでください。
- 電気のスイッチは切る時にも火花がでます。切ることもしないでください。



戸や窓を大きくあけてガスを外に追い出して。

- LPガスは空気より重いため、低いところに溜まったガスにもご注意ください。



すべての器具栓、ガスの元栓を閉めて。 ●メーターガス栓か容器バルブは必ず閉めてください。



◎メーターガス栓の位置がわからない時は、あらかじめLPガス販売店に確認してください。

ガス漏れの状況をすぐに連絡してください。

「緊急時の連絡先」への連絡手順

- お店の名前
- ご住所
- その場の状況
- 営業中・お客さまの有無

「緊急時の連絡先」の指示に従ってください。

◎避難するよう指示があったら、お客さまの避難誘導をしてください。

◎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。 ◎緊急時の連絡先は、24時間対応しています。

日々、皆さまに行っていただきたい 安全チェックのポイント!

✓ ガス漏れ事故を防ぐために!

✓ CO中毒事故を防ぐために!



CO(一酸化炭素)中毒について!

燃焼機器は空気(酸素)が不足したままで使用していると不完全燃焼を起こし、COが発生します。COは無色・無臭、しかも毒性がとても強く少し吸い込んだだけでも頭痛・めまい・吐き気などの症状を引き起こし、気がついた時には動けず死に至る危険性があります。



✓ もしも・・・のために!

地震・火災・災害が起きたら

避難するときやガスの臭いがするときは、ガスの使用をやめて、器具栓、ガスの元栓、メーターガス栓および容器バルブをすべて閉めてください。



※家屋等に被害が発生した地域では、ガス漏れや容器の点検を順次行いますので、点検の際にはご協力をお願い申し上げます。

こんなときはすぐに連絡を!

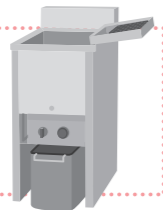
炎 操作 器具	炎が安定しない	炎が黄色い	炎のない部分がある
	使用中に消火した	爆発的に着火する	火移りしにくい
	点火しにくい	点火しない	
	異常音をたてて燃える	ガスの臭いがする	
	運転中に排気ガスの臭いがする		

■器具メーカーかLPガス販売店に、すぐに点検を依頼してください。
■点検・調査は無料で行いますが、修理や改善が必要なときは有料となります。

点火の確認 器具栓の閉め忘れ

- 点火を確認しないことによる事故が発生しています。必ず目で確認を!
- 使用後も器具栓がしっかりと閉まっているか確認!

安全装置の付いてないもの、
燃焼が見えにくいものはとくに
ご注意ください。

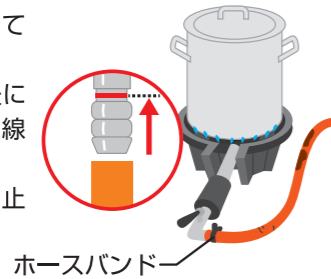


点火の繰り返し・再点火 立ち消え

- 点火操作を繰り返して、器具に溜まったガスに引火する事故が発生しています。再点火する時は、とくに注意してください。
- 煮こぼれ・風で火が消えることがあります。その場を離れず、目で確認してください。
- 燃焼器具が老朽化したり、故障したりしていないか注意してください。

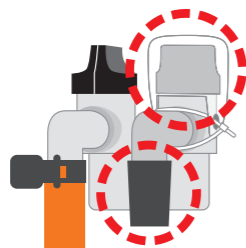
ゴムホース(ゴム管)は

- 焼けこげやひび割れができていないか!
- 清掃や点検などを行った後にガスの元栓、器具栓の赤い線まで差し込まれているか!
- ホースバンドでしっかり止まっているか!



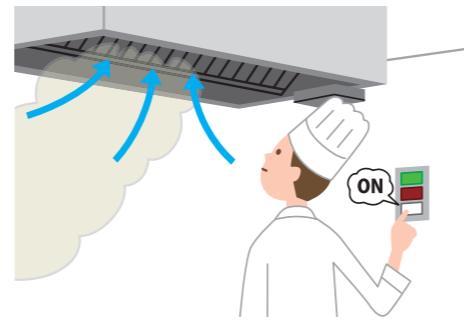
使っていないガスの元栓は

- つまみは「閉」になっているか!
※つまみを間違えてあけてしまわないようガス栓カバーをつけておきましょう。
- ガスの元栓のゴムキャップがついているか!



換気の確認

- 換気扇を回さないことによるCO(一酸化炭素)中毒
- 仕込み中や開店時に換気扇が回っているかを必ず確認!
- 節電時においてもガス器具を使用の際は十分換気を!



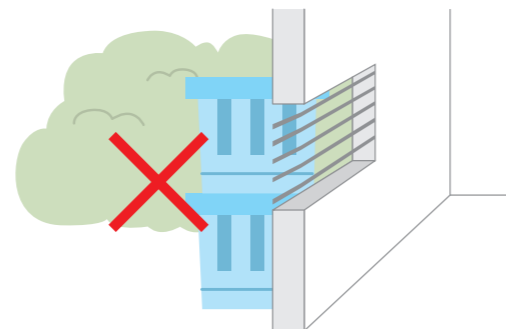
ダクトなどの給排気設備の掃除

- 換気扇、排気フード、ダクト内に油やほこりがたまると火災や換気不足になりますので、定期的に清掃してください。
- 排気筒(煙突)の穴あき、はずれ、腐食に注意してください。排気ガスが厨房に流れ込みます。
- フードのグリスフィルターは1週間に一度は清掃してください。



給排気口の確認

- 業務用ガス器具は、正しく燃焼するために多量の空気を必要とします。
- 給気口が荷物などでふさがっていないか確認!



業務用換気警報器(CO警報器)は ガス警報器は

- 清掃などで取り外した時は、電源を必ず元通りにしてください。(コンセントから抜けていないか)
- 電池式の場合は、電池が切れていないか確認してください。
- 警報器の交換期限を確認してください。

ガス使用時の引き継ぎ

- ガス使用中に交代する時は、あとの方に状況を伝え引き継ぎを行ってください。



お店を出る時は

- ガスの元栓が閉まっているか指差し確認をお願いします。またガス器具も清掃後は元通りに(器具栓・ガスの元栓を閉める)。

