

飲食店事業者の不適切な使用等に起因する事故が毎年発生しています。

～お店の方だけでなくお客様にも被害が出るケースがあります～

CO(一酸化炭素)中毒にご注意

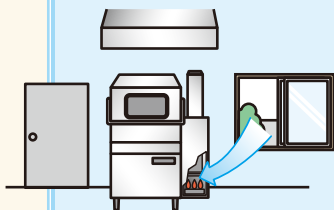
無色・無臭なので、とても気づきにくい。毒性は強力、少量でも危険です。

1

換気忘れにご注意を!

給気口が荷物などで塞がっていないか、確認してください。給気不足だと不完全燃焼を起こし、**CO中毒の原因**となります。

特に業務用の厨房はガスの使用量が多く、長時間使用するため、十分な換気が必要です。



2

換気の確認とレンジフードのお手入れ!

ガス機器を使うときや使用中は、**換気扇**や**排気ファン**が稼働していることを必ず確認してください。換気設備・排気設備・ガス機器の給気口などに**油汚れ**や**ホコリ**が詰まっていますか?? 給気不足により**不完全燃焼**が起こり、COが発生する場合があります。



ガスを安全に 利用する**4**つの ポイント

3

万一に備え「業務用換気警報器」の設置

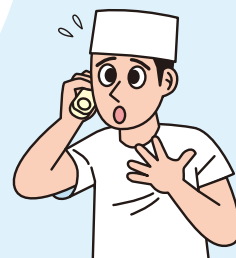
COは極めて**毒性**が強く**無色無臭**です。気づかぬうちにCO中毒になると身体が動かなくなり死に至ることもあります。業務用換気警報器はCOを感知して、**ランプ**と**音**でお知らせします。



4

ガス機器の異常を感じたらすぐ連絡!

ガス機器の**炎**が安定しない・**炎の色**が**赤い**・**におい**がするなどの異常を感じたときは、すぐにガスの使用をやめて「**緊急時連絡先**」にすぐ連絡してください。ガス機器は日頃から**お手入れ**をしましょう。



セルフチェックシート

CHECK!

▶ ガスを使用する前に確認!


- 換気扇の作動を確認しましたか?
- 厨房への給気口を荷物等で塞いでいないか確認しましたか?
- ガス機器への給気も必要!
油汚れやホコリ等の詰まりがないか確認しましたか?
- 排気設備が正常に作動しているか確認しましたか?
- 警報器は正常に作動していますか?

▶ ガスを使用中でも注意が必要!

- 換気（給気と排気）の確保ができていますか?
- 炎が立ち消えしていませんか?
- 青い炎の色で燃えていますか?
(黄色または赤色の炎は不完全燃焼を起こしている可能性があり、CO中毒事故につながる可能性があります)
- フライヤーや麺ゆで器等をお使いの際に空焚きをしていませんか?

こんな時どうする?

① ガス臭い時

- ・火気厳禁
-  換気設備、電灯等には触れないでください
- ・ガス栓を「閉」!

② 気分が悪い時

- ・CO(一酸化炭素)中毒の恐れ
- ・ガス機器の使用を中止
- ・十分な換気

③ 地震が起こった時

- ・ガス栓を「閉」!
- ・ガス臭い! 窓を全開に!

異常を感じたら
コチラへ連絡を

電話番号等をご記入ください

■ 販売店

■ 緊急時連絡先

スマホで
チェック!



※「緊急時連絡先」はあらかじめLPガス販売店にご確認ください。