

## เมื่อเกิดแผ่นดินไหว ไฟไหม้ หรือภัยพิบติ

เมื่อกำลังหลบหนีหรือได้กลืนแก๊ส โปรดหยุดใช้แก๊ส และควรปิดวาล์วที่อุปกรณ์ วาล์วหัวแก๊ส วาล์วมาตรฐานที่ใส่ทั้งหมด แก๊ส และวาล์วภาชนะที่ใส่ทั้งหมด



## งานด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับแก๊ส LP

เพื่อให้ท่านได้ใช้แก๊ส LP ได้อย่างปลอดภัย เราได้มีการดำเนินงานด้านความปลอดภัย โดยการแจ้งข้อมูลให้ทราบทั่วไป และสำรวจสถาบันของผู้บริโภคอยู่เป็นระยะๆตามกฎหมาย แต่อุบัติเหตุที่ร้านจำหน่ายจะจ้างงานองค์กรเพื่อความปลอดภัยที่ได้รับการรับรองไปแทน ดังนั้นหากมีองค์กรเพื่อความปลอดภัยไปเยือน โปรดให้ความร่วมมือด้วย

### แจ้งให้ทราบทั่วไป

เราจะแจ้งข้อมูลต่างๆ เช่น ข้อควรระวังในการใช้ห้องครัวที่ใช้สำหรับทำธุรกิจ ข้อมูลเพื่อไม่ให้เกิดอุบัติเหตุ ไปทางเอกสารเป็นระยะ

ดำเนินการปีละครั้ง (หรือ 2 ปี 1 ครั้ง)

### การติดต่อในกรณีฉุกเฉินและการดำเนินการในกรณีฉุกเฉิน

เมื่อเกิดแก๊สรั่วในห้องครัวที่ใช้สำหรับทำธุรกิจ ฯลฯ จะดำเนินการอย่างรวดเร็ว

ในกรณีฉุกเฉิน จะดำเนินการภายใน 30 นาที โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย สถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉินจะให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง



## ขอแนะนำให้ติดตั้งอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยที่ช่วยป้องกัน อุบัติเหตุที่เกิดจากการร้าวไหลของ CO หรือ แก๊ส

### ✓ เครื่องเตือนให้ทราบอากาศสำหรับใช้ในธุรกิจ

ตรวจสอบในกรณีต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว เช่น การระบายน้ำอากาศไม่เพียงพอ หรือเกิด CO อย่างต่อเนื่อง และทำการแจ้งเตือนก่อนที่จะเกิดอันตราย มีแบบที่ใช้ถ่านก้อน ซึ่งไม่ต้องใช้ปลั๊กไฟด้วย



ตัวอย่างเครื่องเตือนให้ทราบอากาศสำหรับใช้ในธุรกิจ

### ✓ เครื่องตรวจจับแก๊ส

อุบัติเหตุแก๊สรั่วส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นจากความผิดพลาดจากการประมาทที่ “คิดว่าไฟจุดติดแล้ว” และการเดือดจนล้นออกจากภาชนะ ขอแนะนำให้ติดตั้งเครื่องตรวจจับเพื่อป้องกันอุบัติเหตุแก๊สรั่ว

ระยะเวลาในการเปลี่ยนเครื่องตรวจดี 5 ปี  
เครื่องตรวจจับที่เกินกำหนดระยะเวลาในการเปลี่ยนอาจทำงานไม่ถูกต้อง

### สถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉิน

สถานที่ติดต่อ:

โทรศัพท์:

สถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉินจะให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง

### ชื่อร้านที่จำหน่ายแก๊ส LP

## คู่มือแนะนำการใช้แก๊ส LP อย่างปลอดภัยสำหรับในครัวเรือน

# เพื่อให้ท่านได้ใช้งานอย่างปลอดภัยและสบายใจ

### เมื่อได้กลืนแก๊ส ควรจะทำอย่างไร!



#### ✓ ต้องไม่ใช้ไฟที่อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้เป็นอันขาด



● โปรดอย่าใช้เปลาไฟและเปิดสวิตช์ของพัดลมระบายอากาศหรือคอมไฟ ฯลฯ ซึ่งเป็นต้นต่อในการติดไฟได้ เป็นอันขาด



#### ✓ เปิดประตูและหน้าต่างออกกว้าง เพื่อไล่แก๊สออกไปข้างนอก

● เนื่องจากแก๊ส LP จะหนักกว่าอากาศ จึงโปรดระงับแก๊สที่สะสมอยู่ในที่ต่ำด้วย



#### ✓ ปิดวาล์วของอุปกรณ์ที่ใช้แก๊สและวาล์วหัวแก๊สทั้งหมด

● ต้องปิดวาล์วมาตรฐานแก๊สหรือวาล์วของภาชนะที่ใส่ทุกครั้ง  
● หากไม่ทราบตำแหน่งของวาล์วมาตรฐานแก๊ส โปรดสอบถามไปยังร้านที่จำหน่ายแก๊ส LP ไว้ล่วงหน้า

### คำเตือน

อุบัติเหตุที่เกี่ยวกับแก๊สในห้องครัวสำหรับใช้ในธุรกิจไม่ได้ทำให้ความเสียหายต่อพนักงานของร้านเท่านั้น แต่ยังอาจสร้างความเสียหายไปถึงลูกค้าด้วย



โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของ “สถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉิน”

● หากมีคำสั่งให้อพยพ โปรดช่วยนำทางให้ลูกค้าอพยพด้วย

○ โปรดสอบถามสถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉินไปยังร้านที่จำหน่ายแก๊ส LP ไว้ล่วงหน้า  
○ สถานที่ติดต่อในกรณีฉุกเฉินจะให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง

### เมื่อใช้อุปกรณ์ที่มีการใช้แก๊ส ต้องมีการระบายน้ำอากาศทุกครั้ง!

เมื่อใช้อุปกรณ์ที่มีการใช้แก๊ส ขอให้ตรวจสอบระบบระบายอากาศ และซ่องรับอากาศทุกครั้ง



# เพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากแก๊สรัว!

- ✓ ตรวจสอบการจุดไฟ
- ✓ ลีมปิด瓦ล์วที่อุปกรณ์
  - ต้องตรวจสอบด้วยตาทุกครั้ง!
  - หลังใช้งาน ก็ต้องตรวจสอบว่าปิดวาล์วที่อุปกรณ์อย่างแน่นหนาหรือไม่ด้วย!

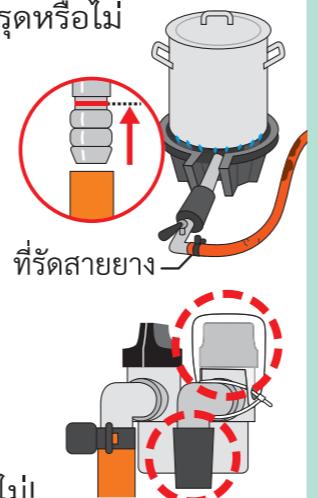
โปรดให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ สำหรับอุปกรณ์ที่ไม่ติดอุปกรณ์ เพื่อความปลอดภัย



## ✓ จุดไฟดับไฟแล้วจุดใหม่

## ✓ ไฟดับกลางคัน

- โปรดระวังโดยเฉพาะเมื่อตอนจุดไฟอีกครั้ง
- โปรดอย่าออกไปจากตรงนี้ แล้วให้ตรวจสอบด้วยตา
- โปรดระวังและตรวจสอบว่าอุปกรณ์ที่ใช้อากาศในการเผาไหม้เกิดการผุพังหรือชำรุดหรือไม่



## ✓ สายยาง (ห่อยาง)

- มีรอยใหม่หรือมีรอยแตกหรือไม่!
- เลี่ยบเข้าไปจนถึงเส้นสีแดง ของวาล์วท่อแก๊สและ วาล์วที่อุปกรณ์หรือไม่!
- รัดด้วยที่รัดสายยางอย่าง แน่นหนาหรือไม่!



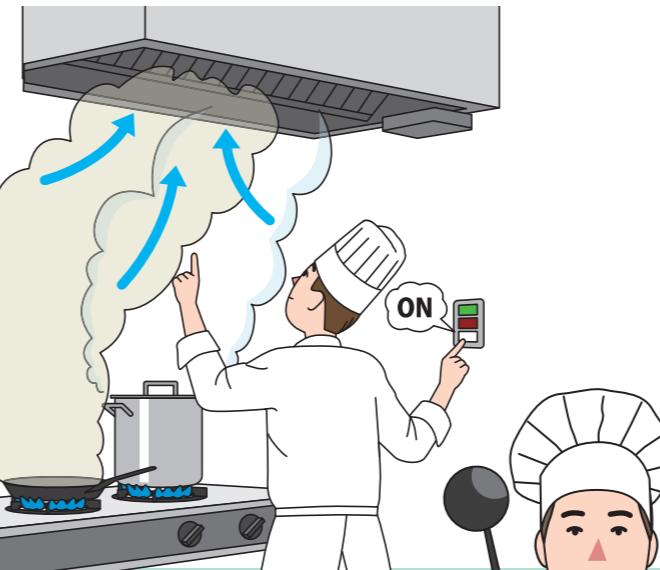
## ✓ วาล์วห่อแก๊สที่ไม่ได้ใช้

- หัวมุนอยู่ที่คำว่า“ปิด”หรือไม่!
- ที่วาล์วห่อแก๊สมีจุกยางปิดอยู่หรือไม่!

# เพื่อป้องกันภัยพิษการบอนมอนอกไซด์!

## ✓ ตรวจสอบระบายน้ำอากาศ

- ในระหว่างที่เตรียมอาหาร และเมื่อเปิดร้าน ต้องตรวจสอบว่าพัดดูดอากาศหมุนอยู่หรือไม่!



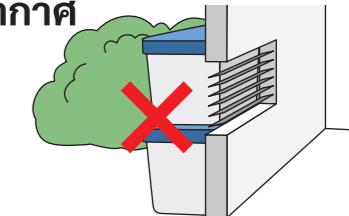
## ✓ ทำความสะอาดเครื่องรับส่งอากาศ เช่น ท่อลำเลียงอากาศ

- โปรดทำความสะอาดพัดดูดอากาศ ท่อดูดควัน ท่อลำเลียงอากาศเป็นประจำ
- โปรดระวังท่อระบายน้ำอากาศ (ปล่องควัน) เป็นรู หลุดเลื่อน หรือผุพัง เพื่อไม่ให้ แก๊สที่ถูกระบายนอกไป กลับเข้ามาในครัว



## ✓ ตรวจสอบช่องทางรับส่งอากาศ

- ตรวจสอบว่าช่องรับอากาศมี ลิงของหรือสัมภาระ ฯลฯ ปิดกันอยู่หรือไม่!



# จุดสำคัญในการตรวจสอบเพื่อความปลอดภัย!

เกี่ยวกับการได้รับพิษจาก CO  
(ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์)!

หากใช้อุปกรณ์ที่ใช้อากาศในการเผาไหม้ โดยที่มีอากาศ (ออกซิเจน) ไม่เพียงพอ จะทำให้เกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ ส่งผลให้เกิด CO (ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์) ขึ้น CO เป็นก๊าซที่มีความเป็นพิษสูงมาก เพียงแค่สูดเข้าไปเล็กน้อยก็อาจปวดศีรษะหรือคลื่นไส้ได้ และเมื่อรู้ตัวอีกทีอาจเคลื่อนไหวไม่ได้จนถึงแก่ความตายได้ ขอแนะนำให้ติดตั้งเครื่องตรวจจับ CO ไว้ด้วย

## เพื่อกรณีไม่คาดคิด!



### ✓ เครื่องเตือนให้ระบายน้ำอากาศสำหรับใช้ในธุรกิจ (เครื่องตรวจจับ CO)

### ✓ เครื่องตรวจจับแก๊ส

- เมื่อมีการถอดออกเพื่อทำความสะอาด ฯลฯ โปรดเปิดสวิตช์ให้กลับไปเหมือนเดิมทุกครั้ง

### ✓ เมื่อออกจากร้าน

- ขอให้ตรวจสอบว่าวาล์วห่อแก๊ส ปิดอยู่หรือไม่ด้วยการซื้อตรวจสอบ



### ✓ การส่งงานต่อในขณะที่กำลังใช้แก๊ส

- เมื่อมีการสับเปลี่ยนกันระหว่างที่กำลังใช้ แก๊ส โปรดส่งงานต่อโดยแจ้งสถานการณ์ให้คนที่มาที่หลังทราบด้วย



## ในการนี้ใช้ทรัพยากราย

### เปลวไฟ

เปลวไฟลุกไม่คงที่

เปลวไฟเป็นสีเหลือง

มีส่วนที่ไม่มีเปลวไฟ

### การใช้งาน

ไฟดับลงในระหว่างการใช้งาน

ไฟติดแบบลูกโซน

ไฟไม่ค่อยแผ่ขยายออกไป

ติดไฟยก

ไฟไม่ติด

### อุปกรณ์

ไฟลุกใหม่โดยที่มีเสียงผิดปกติ

มีกลิ่นแก๊ส

มีกลิ่นไอเสียออกมาในระหว่างเครื่องทำงาน

โปรดเรียกให้ผู้ผลิตอุปกรณ์หรือร้านที่จำหน่าย แก๊ส LP มาทำการตรวจสอบโดยทันที