

● LPガスを業務用でお使いのみなさまへ ● 飲食店、学校などの施設でのLPガス事故 決して人ごとではありません

業務用施設でのLPガス事故。レストラン、食堂、ラーメン店の厨房、学校の給食室・調理実習室、病院、福祉施設など幅広い業種・施設などで発生しています。

その2大原因は!

CO(一酸化炭素)中毒

主な原因

- 換気（給気および排気）が不十分な状態で、燃焼器を使用したこと。

事事故例

- 窓を閉めた状態で、換気扇も使用せず、燃焼器を使用。
- レンジフードを使用せずパンを製造。また、レンジフードも汚れがひどく、ファンが固着し、ときどき作動不良を起こしていた。
- ダンボールで給気口をふさいだ状態で燃焼器を使用。

ガス漏えい

主な原因

- 点火操作の繰り返しや未着火でガスが漏えい。
- ガス栓や器具栓の誤開放。
- 燃焼器具の劣化。

事事故例

- 開いたままの器具栓から漏えいし、爆発。
- 種火の着火状態を確認せず、メインバーナーの器具栓を開放しガスが漏えい。点火されていないことに気づきライターで点火し爆発。
- 業務用燃焼器バーナー部の一部が腐食で未着火状態になり、そこから漏えい滞留したガスに引火。

厨房事故 ここがコワイ

！被害が拡大！

スタッフはもちろん、お客さまなど周りの人を事故に巻き込むことも少なくありません。

！CO中毒は、死にいたることも！

COは無色・無臭で気がつきにくいのですが、その毒性は強力。死亡事故のおそれもあります。

事故が起きてからでは遅い！

設備の見直しで安心度アップ

業務用厨房機器は一般家庭用とは異なり、立ち消え安全装置や不完全燃焼防止装置が付いていないものが多く、注意が必要です。使用している燃焼器の安全装置の有無を確認するとともに、下記のような機器、警報器を導入しましょう。

CO中毒事故を防止するには

● 不完全燃焼防止装置付き燃焼器

換気不足や器具の目つまりなどで不完全燃焼を起こすと、ガスを自動的にストップします。

● CO警報器

不完全燃焼などで発生したCOを感知して、警報ブザー・音声で知らせます。



ガス漏れ事故を防止するには

● 立ち消え安全装置付き燃焼器

ガスの炎が消えると、自動的にガスをストップします。

● ガス漏れ警報器

ガス漏れをブザー・音声で知らせます。





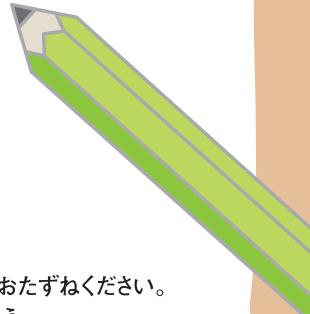
厨房の

LPガス安全チェック

安全
対策
チェック!

- アルバイトのみになる時間帯はありませんか?**
厨房の運営がアルバイトまかせになると、保安管理がおろそかになります。
- 業務交代時には、業務内容の引き継ぎを必ず行っていますか?**
ガス機器の使用状況などの情報を引き継ぎることは、事故防止の重要なポイントです。
- 安全情報を書面はもちろん、口頭でも内容説明していますか?**
安全情報を徹底するため、全スタッフにきちんと口頭で内容説明することが大切です。
- 従業員にガス機器の安全な使い方などを教育していますか?**
従業員教育は、厨房での事故を防ぐ基本です。
- CO警報器を知っていますか? 設置していますか?**
CO中毒事故を防止するには、CO警報器の設置が有効です。
- LPガス販売事業者の名前や連絡先を知っていますか?**
LPガスの使用に関して、不明なことがあったり、異常を感じたときは、LPガス販売事業者にすぐにおたずねください。そのためにも、LPガス販売事業者名や連絡先は、スタッフ全員がわかる場所に明記しておきましょう。
- LPガスが漏れたとき、全ての器具栓、ガス栓を閉めること、低い位置の窓を開けることを知っていますか?**
LPガスは空気より重いので、低い位置にたまります。
- ガス臭いと感じたとき、換気扇など電気のスイッチにふれてはいけないことを知っていますか?**
換気扇のスイッチなどは、火花が飛んで着火源となる危険がありますので、絶対にふれないでください。

LPガスを
安心&快適に使
用するには、スタッフ
全員の注意が大切。
日頃から本シートで安
全チェックを行いま
しょう!



毎日
忘れず
チェック!

- | | |
|---|--|
| 仕事前に | |
| <input type="checkbox"/> ガス栓との接続確認
燃焼器とガス栓は確実につながっていますか? | <input type="checkbox"/> 換気設備の確認
換気扇やレンジフードは稼働しますか? |
| <input type="checkbox"/> 給気口の確認
給気口が荷物などでふさがっていませんか? | <input type="checkbox"/> 警報器のプラグの確認
CO警報器、ガス漏れ警報器のプラグは抜けていませんか? |
| 仕事中は | |
| <input type="checkbox"/> 換気設備の稼働確認
換気扇やレンジフードは稼働していますか? | <input type="checkbox"/> ガス使用時の引き継ぎ
ガス使用中に交代するときは、あとの方に
ガスの使用状況を伝えていますか? |
| <input type="checkbox"/> 点火・着火、炎の確認
点火・着火は必ず目で確認していますか?
炎はきれいな青色で、安定して燃えていますか? | <input type="checkbox"/> 点火の繰り返し・再点火時
点火のやり直しは、一度器具栓を閉めて
ガスを追い出してから点火をしていますか? |
| <input type="checkbox"/> 立ち消えの注意
煮炊きの際に、
その場を離れていませんか? | <input type="checkbox"/> 器具栓を確認
使用後は器具栓が閉まっていることを確認していますか? |
| 閉店時は | |
| <input type="checkbox"/> ガス栓の確認
ガス栓が閉まっていることを確認しましたか? | <input type="checkbox"/> コンセントの確認
清掃後、ガス器具、警報器のプラグは元通りになっていますか? |

⚠ ガスくさいと感じたら!

- すべてのガス栓等を閉めてください。
- すぐにLPガス販売事業者または
保安機関に連絡してください。
- 火気の使用をやめてください。

- 換気扇などの電気のスイッチは着火源となるので、
絶対ふれないでください。
- 戸や窓を大きくあけて、
換気をしてください。



燃焼器、換気扇
などの故障等の際は、
すぐにLPガス販売事業者または
器具メーカーに点検を
依頼してください。

緊急時の連絡先

イザというときあわてないために
記入しておきましょう。

緊急時の連絡先は、24時間
対応しています。

販売店名

電話番号

保安機関名

電話番号