

# ガス機器使用時は 「必ず換気」を しましょう。



CO(一酸化炭素)はきわめて**毒性が強く**、しかも**無色・無臭**。そのため、気づかないうちに中毒症状を起こし**身体の自由が奪われ**、死亡事故につながる場合もあります。

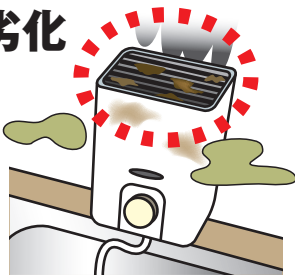


## COの発生原因

ものが燃えるには新鮮な空気(酸素)が必要ですが、汚れや劣化の激しいガス機器を使い続けると、給気不足によって**不完全燃焼を起こし、COが発生します**。また、換気(給気と排気)が正しく行われないと、汚れた空気が室内にたまり不完全燃焼を助長します。事故に至る原因をもう一度確認し、CO中毒事故を防ぎましょう。

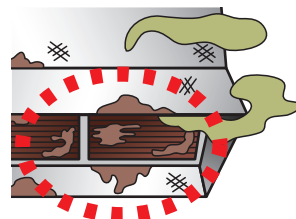
### ガス機器の汚れや劣化

ガス機器が汚れていると、給気不足によって**不完全燃焼を起こす**場合があります。さらに、劣化したガス機器をメンテナンスをせず使用し続けると**大変危険**です。



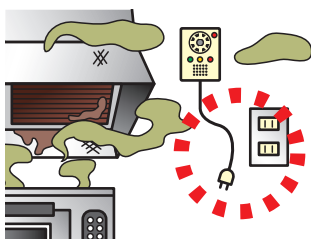
### 排気装置の未作動や作動不良

換気扇などの排気装置のスイッチを入れ忘れて換気ができなくなると、**排気が室内に滞留**し、不完全燃焼を起こします。さらに、汚れが付着すると**目づまりや作動不良**につながります。



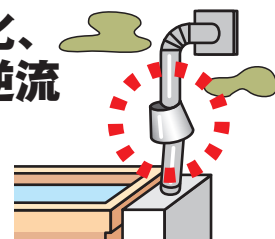
### 不適切な使用

CO警報器が鳴っているにもかかわらず、CO中毒の症状がないため、誤報と判断してCO警報器の電源を抜き、**事故に至る**場合があります。



### 排気筒の外れや劣化、負圧による排気の逆流

排気筒の外れや劣化を放置していると正常に排気がされず、**排ガスが室内に逆流**するおそれがあります。



特に飲食店等の業務用厨房施設は、油や食材による汚れが着きやすい環境にあります。厨房での事故はお店の従業員だけでなく、**来店したお客さまをも巻き込み被害が拡大**するおそれがあります。日頃の清掃・メンテナンスを心がけましょう。



# CO中毒事故を防ぐポイント!

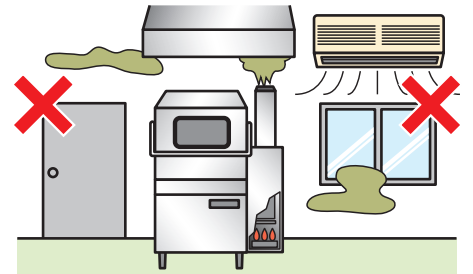
## ✓ガス機器を使う時には、まず換気!

- ガス機器を使うときは換気扇を回して必ず換気(給気と排気)をしましょう。また、給気口が塞がっていないか確認しましょう。
- ガスファンヒーターなどを長時間使うときは、ときどき窓を開けて新鮮な空気に入れ換えるなど、必ず換気をしましょう。



## 業務用厨房でお使いの皆さまへ

エアコン使用時に室内を閉め切り、給気不足となる場合があります。必ず十分な給気を確保してください。



## ✓日頃のお手入れをしっかりと!

- ガス機器・換気扇の油やほこりによる汚れはCO発生につながります。日頃から清掃・メンテナンスをしっかりと行いましょう。
- ガス機器の異常燃焼時には、炎が赤い・鍋や壁にススが着くなどの現象がおきます。異常を感じたら販売事業者等に連絡しましょう。



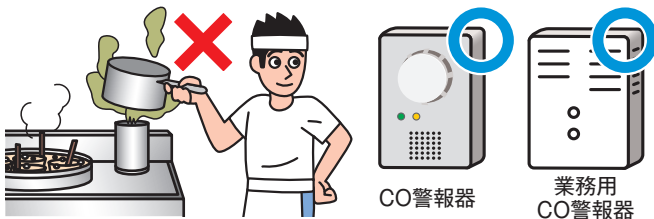
## 業務用厨房でお使いの皆さまへ

業務用厨房機器では部品交換等のメンテナンスが必要です。異常を感じたら放置せずにメーカーへ依頼してください。



## ✓CO警報器の設置を!

- 気づきにくいCOの発生をいち早くキャッチし、音声やブザーで警報し、事故を未然に防ぎます。
- ガス器具や給排気設備に異常がなくても、誤って排気口を塞いでしまうなどの突発的な事故も起こります。万一の為にCO警報器を設置しましょう。



## ✓ガス機器の異常を感じたら、すぐ連絡!

ガス機器の具合がいつもと違うなど、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」か「LPガス販売店」にすぐ連絡してください。



**緊急時は30分以内に対応**  
**緊急時の連絡先は、夜間・休日も対応**

## 機器の異常を感じたらこちらへ連絡を

電話番号等をご記入ください。

※「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。

●LPガス販売店

●緊急時連絡先