

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

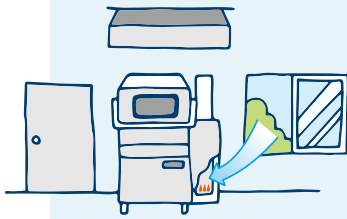
⚠ CO(一酸化炭素)中毒にご注意 ⚠

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
安全に使用する

ガス安全広報キャラクター
我須野さん

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？

▶ ガス使用中も注意が必要！

- 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。