業務用厨房機器をお使いの皆さまへ

厨房における事故を防止するために

ガス機器の定期的な清掃やメンテナンスを行うことが大切です。

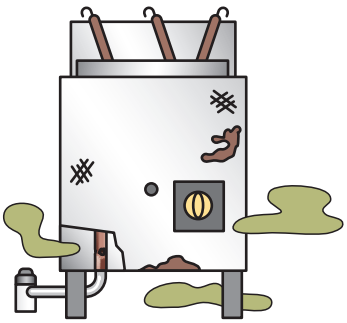
ガス機器や給排気設備の汚れや劣化を放置しておくと、事故につながります。厨房での事故はお店の従業員だけでなく、**来店したお客さまをも巻き込み被害が拡大**するおそれがあります。

業務用厨房では、このような事故が起こっています！

CO（一酸化炭素）中毒

汚れや劣化によってガスバーナーの給気口や炎孔が詰まると、不完全燃焼が起こり**COが発生します**。
給排気設備が正常に作動しないと、換気ができなくなるだけではなく、燃焼に必要な空気が不足して不完全燃焼を助長します。

ガス漏えい・爆発



ガス機器が**腐食劣化**して穴が空いていると、その部分から**ガスが漏えい**します。漏えいしたガスに近くの火が引火して爆発します。

火災

油汚れや飛散した食材がこんろ周りやレンジフード等の排気設備に付着していると、調理時の火が**引火して火災**になることがあります。
厨房設備の周囲に**可燃物をみだりに放置すると、延焼**のおそれがあります。

業務用厨房事故を防止するために

日頃のお手入れを心がけて、**ガス機器をキレイに保つことが大切**です。
キレイに使うことで機器は長持ちします。
しかし、大切に使っていても経年劣化は避けられません。**異常を感じたら放置せず、メーカーなどにメンテナンスを依頼しましょう。**

清掃、必要な点検及び整備など厨房設備の維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。

FDMA 住民とともに 消防庁 Fire and Disaster Management Agency
経済産業省 Ministry of Economy, Trade and Industry

業務用厨房事故を防ぐために、注意すべきこと！

お使いのガス機器は汚れていませんか？

知っていますか？
清掃、必要な点検及び整備など厨房設備の維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。

※詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

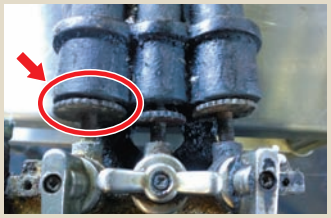
ガス機器の汚れ

フライヤーが油やほこりで激しく汚れています。

ガス機器の周辺の汚れ

油汚れ、飛散した食材などがレンジ周りにたまっています。

ガス機器の給気口の汚れ



油汚れ等でバーナーの給気口が塞がれ、不完全燃焼を起こします。

バーナーの炎孔の汚れ

吹きこぼれや灰等でバーナーの炎孔が詰まり、不完全燃焼を起こします。

排気設備の汚れ

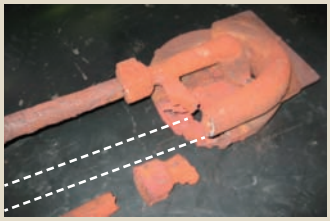
油やほこりで汚れて作動不良を起こします。

お使いのガス機器に不具合はありませんか？

バーナーの炎孔

ガスバーナーの炎孔が腐食して、穴がつながっています。

バーナーのガス通路部



ガスバーナーのガス通路部の1本が崩れてしまっています。

ゴム管

熱でゴム管が劣化しています。
※写真はLPガスの例。都市ガス用のゴム管はクリーム色です。

ガス機器の異常のサイン、見逃していませんか？

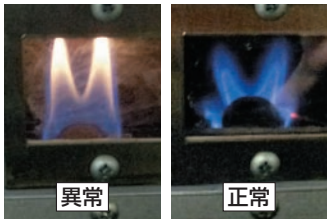
炎が赤い

汚れ等で空気が不足し、不完全燃焼している状態です。

鍋にススが付着する

不完全燃焼を起こすと、鍋底等にススが付着します。

火が着きにくい



パイロットバーナーが劣化した状態で点火操作を繰り返すと、ガスがたまります。

ガス栓の動きが悪い

ガス栓や器具栓が劣化すると、すき間からガスが漏えいします。

異常を感じたら放置せずにメーカーへメンテナンスを依頼してください

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、あらかじめご確認ください。

●会社名

●緊急時連絡先