

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。

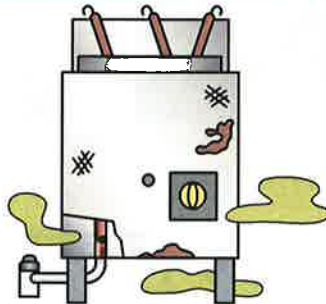
業務用厨房では、このような事故が起こっています！

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。

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ます。

火災発生
の原因に！



✓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。

CO中毒
の原因に！



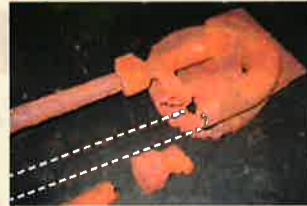
お使いのガス機器に不具合はありませんか？

✓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。

漏えい・爆発
の原因に！



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、ガスがたまりやすくなります。

✓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れやすくなります。

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