

LPガスを安全・安心してお使いいただくために

厨房事故を防止するため ぜひ知っていただきたいこと

近年、さまざまな業種の業務用厨房でLPガス事故が発生しています。

ガス使用時の換気や点火時の着火の未確認など、基本を見落としたための事故が増える傾向にあります。こうした事故を起こさないためにぜひ知って実行していただきたいことをいくつかまとめてみました。

業務用 厨房事故が増加!

平成13年に比べて平成19年の業務用厨房事故は約5倍増加。とくに飲食店での増加が目立ちます。

●業務用厨房事故件数の推移



約5倍

業務用厨房事故での 死傷者が増加傾向に!

業務用厨房事故での死傷者が増加しています。平成19年のLPガス消費者による総事故の死傷者数の41%が業務用厨房事故での死傷者でした。



●総事故の死傷者数に占める割合 (H19)

レストラン・食堂、ラーメン店、学校など幅広い業種・施設等で事故が多発しています。

CO（一酸化炭素）中毒とガス漏えいが、 厨房事故の2大原因です。

CO中毒事故の内容

業務用厨房でのCO中毒事故が増加（平成19年は平成14年の1.7倍発生）。平成19年のLPガス消費者によるCO中毒事故総数の45%が業務用厨房で発生しました。

主な原因

- 給排気口に物を置くなどしてふさぐ
 - 換気扇を使用せずに調理する
- これらによる換気不良が主な原因です。

漏えい事故の内容

燃焼器からの漏えいの原因は、点火ミス、ガス栓・器具栓誤開放、修理時の漏えい、器具の劣化等です。とくに未着火、器具栓誤開放による事故が目立ちます。

主な原因

- 点火ミス（点火操作繰返し、未着火）
- ガス栓・器具栓の誤開放
- 器具劣化

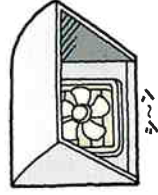
業務用厨房でのガス事故の被害は、ときにお客様などの第三者にもおよびます。

換気が不十分の場合、CO中毒を起こし最悪の場合、死亡事故にいたるおそれがあります。

事故事例

換気不良

窓を閉め換気扇を使用せずに燃焼器具を使用
厨房で勤務中の従業員2名がCO中毒に。普段は窓を開け換気扇をまわしていましたが、たまたま事故時は窓を閉め換気扇も使用せずに燃焼器具を使用、換気不良による不完全燃焼を起こしたと推定されました。事故後の調査で燃焼器具の排気口に多量のすすが付着した上、熱交換器入口も目詰まりしていることが確認されました。(軽症者2名)



換気不良

レンジフードファンの作動不良
パンを製造中、レンジフードを使用しなかったため、換気不足から不完全燃焼を起こしてアルバイト店員が倒れたもの。レンジフードの汚れがひどく、ファンが固着してときどき動かないこと、ときどきCO警報器が鳴ることも確認されました。事故の日はCO警報器のコンセントが差し込まれていませんでした。(軽症者2名)

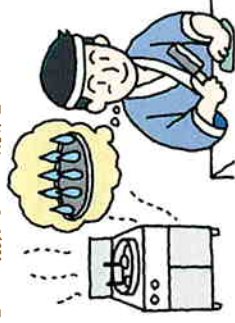
給気不足

給気口をダンボールでふさいで燃焼器具を使用
飲食店の厨房で調理作業を行っていたところ、従業員17名が体調不良を訴えたため病院に搬送されました。事故後の調査で給気口(ドアの通気口)をダンボールでふさいでしまっていたため給気不足の状態となり、そのままの状態では燃焼器具を使用していたため酸欠となったものと判明しました。(軽症者17名)

ガス漏えい

開いた器具栓から漏えい、点火して爆発

燃焼器具の種火の着火状態を確認しないままメーナーの器具栓を開いたため、その間にガスが漏えい。その後、点火されていないのに気づき、点火用ライターを点火したところ、爆発しました。(軽症者1名)



ガス事故を未然に防ぐため 安全器具、安全装置付燃焼器具の設置をお勧めします。

業務用厨房機器に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。ご使用されている燃焼器具の安全装置の有無を確認しましょう。

CO中毒事故防止には



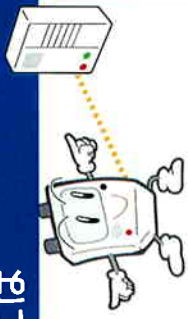
不完全燃焼防止装置付燃焼器具

換気不足や器具の目づまりなどで、不完全燃焼をはじめるとガスを止めます。

CO警報器

不完全燃焼などで発生したCOを感知して、警報ブザーや音声で知らせます。

ガス漏れ事故防止には



立ち消え安全装置付燃焼器具

ガス機器の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

ガス漏れをブザーや音声で知らせます。

✓ここを確認!日々のチェックポイント...

●換気不良を起さない

- 炎の確認
炎はきれいな青色に、安定して燃えていますか。

●ガス漏れを起さない

- ガス栓との接続確認
ガス使用前に燃焼器具とガス栓が確実につながっていますか。
- 点火・着火の確認
点火・着火は必ず目で確認していますか。
- 器具栓の閉めを確認
使用後は器具栓が閉まっていること確認をしていますか。

□換気の確認

- 仕込み中や開店時、つねに換気扇はまわっていますか。

□ガス使用時の引き継ぎ

- ガス使用中に交代するときは、あの方にガスの使用状況を伝えていきますか。

□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しばらくしてから点火をしていますか。

□コンセントの確認

- CO警報器、ガス漏れ警報器のコンセントが抜けていませんか。

□給排気口の確認

- 給排気口が荷物などでふさがっていませんか。

□立ち消えの注意

- 燃焼の見えにくいものは着火を確認していますか。

□閉店時の確認

- ガス栓が閉まっているか確認をしていますか。清掃後、ガス器具、警報器のコンセントは元通りになっていますか。



ガス臭いと感じたら...

- 燃焼器具、換気扇などの故障等、いつもと異なる場合はすぐLPガス販売業者又は器具メーカーに点検を依頼してください。
- ガス臭いと感じたら、すぐに保安機関又はLPガス販売業者に連絡してください。このとき、火気の使用をやめ、電気スイッチなどに触れないで、戸や窓を開けて換気をし、すべてのガス栓等を閉めてください。

火気厳禁



◎緊急時の連絡先は24時間無料で対応しています。