

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。



炎は青い火で!



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。

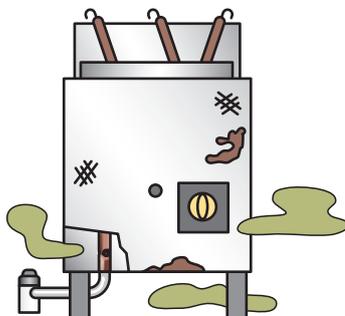
業務用厨房では、このような事故が起こっています!

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ぼる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。



厨房設備は常に清潔に!

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。

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。

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、穴が繋がっています。

✓ 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。

✓ 鋼にススが付着する



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



令和2年7月30日に福島県郡山市の飲食店で爆発火災が発生しました。現時点で出火原因等は特定されていませんが、屋内のガス配管の腐食箇所から液化石油ガス（LPガス）が漏洩し、引火、爆発した可能性が考えられます。類似事故の発生を防止するため、ガス機器の適切な維持管理を徹底してください！

写真：郡山地方広域消防組合提供