

# 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。

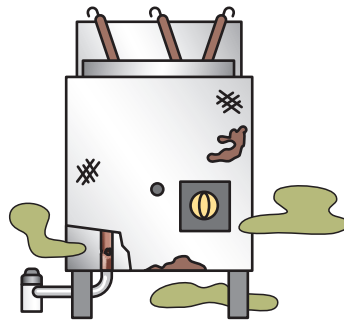
## 業務用厨房では、このような事故が起こっています!

### 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。

# 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。

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



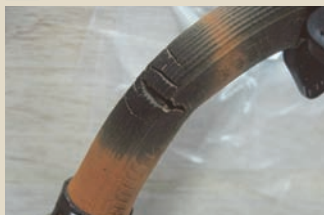
ガスバーナーの炎孔が腐食して、穴が繋がっています。

### ✓ 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LPG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



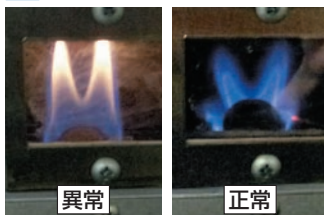
汚れ等で空気が不足し、不完全燃焼している状態です。

### ✓ 銅にススが付着する



不完全燃焼を起こすと、銅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いします。