

厨房における事故を防止するために

ガス機器や換気設備の 定期的な清掃や メンテナンスを 行うことが大切です。



ガス機器や換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。



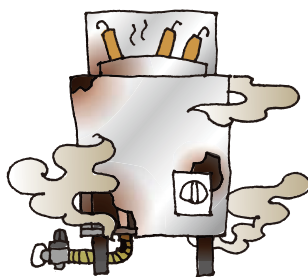
業務用厨房では、このような事故が起こっています！

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。また、換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



ガス機器などが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花が引火して着火・爆発することがあります。

火災



油污れや飛散した食材がこんろ周りやレンジフードなどの換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、ガス機器や換気設備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。

清掃・メンテナンスなどの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。

厨房設備は常に清潔に!

業務用厨房事故を防ぐために、注意すべきこと!

知っていますか?



清掃・メンテナンスなどの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・換気設備は汚れていませんか?

✓ ガス機器の汚れ



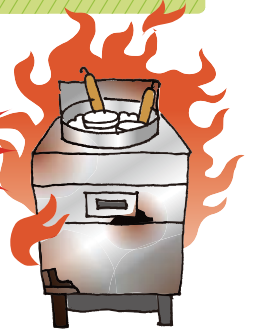
フライヤーの排気口が油や飛散した食材で汚れています。

✓ ガス機器の周辺の汚れ

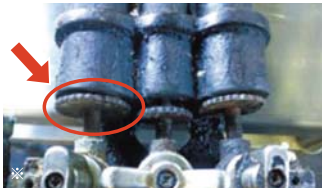


油汚れ、飛散した食材などがレンジ周りにたまっています。

火災発生
の原因に!



✓ ガス機器の給気口の汚れ



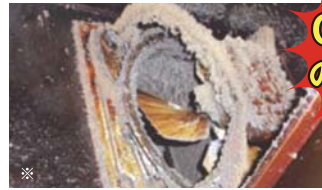
油汚れなどでバーナーの給気口が塞がれ、不完全燃焼を起こします。

✓ バーナーの炎孔の汚れ



吹きこぼれやススなど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や換気能力の低下を招きます。

CO中毒
の原因に!



※経済産業省ホームページ「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」より写真を引用

換気設備は正常に作動していますか?

ガス機器を使用中は、必ず換気設備を作動させて換気してください。また、換気設備が正常に作動していることをこまめに確認してください。停電などにより、換気設備が停止している場合は、ガス機器を使用しないでください。

※停電復帰後などは換気設備が確実に運転していることを確認してください。

※厨房内の熱や臭いを防ぐための、空調(クーラーなど)や空気清浄機は、“換気”にはなりませんのでご注意ください。



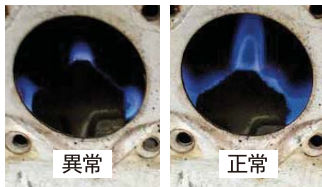
ガス機器などの異常サイン、見逃していませんか?

✓ 鍋にススが付着する



汚れなどで空気が不足し、不完全燃焼している状態です。

✓ 火が着きにくい(小さい)



パイロットバーナーの炎孔が詰まると火移りが悪くなり爆発の原因となります。

✓ 金属可とう管



清掃時など繰り返し接触したことで被覆が損傷しガスが漏れいます。

✓ ゴム管



熱でゴム管が劣化しガスが漏れいます。



業務用換気警報器について

家庭用ガス機器に比べてガス消費量の多い業務用ガス機器を使用する厨房において、換気が不十分な場合などの不完全燃焼による一酸化炭素の発生を検知し、人体へ危険な影響を与える前に発報し換気を促します。電池式で100Vの電源が不要です。北ガスでは特定のガス機器について業務換気警報器を無償設置しています。詳しくは下記までお問い合わせください。

業務用換気警報器をわかりやすく解説した動画はこちらから



お問い合わせ先

■北ガスお客さまセンター

 **0570-008800** (ナビダイヤル)※1

ナビダイヤルをご利用にならない場合 ☎011-792-8110※2

※1 ナビダイヤルは道内どこからかけても市内通話料金のみでご利用いただけます。

※2 一部のIP電話・海外からのご利用など、ナビダイヤルをご利用にならない場合、携帯電話の無料通話サービスをご利用の方はこちらからおかけください。

 **KITAGAS**