

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。



炎は
青い火で!



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。



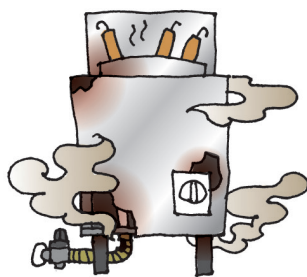
業務用厨房では、このような事故が起こっています!

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



ガス機器や接続具(金属可とう管やゴム管)などが**劣化**し穴が空くと、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**着火・爆発**することがあります。

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・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!

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

✓ ガス機器のまわりの汚れ

✓ 排気設備の汚れ



**火災発生
の原因に!**

フライヤーの排気口やその周辺が油や飛散した食材で汚れています。



**CO中毒
の原因に!**

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。



メンテナンス(清掃・点検)
に関する動画(約2分)

換気設備は正常に作動していますか?



▲
換気の重要性
に関する動画(約2分)

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かも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、空調やエアコン設備などは、換気になりませんのでご注意ください。



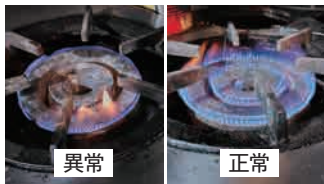
ガス機器などの異常サイン、見逃していませんか?

✓ 鍋にススが付着する



鍋が大きすぎると不完全燃焼の原因となります。適切な大きさの鍋を使用することが大切です。

✓ 火が着きにくい(小さい)



バーナーが詰まると火が着きにくくなり不完全燃焼の原因となります。

✓ 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えいします。

✓ ゴム管



熱でゴム管が劣化しガスが漏えいします。

正しい方法でガス機器を使用されていますか?



▲ ガス機器の正しい操作方法
に関する動画(約2分)

ガス機器を誤った方法で使用しますと、思わぬ事故が発生し
火災の発生やCO中毒の原因につながるおそれがあります。

業務用 換気警報器 について

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。
業務用換気警報器が発報した場合は、下記までご連絡ください。

業務用換気警報器
に関する動画
(約2分30秒)



ご 連 絡 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。