

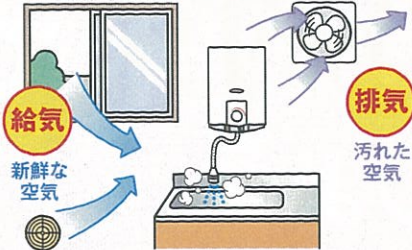


# 忘れずに守りましょう。“3つの約束”

業務用厨房での事故は、従業員だけでなくお客様も巻き込むおそれがあるので、「3つの約束」を守るなど、徹底した保安意識が必要です。

## 約束の1

### 換気を忘れない!



燃焼機器を使う時は換気扇、排気ファンを回し、ときどき窓を開けるなど必ず換気(給気と排気)を行い、新鮮な空気に入れ換えましょう。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

換気を行わなかったことによるCO中毒事故が発生しています。

- 仕込み中や開店時、つねに換気扇が回っているかを確認しましょう。
- 給排気口が荷物等で塞がっていないか確認しましょう。



## 約束の2

### お掃除もしっかり!



コンロのバーナー部分や換気扇などの油やほこりによる汚れはCO発生の原因になります。定期的にお掃除やお手入れをしましょう。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

業務用厨房施設では、フード内やダクト内に油や食材による汚れがたまりやすく、換気不足につながります。こまめにお掃除やお手入れをしましょう。



#### 見逃していませんか? 赤い炎は異常のサイン!

燃焼機器の異常燃焼時には炎が赤い、鍋や壁にススが付くなどの現象がおきます。これらの異常に気付いたらLPガス販売店などにすぐに連絡しましょう。



## 約束の3

### 備えて安心を!



CO警報器



業務用換気警報器

気づきにくいCOの発生をブザーや音声でいち早く知らせる「CO警報器」を設置し、事故を未然に防ぎましょう。

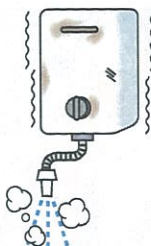
- CO警報器の多くは設置しやすい電池式ですが、その設置には適切な場所があります。詳しくはLPガス販売店に相談ください。
- コンセント式のCO警報器では、清掃などでコンセントを取り外した時は、電源を必ず元通りにしてください。

#### 【業務用厨房でお使いの皆さまへ】

換気警報器が鳴っているにもかかわらず、CO中毒の症状がないため、誤報と判断して警報器の電源を抜いた結果、事故に至った場合もあります。給気と排気を最優先に行くと共に不適切な使用は絶対にやめましょう。



## 異常を感じたら、すぐ連絡を!



ガス臭いなど、燃焼機器の異常を感じたら、ガスの使用をやめて「緊急時の連絡先」または「LPガス販売店」にすぐ連絡をしてください。

**緊急時の連絡先は、夜間・休日も対応**

**緊急時は30分以内に対応**

※緊急時の連絡先はあらかじめLPガス販売店に確認してください。

#### ●緊急時連絡先

#### ●LPガス販売店

CO中毒事故防止及び災害対策については、サイトでも確認できます!

**3分でわかるLPガスの安全まとめ**

スマホ・携帯で検索!

エルピー産業保安

検索

スマホからアクセス!



携帯からアクセス!

