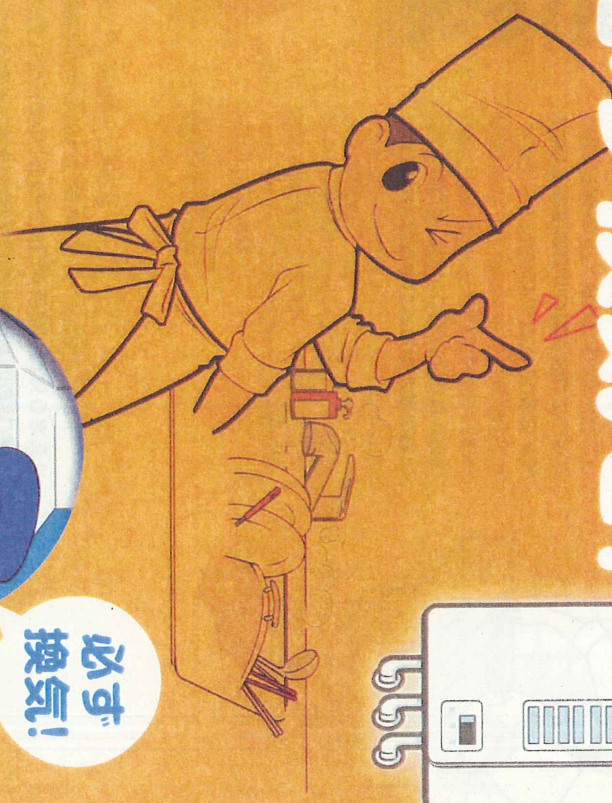
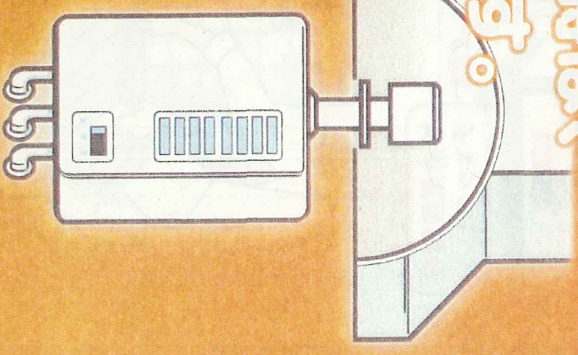


重要なお知らせ

店舗の経営者・店長・従業員のみなさまへ

ガス機器を使用する時は、
新鮮な空気が必要です。
換気扇を回し
必ず換気を!



うっかり換気を忘れると、
ガス機器が不完全燃焼を起こし

一酸化炭素(CO)
中毒事故が起こる
恐れがあります。

(お店で働く従業員の皆様だけでなく、
来店されたお客さまにも影響を及ぼす恐れもあります)

! 「ガス臭い」「警報器が鳴った」などの
異常を感じたら、すぐガス事業者へ連絡を!



ガス臭いと感じた時は、ガスが漏れている恐れがあるので、火気は絶対に使用しないでください。また換気扇・電灯のスイッチ等は着火源となるので絶対に手を触れないでください。
CO(一酸化炭素)を検知する警報器が鳴った場合は、CO中毒を引き起こす恐れがあります。下記の処置とあわせてガス事業者へ連絡してください。

- ガス機器の使用を中止
- ドアや窓を開けて換気
- メーカーや販売店などに機器の点検・修理の依頼

お名前

ご住所

ご近所の
目標

その場
の状況

地震や火災の時も、あわてずに!

まず、ご自分の安全を確保したあとに行動してください。

ガスの事故がなくなるよう
皆様のご理解とご協力をお願いします。



ガスの安全見直し隊

ガスの安全見直し隊
<http://www.meti.go.jp/>



お問い合わせは



ガス機器の正しい使い方をこころがけ、安全で快適な厨房にしましょう。

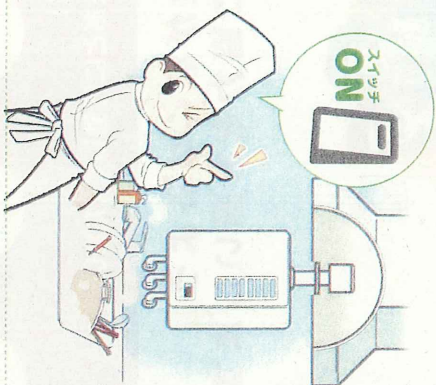
業務用のガス機器は、一般の家庭用と比較して、火力が強いものが設置されるのが特徴であり、ガスを多量に使用します。そのことから、ガス機器のお取り扱いを誤ってしまうと、危険な一酸化炭素(CO)中毒や火傷等の事故に繋がりがりやうい恐れがあります。また、不特定多数のお客さまが来店されることから、実際にガスを扱っている方以外にも被害が広がる恐れがあります。

ガス機器を使うときは必ず換気する等、日頃よりガスを取扱う従業員のみならず一人ひとりが、ガスの安全な使用に関して意識いただけますことをお願いします。

ポイント1 必ず換気を！

ガス機器をお使いになるときは、必ず換気扇を回すか、換気装置を動かして換気してください。ガスが燃焼するには、新鮮な空気が必要です。空気が不足すると不完全燃焼を起こして、一酸化炭素(CO)中毒の原因になります。

厨房内の熱や臭いを防ぐための、空調(クーラー等)や空気清浄器は、「換気」にはなりません！ご注意ください。



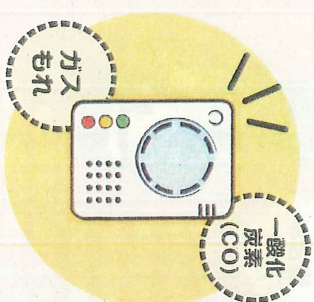
飲食店のみなさまへ

ポイント3 日頃からガス機器・換気設備の定期的な清掃・メンテナンスを！

ガス機器の給排気口や換気設備の吸い込み口は、油やほこり等がたまりやすくなり、給気・換気不足になる恐れが生じます。日頃より「換気」を効果的に行えるような点検・清掃が必要です。またガス機器・換気設備は長い間使用していると消耗劣化等により、事故の原因になることもあります。ガス機器メーカー等へ定期的なメンテナンスの依頼をお願いします。



一人ひとりが事故防止に注意して！



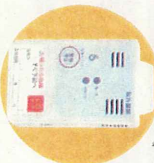
ポイント2

ガス・CO警報器の取り付けを！

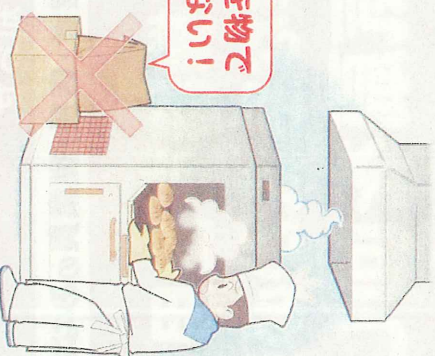
万が一のガス漏れや一酸化炭素(CO)を検知した場合に、ラッパと警報音でお知らせする「ガス・CO警報器」の設置をお勧めします。

【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等の不完全燃焼による一酸化炭素の発生を検知し、人体への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。詳しくは、お近くのガス事業者へお問い合わせください。



給気口を物でふさがない！



給排気設備を
チェック！

