

ご存知でしたか。LPガスでは、ご家庭と同じように さまざまな保安サービスを行っています。

- LPガス容器からガスメーターの出口までは供給設備と呼ばれ、LPガス販売店が責任を持って点検と維持管理を行います。
- ガスメーターの出口からガス器具までは消費設備と呼ばれ、法律上の管理責任は業務用消費者の皆さまにあります。
 日常の点検・維持管理は普段LPガスを使っている皆さまで行ってください。

LPガスの保安業務

LPガスを安全にお使いいただくために、法律に基づき定期的に周知や消費者宅の点検・調査の保安業務を行いますが、認定を受けた保安機関に販売店が委託している場合があります。保安機関が訪ねた時にご協力をお願いいたします。

■周知
 業務用厨房の使用上の注意点や事故を起さないための情報などを定期的に文書でお知らせします。

年1回
 (または2年に1回) 行います。

■緊急時連絡と緊急時対応
 業務用厨房でのガス漏れなどの時、すみやかに対応します。

緊急時は30分以内に無料対応

緊急時の連絡先は夜間・休日も対応

◎「保安業務」は無料で行います。「消費設備」の修理や改善が必要な時は有料となります。

CO、ガス漏れによる事故を未然に防ぐ保安機器の設置のすすめ。

■業務用換気警報器

換気不足、CO発生が継続した場合などをすばやく検知し、危険がおよぶ前に警報をします。電源不要の電池式もあります。



■ガス警報器

ガス漏れ事故の多くは「点火したつもり」のうっかりミスや吹きこぼれによるものです。ガス漏れ事故を防ぐために警報器の設置をおすすめします。

⚠️ 警報器の交換期限は5年です。交換期限が過ぎたものは正しく作動しない場合があります。

安全・安心にお使いいただくために



⚠️ さまざまな業種の業務用厨房で事故が発生しています。その原因の多くは不適切な使用によるCO中毒やガス漏れによる事故です。こうした事故を起こさないためにも、厨房のオーナーをはじめ厨房で働く皆さん全員の保安意識の徹底が求められています。
業務用厨房でのガス事故被害は、お店の方だけでなくお客様にも被害が出る危険性があります。

ガス臭いと感じたら、その時の対応は！

火気は絶対使用しないでください。 **危険**

- 着火源となる裸火、換気扇、電気などのスイッチにも絶対手を触れないでください。
- 電気スイッチは切る時にも火花がでます。切ることもしないでください。

火気厳禁

戸や窓を大きくあけてガスを外に追い出して。

- LPガスは空気より重いので、低いところに溜まったガスにもご注意ください。

すべての器具栓、ガスの元栓を閉めて。

- メーターガス栓が容器バルブは必ず閉めてください。

計時まわり
 閉める
 閉める

◎メーターガス栓の位置がわからない時は、あらかじめLPガス販売店に確認してください。

◎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。(緊急時の連絡先は、24時間対応しています。)

ガス漏れの状況をすぐに連絡してください。

「緊急時の連絡先」への連絡手順

- お店の名前
- ご住所
- その場の状況
- 営業中・お客様の有無

「緊急時の連絡先」の指示に従ってください。

◎避難するよう指示があったら、お客様の避難誘導をしてください。

ガス器具・換気扇等の点検・修理の連絡先 (記入欄)			
品名・器具名	メーカー名	設置年月	点検・修理の連絡先
①			☎
②			☎
③			☎
④			☎
⑤			☎
⑥			☎
⑦			☎
⑧			☎

LPガス緊急時の連絡先

連絡先:

電話:

緊急時の連絡先は24時間対応しています。

LPガス販売店名

日々、皆さまに行っていただきたい 安全チェックのポイント!

CO(一酸化炭素)中毒とは
 燃焼機器は空気(酸素)が不足したままで使用していると不完全燃焼を起こし、COが発生します。COは無色・無臭、しかも毒性がとても強く少し吸い込んだだけでも頭痛・めまい・吐き気などの症状を引き起こし、気がついた時には動けず死に至る危険性があります。

業務用換気警報器(CO警報器)は
ガス警報器は

- 清掃などで取り外した時は、電源を必ず元通りにしてください。(コンセントから抜けていないか)
- 電池式の場合は、電池が切れていないか確認してください。
- 警報器の交換期限を確認してください。

換気の確認

- 換気扇を回さないことによるCO(一酸化炭素)中毒
- 仕込み中や開店時に換気扇が回っているかを必ず確認!
- 節電時においてもガス器具を使用の際は十分換気を!

**安全装置の付いてないもの、
 燃焼が見えにくいものは
 とくにご注意ください。**

点火の確認
点火の繰り返し・再点火
立ち消え
器具栓の閉め忘れ

- 点火を確認しない事故が発生しています。必ず目で確認!
- 使用後も器具栓がしっかりと閉まっているか確認!

給排気口の確認

- 業務用ガス器具は、正しく燃焼するために多量の空気を必要とします。
- 給気口が荷物などでふさがっていないか確認!

●点火操作を繰り返して、器具に溜まったガスに引火する事故が発生しています。再点火する時は、とくに注意してください。

●煮こぼれ・風で火が消えることがあります。その場を離れず、目で確認してください。

●燃焼器具が老朽化したり、故障したりしていないか注意してください。

ゴムホース(ゴム管)は

- 焼けこげやひび割れができていないか!
- 清掃や点検などを行った後にガスの元栓、器具栓の赤い線まで差し込まれているか!
- ホースバンドでしっかり止まっているか!

使っていないガスの元栓は

- つまみは「閉」になっているか!
- ※つまみを間違っあけてしまわないようガス栓カバーをつけておきましょう。
- ガスの元栓のゴムキャップがついているか!

ダクトなどの給排気設備の掃除

- 換気扇、排気フード、ダクト内に油やほこりがたまると火災や換気不足になりますので、定期的に清掃してください。
- 排気筒(煙突)の穴あき、はずれ、腐食に注意してください。排気ガスが厨房に流れ込みます。
- フードのグリスフィルターは1週間に一度は清掃してください。

ガス使用時の引き継ぎ

- ガス使用中に交代する時は、あの方の方に状況を伝え引き継ぎを行ってください。

お店を出る時は

- ガスの元栓が閉まっているか指差し確認をお願いします。またガス器具も清掃後は元通りに(器具栓・ガスの元栓を閉める)。

地震・火災・災害が起きたら

避難するときやガスの臭いがするときは、ガスの使用をやめて、器具栓、ガスの元栓、メーターガス栓および容器バルブをすべて閉めてください。

ガス漏れや避難するとき



※家屋等に被害が発生した地域では、ガス漏れや容器の点検を順次行いますので、点検の際にはご協力をお願い申し上げます。

こんなときはすぐに連絡を!

- 器具メーカーかLPガス販売店に、すぐ点検を依頼してください。
- 点検・調査は無料で行いますが、修理や改善が必要なときは有料となります。

炎	炎が安定しない	炎が黄色い	炎のない部分がある
	使用中に消火した	爆発的に着火する	火移りにくい
	点火しにくい	点火しない	
操作	異常音をたてて燃える	ガスの臭いがする	
	運転中に排気ガスの臭いがする		

LPガス使用時のお願い

ガスが燃えるには新鮮な空気が必要です。換気(給気と排気)が不十分な状態で、ガス器具を使用すると、酸素が不足して、不完全な燃焼となり、有毒な一酸化炭素(CO)が発生し、中毒となる恐れがあります。

このシールは、厨房の見やすい場所にお貼りください。

業務用厨房で一酸化炭素中毒による事故が頻発しています。

ガス器具使用時は

**必ず
換気を!**

ガス器具を使用する時は、
必ず換気の確認と
給気口の確認をしましょう。

LPガス安全委員会 / 経済産業省

