

お知らせ

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について

標記について、経済産業省より厚生労働省医政局医療関連サービス室を通じ別添のとおり、食品工場及び業務用厨房施設等において液化石油ガス及び都市ガスの消費を行う者に対して注意喚起が行われることとなりました。

つきましては、食品工場及び業務用厨房施設等の液化石油ガス及び都市ガスの消費設備による一酸化炭素中毒事故防止のため、別添事項についてご留意頂くようお願いいたします。

【参考】業務用厨房従業員向け安全教育動画

■ダイジェスト（放映時間：1分52秒）

ガスを正しく使わなかった場合のリスクと、ガス事故を防止する3つのポイント（換気・メンテナンス・ガス機器の正しい操作）がまとめられています。

<https://www.youtube.com/watch?v=lx59wv41V4Q>

■換気編（放映時間：2分1秒）

「厨房に入ったらまず換気設備が稼働しているかを必ず確認すること」を伝える内容となっており、業務用換気警報器が鳴動した際の対応もご紹介しております。

<https://www.youtube.com/watch?v=n2O8DqcHX3g>

■メンテナンス編（放映時間：2分11秒）

「ガス機器の吸気口・排気口、廃棄設備の清掃」や「ガス管・接続具の点検」を定期的に行うことを伝える内容となっております。

<https://www.youtube.com/watch?v=LsFd30XykSI>

■ガス機器の正しい操作編（放映時間：2分7秒）

「ガス機器を使うときは正しい操作を必ず確認すること」を伝える内容となっており、事故の多いガスオープンについて、代表的な正しい着火操作をご紹介します。

<https://www.youtube.com/watch?v=U5v7i2qRelQ>

■CO中毒事故防止に向けて「無くせ！3つの危険な落とし穴」（放映時間：3分31秒）

ガスオープン、業務用警報器、換気扇、それぞれの正しい知識をもとに、安全に向けた正しい判断、行動についてご紹介しております。

<https://www.youtube.com/watch?v=NITqCly-tfs>

■ 燃焼器で発生した CO の動き 「来店客を巻き込むおそれ」（放映時間：1 分 33 秒）

不具合のあった燃焼器から発生した CO により従業員と来店客が CO 中毒に至った実際の事故について、コンピューターによる解析に基づき、発生した CO が時間の経過とともに店舗全体に広がっていく様子を CG 画像で可視化したものです。本動画のように業務用厨房で CO が発生すると、来店客を巻き込む事故に至る恐れがありますので、日頃から吸排気について点検を行い、機器の管理を行っていただきますようお願いいたします。

<http://youtu.be/Lahuelyz5M>

■ アンケートへのお願い

今回、動画に関する皆様のご意見を伺うため、アンケートを実施させていただきますので、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

アンケートはこちら

https://mm-enquete-cnt.meti.go.jp/form/pub/gasuanzen/enquete_co