

食品工場及び業務用厨房施設の CO中毒事故の防止について

「食品工場」及び「業務用厨房施設」において都市ガス及び液化石油ガスの消費設備によるCO中毒事故が発生しています。

平成25年のCO中毒事故の件数は、全国で既に2件（死者1名、症者3名）発生しているほか、平成24年は7件（死者0名、症者47名）発生しています。これらの事故原因は換気が不十分で、消費設備が不完全燃焼を起こし、一酸化炭素が発生したものです。



◆CO中毒を防止するため、

下記の事項を注意しましょう◆

- ガス消費設備を使用する時は必ず換気（給気及び排気の両方）を行いましょう。
- ガスの消費設備と換気設備を、日頃から手入れしましょう。
 - ① ガスの消費設備の使用時と終了時に点検しましょう。また、1日に1回以上、作動状況について点検しましょう。異常のあるときは、使用を中止しましょう。
 - ② 特に台風、地震、積雪等の自然災害後は異常の有無を点検し、異常のあるときは、使用を中止しましょう。
 - ③ 停電中は、換気扇及び給排気設備が作動しない場合があるので、停電中にやむを得ずガスの消費設備を使用する場合は、窓を開けて換気をする等の措置を講じましょう。
 - ④ 排気取入口に設置されるグリス除去装置（グリスフィルター）や、排気ダクト内に設置される脱臭フィルター等は、使用し続けると油脂等が付着して目詰まりを起こし、十分な換気量が確保できなくなることから、定期的な清掃又は交換をしましょう。
- 万一の不完全燃焼に備えて「業務用換気警報器」を設置するようにしましょう。

