

厨房における事故を防止するために ガス機器の定期的な清掃や メンテナンスを行うことが大切です。



炎は青い火で!



ガス機器や給排気設備の汚れや劣化を放置しておくと、事故につながります。厨房での事故は店の従業員だけでなく、**来店したお客さまをも巻き込み被害が拡大**するおそれがあります。

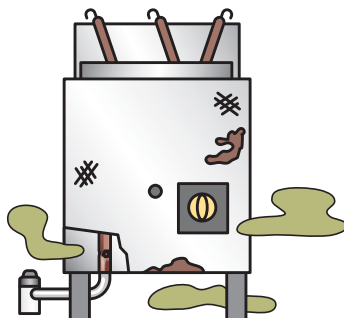
業務用厨房では、このような事故が起こっています!

CO(一酸化炭素)中毒



汚れや劣化によってガスバーナーの給気口や炎孔が詰まると、不完全燃焼が起こり**COが発生**します。
給排気設備が正常に作動しないと、換気ができなくなるだけでなく、燃焼に必要な空気が不足して不完全燃焼を助長します。

ガス漏えい・爆発



ガス機器が**腐食劣化**して穴が空いていると、その部分から**ガスが漏えい**します。漏えいしたガスに近くの火が引火して爆発します。

火災



油汚れや飛散した食材がこもる周りやレンジフード等の排気設備に付着していると、調理時の火が**引火して火災**になることがあります。
厨房設備の周囲に**可燃物をみだりに放置**すると、**延焼**のおそれがあります。

業務用厨房事故を防止するために

日頃のお手入れを心がけて、ガス機器をキレイに保つことが大切です。キレイに使うことで機器は長持ちします。
しかし、大切に使用していても経年劣化は避けられません。異常を感じたら**放置せず、メーカーなどにメンテナンスを依頼**しましょう。



厨房設備は常に清潔に!

清掃、必要な点検及び整備など厨房設備の維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。