

業務用厨房事故を防ぐために、注意すべきこと！

お使いのガス機器は汚れていませんか？



知っていますか？

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。

※詳しくは、お近くの消防本部・消防署にお問い合わせください。

✓ ガス機器の汚れ



フライヤーが油やほこりで激しく汚れています。

✓ ガス機器の周辺の汚れ

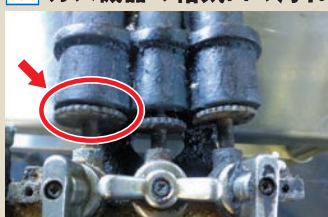


油汚れ、飛散した食材などがレンジ周りにたまっています。

火災発生の原因に！



✓ ガス機器の給気口の汚れ



油汚れ等でバーナーの給気口が塞がれ、不完全燃焼を起こします。

✓ バーナーの炎孔の汚れ



吹きこぼれや灰等でバーナーの炎孔が詰まり、不完全燃焼を起こします。

✓ 排気設備の汚れ



油やほこりで汚れて作動不良を起こします。

CO中毒の原因に！



お使いのガス機器に不具合はありませんか？

✓ バーナーの炎孔



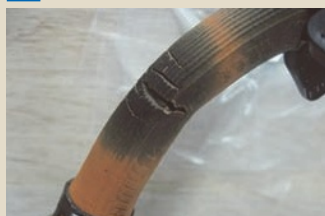
ガスバーナーの炎孔が腐食して、穴がつながっています。

✓ バーナーのガス通路部



ガスバーナーのガス通路部の1本が崩れてしまっています。

✓ ゴム管



熱でゴム管が劣化しています。
※写真はLPガスの例。都市ガス用のゴム管はクリーム色です。

漏えい・爆発の原因に！



ガス機器の異常のサイン、見逃していませんか？

✓ 炎が赤い



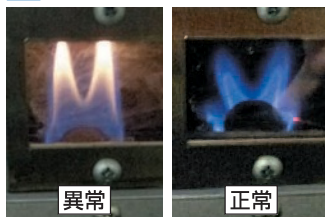
汚れ等で空気が不足し、不完全燃焼している状態です。

✓ 銅にススが付着する



不完全燃焼を起こすと、鍋底等にススが付着します。

✓ 火が着きにくい



パイロットバーナーが劣化した状態で点火操作を繰り返すと、ガスがたまりやすくなります。

✓ ガス栓の動きが悪い



ガス栓や器具栓が劣化すると、すき間からガスが漏れやすくなります。

異常を感じたら放置せずにメーカーへメンテナンスを依頼してください