

平成24年3月

業務用厨房でガスをお使いのお客さまへ  
～安全にガス機器をお使いいただくためのお願い～

- ガス機器の排気口をふきんや鍋等でふさがないようにしてください。一酸化炭素中毒や火災の原因になります。
- ガス機器の取扱説明書をよく読んで、正しい使用方法を確認してください。
- ガス機器を使用する際は、以下の点に留意して、必ず換気を行ってください。
  - ・ガスが燃焼するには新鮮な空気（酸素）が必要です。空気が不足すると、不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因となり、死亡事故につながる場合があります。
  - ・排気が十分に行われないと、排気ガスが室内にあふれて、一酸化炭素中毒をおこすことがあります。
  - ・燃焼器を使用する際は、給気が十分か確認した上で、換気扇等の換気設備を使用してください。
- ガス機器や給排気設備は、日頃から点検・お手入れをしてください。
  - ・ガス機器の給排気口が目詰まりや閉そくは、不完全燃焼を引き起こし一酸化炭素の発生原因になります。
  - ・長期間使用されたガス機器は、異常燃焼の発生による事故発生を防ぐため、製造事業者等による点検を受けるようにしてください。
- ガス・CO警報器の設置をおすすめします。
  - ・もしもの時もランプと音で危険をお知らせします。

\*東邦ガスホームページでは、業務用に都市ガスをお使いのみなさまに向けて安全に関する情報をご紹介しますので是非ご覧下さい。

「業務用都市ガスの安全情報」

<http://www.tohogas.co.jp/business/customer-support/business-prevention/>