



# 日々、皆さまに行っていただきたい 「安全チェックのポイント」!

安全装置の付いてないもの、燃焼が見えにくいものはとくにご注意ください。

## 点火の確認

### 点火の繰り返し・再点火

### 立ち消え

### 器具栓の閉め忘れ

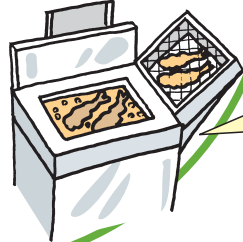
- 点火を確認しない事故が発生しています。必ず目で確認!
- 使用後も器具栓がしっかりと閉まっているか確認!



- 点火操作を繰り返して、器具に溜まったガスに引火する事故が発生しています。再点火する時は、とくに注意してください。

- 煮こぼれ・風で火が消えることがあります。その場を離れず、目で確認してください。

- 燃焼器が老朽化したり、故障したりしていないか注意してください。



燃焼が見えにくいものは、とくに注意してください。

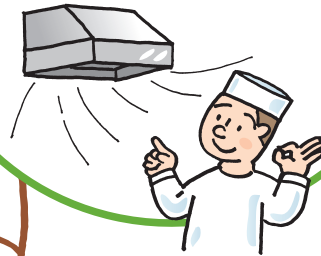
## ゴムホース (ゴム管) は

- 焼けこげやヒビ割れができていないか!
- 清掃や点検などを行った後にガス栓、器具栓の赤い線まで差し込まれているか!
- ホースバンドでしっかり止まっているか!



## 換気の確認

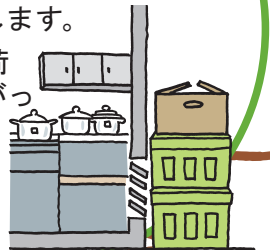
- 換気扇を回さないことによる一酸化炭素 (CO) 中毒事故が多く発生しています。
- 仕込み中や開店時に換気扇が回っていることを必ず確認!



**⚠️ 一酸化炭素 (CO) 中毒とは!**  
燃焼機器は空気 (酸素) が不足したままで使用していると不完全燃焼を起こし、一酸化炭素が発生します。一酸化炭素は毒性がとても強く少し吸い込んだだけでも、頭痛・吐き気、死にいたる危険性があります。

## 給排気口の確認

- 業務用ガス器具は、正しく燃焼するために多量の空気を必要とします。
- 給気口が荷物でふさがっていないか確認!



## ガス使用時の引き継ぎ

- ガス使用中に交代する時は、あとの方に状況を伝え引き継ぎを行ってください。



## CO警報器は ガス漏れ警報器は

- 清掃などで取り外した時は、電源を必ず元通りにしてください。(コンセントが抜けていないか)
- 警報器の交換期限を確認してください。
- ガス器具も清掃後は元通りに! (器具栓・ガス栓を閉める)



お店を出る時は

- ガス栓が閉まっているか指差し確認をお願いします。またガス器具も清掃後は元通りに (器具栓・ガス栓を閉める)。