

厨房設備等において

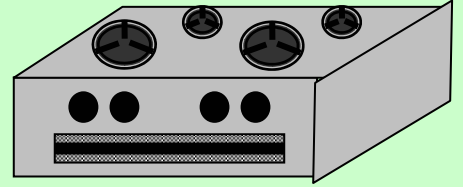
CO中毒事故が増えています！

(一酸化炭素)

筑紫野太宰府消防本部予防課

調理等を行う厨房内にて、燃焼機器等の誤った使用により不完全燃焼が起き、一酸化炭素中毒となる事故が相次いで発生しています。

事故の防止のために、正しい知識、正しい使用方法を身につけましょう。



事故事例1



飲食店において、ガス機器を使用中、従業員3名が一酸化炭素中毒とみられる症状となった。原因は、換気設備を稼働せずにガス機器を使用したことから、排気が室内に滞留したためと判明した。

事故事例2



飲食店において、9名が(従業員2名、客7名)が一酸化中毒とみられる症状により、病院に搬送された。原因は、フライヤー排気口に食材が詰まり、排気が不十分となり不完全燃焼を起こしたものの。

事故事例3



保育園の調理室において、ガスコンロを使用していた調理師2名が一酸化炭素中毒となった。原因は、密閉状態の調理室内で、給排気が不十分になり不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒に至った。

一酸化炭素の毒性は強力！

特性：無色、無臭なので、とても気づきにくく、毒性が強力なため、少量でも危険です。

CO濃度と吸入時間による中毒症状

0.04%	1～2時間で前頭痛や吐き気、 2.5～3.5時間で後頭痛がします。
0.16%	20分間で頭痛、めまい・吐き気がして、 2時間で死亡。
0.32%	5～10分で頭痛・めまい、 30分で死亡。
1.28%	1～3分で死亡。

チェック事項

必ず換気をする。(給気と排気を心掛ける。)

正しい点火をする。(取扱説明書に従う。)

火元から目を離さない。(空焚きに注意する。)

火を消した後、ガス栓も閉める。(いつも確認。)

日々の手入れを行う。(こまめに清掃を行う。)

