

商産第120³号
令和3年12月2日

一般社団法人
沖縄県高圧ガス保安協会会長 殿

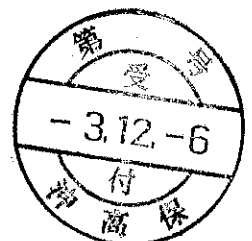
沖縄県商工労働部
産業政策課長
(公印省略)

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故防止について（依頼）

平素から本県の液化石油ガス保安行政の推進につきましては、日頃からご理解とご協力
いただき厚く御礼申し上げます。

みだしのことについて、令和3年11月24日付け経済産業省産業保安グループの文書に
て要請がありますので、貴会員及び事業者等に対して周知をお願いします。

沖縄県商工労働部産業政策課
担当：加治木
TEL：(098)866-2330
FAX：(098)866-2440



経済産業省

令和3年11月24日

沖縄県商工労働部 産業政策課長 殿



経済産業省産業保安グループ高圧ガス保安室長

経済産業省産業保安グループガス安全室長

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について（要請）

上記の件について、経済産業省は別添のとおり、食品工場及び業務用厨房施設等において液化石油ガス及び都市ガスの消費を行う者に対して注意喚起を行うこととしました。

つきましては、貴都道府県の関係団体に対して、別添事項について周知いただくようお願いいたします。

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について

近年、食品工場及び業務用厨房施設等において都市ガス及び液化石油ガス（以下「ガス」という。）の消費設備による一酸化炭素（以下「CO」という。）中毒事故が発生しています。

2020年は3件（死者0名、症者10名）発生しています。2016年8月には、宮崎県の高校において、業務用ガスオーブンを使用した食品製造実習中に生徒13名及び教諭2名がCO中毒となる事故が発生しました。これらの事故原因の多くは、機器の経年劣化や換気が不十分なため、消費設備が不完全燃焼を起こし、COが発生したものです。

食品工場及び業務用厨房施設等においてひとたびCO中毒事故が発生した場合、多くの人を巻き込み、甚大な被害を及ぼす可能性があることから、換気、点検、手入れ、業務用換気警報器設置等の重要性について、業務用厨房等の所有者や使用者等の理解を促すことが重要です。

経済産業省は、食品工場及び業務用厨房施設等におけるガスの消費設備によるCO中毒事故を防止するため、下記の事項について、ガスの消費設備の使用者及び管理者に対して注意喚起をします。

記

1. ガスの消費設備の使用中は必ず換気（給気及び排気の両方）を行うこと。特に夏期、冬期等冷暖房機を使用する際に、長時間室内を閉め切りの状態にすることが想定されるため、換気扇や換気装置によって十分に換気が行われているか、必ず確認すること。なお、現場において換気し忘れを防止するための工夫を実践すること。
2. ガスの消費設備の使用者及び管理者は、ガスの消費設備の使用開始時及び使用終了時に当該設備の異常の有無を点検するほか、1日に1回以上、ガスの消費設備の態様に応じ、当該設備の作動状況について点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。
3. ガスの消費設備及び換気設備は、その使用に際して取扱説明書を十分に読み、適切に使用すると共に、設備の作動状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等、換気不良やガスの不完全燃焼を防ぐための日常管理を行うこと。特に台風、地震、

2020年 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故一覧

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種
1	5月27日	神奈川県	0	7	ベーカリーにおいて2台ある換気扇を稼働させず、窓も締め切った状態で業務用パンオープン2台を使用して作業中に従業員7名がCO中毒(軽症)を負ったもの。原因は、換気扇を稼働させず、窓も締め切った状態で業務用オープンを使用したことにより不完全燃焼により一酸化炭素濃度が高まり、CO中毒に至ったものと推定。	都市ガス
2	8月5日	東京都	0	1	ラーメン店において2台ある換気扇を稼働させず業務用ガス機器を使用して作業中に従業員1名がCO中毒(軽度)を負ったもの。原因は、換気扇を稼働させずガス機器を使用したことにより、厨房内に燃料排ガスが滞留し、使用中のガス機器が不完全燃焼を起こしたことによるものと推定。	都市ガス
3	10月15日	北海道	0	2	パン工場においてパン焼きオープンを使用した際、オープンの排気ガスが適正に屋外に排出されず、室内にいた従業員がCO中毒(軽度)を負ったもの。	LPガス (高圧法)

飲食店や食品工場などで ガス機器を使われている皆様へ



ガスが正常に燃えるためには、酸素をたくさん含んでいる新鮮な空気が必要なんです。

ガス機器を使っているときに酸素が足りなくなると燃焼が不完全になり、人体に有毒な一酸化炭素（CO）が発生して中毒になるおそれがあります。

一酸化炭素（CO）中毒を防ぐためのポイントは3つ。毎日、職場の皆さんと一緒にチェックしてくださいね。

料理人見習いのユリさん

ガス機器を使うときは、必ず換気（給気と排気）！

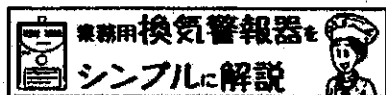
大型のガス機器の使用や、複数のガス機器の同時使用が多い業務用厨房施設では、ガスを使用する量が多い分、新鮮な空気もたくさん必要となります。職場にいる全員が、必ず換気扇や換気設備を運転した状態でガス機器を使うようにしましょう。なお、正常に燃えているガスの炎は青色です。

ガス機器や換気設備はきれいに清掃し、定期的に点検を！

ガス機器の給排気口や換気設備の吸い込み口に油汚れやホコリなどがたまると、きちんと換気ができなくなり、一酸化炭素（CO）中毒になるおそれがあります。日頃からきれいに清掃し定期的に点検も受けましょう。

万が一にそなえて、厨房や工場にCO警報器の取り付けを！

一酸化炭素（CO）は無色・無臭。発生に気が付かずに中毒になる場合がほとんどです。そうならないよう、業務用厨房施設の環境に合わせて作られた「業務用換気警報器」の設置をお勧めします。



ユリさんとキダさんも出演中です！

約2分30秒の動画（日本ガス協会制作）はコチラ↑のQRコード（YouTubeに接続）からご覧いただけます。

ガスの青い炎で美味しい味とみんなの笑顔を！これからもガスの安全にご理解・ご協力をお願いいたします。



一般社団法人 日本ガス協会

このチラシは行政機関・団体が

一般社団法人 日本コミュニティーガス協会

一般社団法人 全国LPガス協会

共同で作成しました。