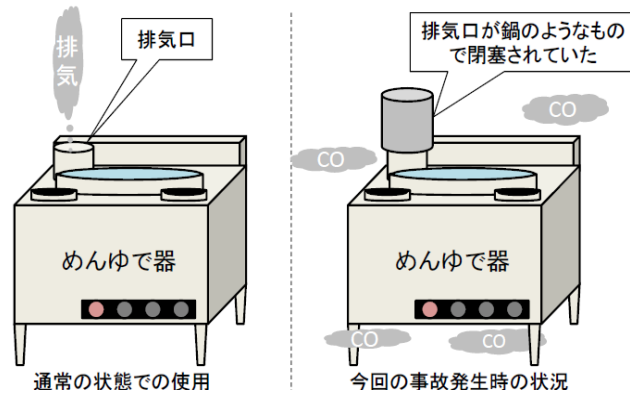


## 業務用厨房実態調査の結果及び各主体に推奨する取組等について

平成24年2月21日に岐阜県において22名がめんゆで器の不適切な使用に伴い一酸化炭素（以下「CO」という。）中毒となる事故(注)が発生したことを受け、中部近畿産業保安監督部及び本省では、所管の液化石油ガス販売事業者を通じて、業務用厨房における類似機器の使用状況等を調査しました。これらの結果及び各主体にとっていただきたい対応等について、お知らせします。

(注)：平成24年2月21日、岐阜県内の交流施設において、そば打ち体験学習中の高校生35名、教員7名及び体験学習の講師7名（ボランティア）の計49名のうち、高校生16名と教員4名、講師2名の計22名が、CO中毒となる事故が発生しました。原因は、そば打ち体験学習に使用しためんゆで器の排気口が鍋のようなもので塞がれていたことから、排気不良になり、不完全燃焼を起こしてCOが発生したものと推定されます。



### I. めんゆで器について

#### 1. 本省の調査結果

##### (1). 調査結果の概要

調査対象事業者：本省所管LPガス販売事業者 51社

調査期間：平成24年4月26日～平成24年5月31日

回収率：100%（51社/51社）

回答台数：1,661台（1,548箇所）

579台 今回の事故で使用されていためんゆで器のメーカーA社（以下「A社」という。）製のめんゆで器

- 142台 A社製のめんゆで器（同型式および類似型式）
- 437台 A社製のめんゆで器（その他の型式）

1,082台 他社製のめんゆで器

ガス警報器設置率：100%（設置1,494箇所/調査項目記入1,494箇所）

業務用換気警報器設置率：79.4%（設置1,166箇所/調査項目記入1,468箇所）

## (2). 液化石油ガス販売事業者の対応状況

### (2-1) A社製のめんゆで器（同型式及び類似型式142台）への措置

- ① メーカーが無償で提供している排気筒カバーを設置したか、排気筒を延長したもの（39台）
- ② 事故前から排気筒を排気ダクトまで延長したもの（10台）
- ③ 今後、排気筒カバーの設置又は排気筒を延長する予定のもの（15台）
- ④ CO発生濃度、給排気状況等を点検して問題ないことを確認するとともに、使用者に対して注意喚起を行ったもの（78台）

### (2-2) (2-1)以外のめんゆで器（1,519台）への措置

- ① めんゆで器の設置や使用の状態に応じ、CO発生濃度の測定、換気設備（給気・排気）の設置状況、機器の燃焼状態等の確認を行ったもの
- ② 必要に応じ排気筒の延長や業務用換気警報器の設置を実施及び提案したもの
- ③ 使用者に対して注意喚起を行ったもの

## 2. 中部近畿産業保安監督部の調査結果

### (1). 調査結果の概要

調査対象事業者：所管LPガス販売事業者 17社

調査期間：平成24年2月24日～平成24年3月13日

回収率：100%（17社/17社）

回答台数：42台（A社製のめんゆで器（同型式及び類似型式）、A社製のめんゆで器（その他の型式）、他社製のめんゆで器の合計）

### (2). 液化石油ガス販売事業者の対応（回答のあっためんゆで器42台への措置）

- ① 排気筒の延長の対策を講じたもの（20台）
- ② 今後、排気筒カバーの設置又は排気筒を延長する予定のもの（19台）
- ③ 注意喚起のシール等で周知されているもの（3台）

## II. めんゆで器以外の業務用厨房機器について

### 1. 本省の調査結果

液化石油ガス販売事業者に対し、めんゆで器以外の業務用厨房機器であって、危険性が予測されるものについて調査を行ったところ、467件の回答がありました。

回答があった主な機器については、以下のとおりです。

- ・フライヤー（328件）
- ・食器洗浄器（72件）
- ・めんゆで器（27件）
- ・餃子焼き器（11件）等

これらの機器に共通しているコメントは、機器の構造上バーナーの炎が見えないため、正しく燃焼しているかどうか確認ができないというものでした。

### 2. 中部近畿産業保安監督部の調査結果

めんゆで器以外の業務用厨房機器であって、危険性が予測されるものについて調査した結果は、以下のとおりです。

- ・フライヤー、食洗機等  
理由：ガス消費量が多く、使用時間が長い
- ・めんゆで器（オーダーメイドのもの）  
理由：オーダーメイドで作成されており、CO発生量が多い。

### Ⅲ. メーカー名称・型式・製造年が不明な業務用厨房機器

I 及びⅡの調査の結果、メーカー名称、形式、製造年がすべて不明な機種が157台、製造年のみ不明な機種が590台ありました。

### Ⅳ. 各主体に推奨する取組

#### 1. 業務用厨房機器の使用者

- ・業務用厨房機器を使用している際に異常を感じた場合は、使用を中止し、メーカーによる点検を受けてください。
- ・業務用厨房機器は、見えない部分や清掃できない部分があるため、メーカーによる定期的なメンテナンスを受けてください。
- ・厨房機器使用時には給排気が適切に行われているか確認してください。
- ・製造年が不明な業務用厨房機器は、機器管理の要となる定期的なメンテナンス、経年劣化の判断、買換時期の決定等に支障を来す恐れがあることから、使用者自らが設置した時期を明示し、自主管理してください。

#### 2. 業務用厨房機器のメーカー

- ・業務用厨房機器の使用者による誤った使用を避けるため、機器の構造で予防できるよう設計を工夫するとともに、厨房機器の使用者に対して、その適切な使用方法を周知してください。
- ・厨房機器の使用者に対し、定期的なメンテナンスの重要性を説明し、その実施を促してください。
- ・メーカー、型式、製造年が不明な機器も見受けられており、業務用厨房機器の定期的なメンテナンス、経年劣化の判断、買換時期の決定等に支障を来す恐れがあります。厨房の使用環境でも容易に消えないよう、メーカー、型式、製造年の表記方法を検討し、実施してください。

#### 3. 液化石油ガス販売事業者

- ・今回の事故の対象となったA社製のめんゆで器（同一型式及び類似型式）であって、まだ対策が取られていないものを発見した場合は、その使用者に対しA社の対応(※)を紹介し、対策を促してください。

##### ※A社の対応

事故発生後、使用者に対し注意喚起するとともに、排気筒を延長するカバー（高さが高く、上面に物が置けないよう傾斜が付いている。）を作成し、警告シールとともに無償で提供する対策を実施中。

- ・定期消費設備調査等の機会に、業務用厨房機器の設置環境や使用状況を確認し、清掃、修理、オーバーホール、CO濃度測定等の定期的メンテナンスの必要性を働きかけてください。
- ・業務用厨房機器の使用者に対し、業務用厨房における事故事例（本省HPに掲載されている事故事例や高圧ガス保安協会作成の冊子等）を活用し、CO中毒事故防止のための注意喚起を行ってください。

#### IV. 経済産業省の対応

事故発生後、A社から対応を聴取し、新規出荷分については排気筒が延長された状態で出荷をし、既に出荷されているものについては無償で排気筒を延長するカバーを提供する等の対策を講じる方針であることを確認しました。これを受け、今回の事故の内容やメーカーの対応を、全国の講習会等を通じて注意喚起を行っています。

また、一般社団法人日本厨房工業会の協力を得ながら、今回の事故の内容をめんゆで器を製造する企業に伝え、同様の事故の再発を防止する対策を講じるよう呼びかける予定です。

今後とも、これまでの適切な給排気の確保、業務用換気警報機の設置促進等の注意喚起を引き続き呼びかけていくほか、現在実施している業務用厨房における環境調査等も踏まえ、関係団体と連携して業務用厨房機器のメンテナンス方法やCO測定方法の検討を進めていく予定です。