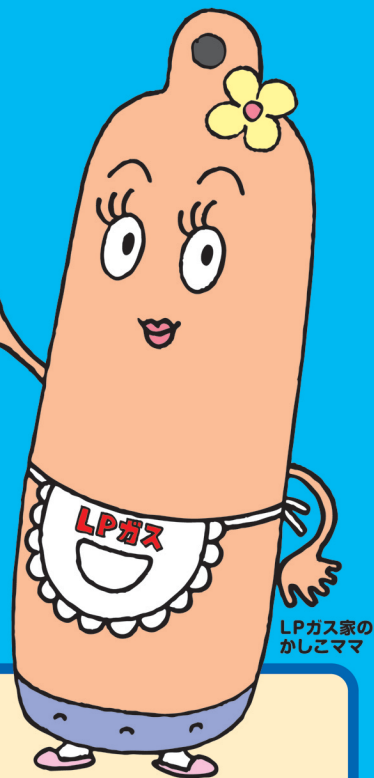


集会所など の調理室でCO（一酸化炭素）中毒事故が発生しています。

ガス機器を使うときは、 家で使うときと同じように、 必ず換気をしましょう。

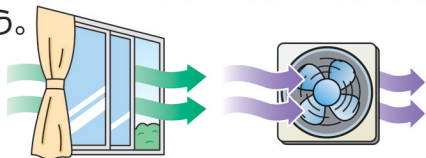
換気が不十分のままガス機器を使い続けると不完全燃焼を起こし、COが発生する原因になります。COは毒性が強く、死に至る危険性もあります。事故を防ぐために、次のポイントを守ってください。



LPガス家の
かしこママ

ポイント1 必ず換気（給気と排気）を！

換気には給気と排気が必要です。ガス機器を使うときは、窓を開けるなどして外の新鮮な空気を取り込みましょう。また換気扇など回して、汚れた空気を室内から外に出しましょう。



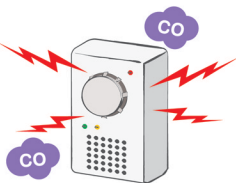
ポイント2 日々のお手入れ！

油の汚れなどで給排気口やダクトが目詰まりすると排気不良となり、CO中毒を起こす原因となります。お手入れと点検をしましょう。



ポイント3 CO警報器の設置

警報器の設置を強くおすすめします。不完全燃焼によって発生したCOをいち早くキャッチし、音声やブザーで警報。事故を未然に防ぎます。



ポイント4 五徳のサイズに合った鍋を使用しましょう！

五徳のサイズに適合しない鍋を使うと、燃焼に必要な空気が吸い込まれず不完全燃焼を起こす原因となります。



集会所の調理室において、ガスコンロの使用中に7名がCO中毒の症状（頭痛、吐き気）を訴える事故が発生しました。原因はコンロの不完全燃焼でCOが発生し、換気扇を回しておらず給気と排気ができていなかったためと推定されます。



経済産業省