

業務用厨房でのCO中毒事故を防止するために

# つけて、より安心!! 業務用換気センサ!!

近年、業務用厨房でCO中毒事故が多く発生しています。商業施設内の厨房での事故はお店の方だけでなく、一般のお客様を巻き込み、被害が拡大することがあり特に注意が必要です。



## CO中毒事故を防ぐために

Point  
1

### 必ず換気(給気と排気)

ガス機器を使う時には必ず換気。密閉空間で排気設備のみの使用は厳禁。

Point  
2

### 日々のお手入れ

ガス機器や換気設備を長時間稼働するため、日々のお手入れ・定期的なメンテナンスが必要です。特に油や粉を多く使用する厨房では、短期間で給排気口等が閉塞しやすく、換気状況が悪化するおそれがあります。

Point  
3

### 業務用換気センサの設置

万一の備えに、COの発生を検知して正確に警報します。

## こわーいCO(一酸化炭素)中毒について



無色・無臭。  
つまり、見えない、臭わない。  
気が付いたときは動けなくなります。

### COが人体に及ぼす影響

<空気中の一酸化炭素濃度と吸入時間による中毒症状>

1.28% 1~3分間で死亡



0.32% 5~10分間で頭痛・めまい、30分間で死亡

0.16% 20分間で頭痛・めまい・吐き気、2時間で死亡



0.04% 1~2時間で前頭痛・吐き気、2.5~3.5時間で後頭痛

## 業務用換気センサのご紹介

《お問合せはお近く的气体販売店、またはガスサービスショップで》

重大事故に  
至る前に  
正確に  
警報します



電池式  
100v電源が不要、最適位置に設置

音声警報  
わかりやすい音声でお知らせ

安定したセンサー性能  
温度、湿度、CO以外のガスなどに  
影響を受けにくく性能が長時間安定

## 安心の声・体験談

換気扇を作動させずにオープン  
を使用していたら、業務用換気  
センサが鳴り出しました。慌てて  
換気して、無事助かりました。  
(H.Mさん)



 **ガス警報器工業会**

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目16番4号 アーバン虎ノ門ビル4階  
TEL:03-5157-4777 FAX:03-3597-2717

後援: 経済産業省