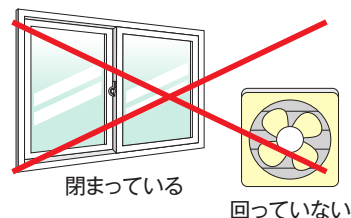


CO中毒事故を
起こさないために
あんしんの合言葉

ガスを
使う時には、
まず換気
を守りましょう。



CO（一酸化炭素）中毒事故の多くは、ガス機器を使用するときに換気扇を回さないで使用したり、新鮮な空気を取り込まずに使用するなど、「換気（給気と排気）」不足が原因です。もう一度、ガス機器の正しい使い方を確認し、CO中毒による事故を防ぎましょう。



COの発生原因

ものが燃えるには酸素が必要ですが、酸素が不足した状態でガスを使い続けると**不完全燃焼を起こし、COが発生**します。**給気と排気**を行うことによって空気を入れ換えて酸素を取り入れる「**換気**」を必ず行いましょう。

COのコワサ

COはきわめて**毒性が強く、しかも無色・無臭**。その存在にほとんど気づかないうちに中毒症状を起こし、**死亡事故**につながる場合もあります。



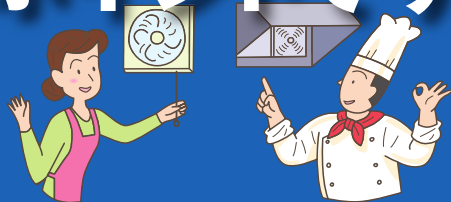
LPガスについてのご質問・ご相談はお気軽に!

電話番号等をご記入ください。

●LPガス販売店

●緊急時連絡先

CO中毒を未然に防ぐポイントです!



✓ ガス機器の異常を感じたら、すぐ連絡!

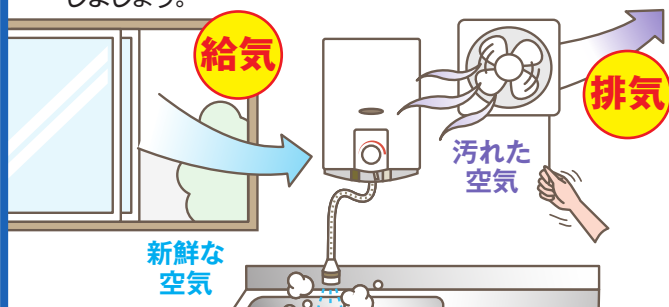
- ガス機器の具合がいつもと違うなど、異常を感じたときは、すぐにガスの使用をやめて「緊急時連絡先」か「LPガス販売店」にすぐ連絡してください。
- ガス機器は日頃からお手入れをしましょう。



ご家庭でお使いの皆さまへ

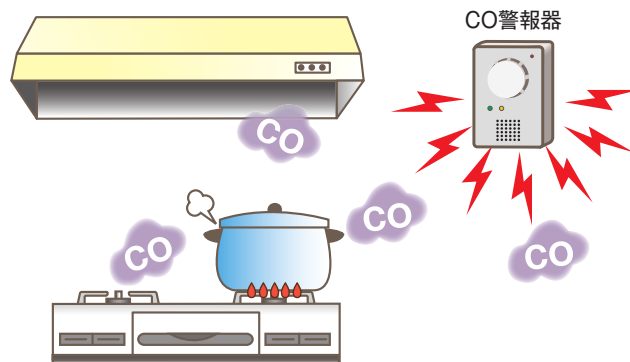
✓ ガス機器を使う時には、まず換気!

- 小型湯沸器などを使うときは換気扇を回して必ず換気（給気と排気）をしましょう。また、給気口が塞がっていないか確認しましょう。
- ガスファンヒーターなどを長時間使うときは、ときどき窓を開けて新鮮な空気に入れ換えるなど、必ず換気をしましょう。



✓ 万ーに備え「CO警報器」の設置!

- 気づきにくいCOの発生をいち早くキャッチし、音声やブザーで警報し、事故を未然に防ぎます。



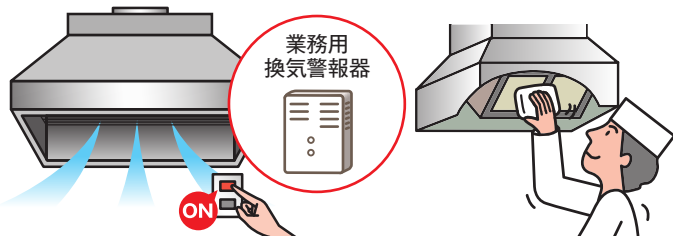
※CO警報器の設置には、適切な場所があります。詳しくはLPガス販売店にご相談ください。



業務用厨房でお使いの皆さまへ

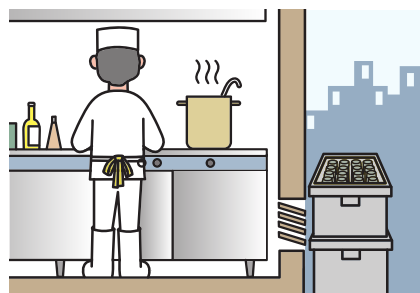
✓ 換気の確認とレンジフードのお手入れ!

- ガス機器を使うときや使用中は、換気扇や排気ファンが稼働していることを必ず確認してください。
- 業務用厨房機器には、不完全燃焼防止装置の付いていないものが多いため「業務用換気警報器」の設置をおすすめします。
- フード内やダクト内についた油やホコリがたまると換気不足につながります。こまめに掃除してください。



✓ 給気の確認!

- 給気口が荷物などで塞がっていないか、確認してください。給気不足により不完全燃焼を起こし、CO中毒の原因となります。
- 業務用厨房は、ガスの使用量が多く、長時間使用するため、十分な給気の確保が重要です。



※業務用厨房の場合には、従業員だけでなくお客様を被害に巻き込むおそれがあります。