

# 正しく設置しましょう COを検知する警報器

— 業務用厨房でのCO中毒を防ぐために —

## ● 業務用換気警報器、CO警報器、ガス・CO警報器とは

業務用厨房での一酸化炭素中毒(CO中毒)を防止するために設置する業務用換気警報器、CO警報器、ガス・CO警報器は、室内のCOを検知します。ガス機器の不完全燃焼を防止するものではありません。

### ● 業務用換気警報器\* (有効期限:3年間又は6年間)

⇒業務用厨房向けに開発されたもので、COが発生した場合に、CO濃度と経過時間からCOHb(血中COヘモグロビン)値に換算し、**COHb値が規定値以上になった場合**に警報を発して換気を促します。

⇒24時間365日対応できる緊急連絡先の記入又は貼付が必要です。

\*「業務用換気警報器」は、「業務用厨房不完全燃焼警報センサ」の略で、「換気警報器」、「不完全燃焼警報センサ」、「業務用換気センサ」、「COセンサ」等と呼ばれています。

### ● CO警報器 (有効期限:5年間)

⇒**COを検知**し、規定値以上になると警報を発します。

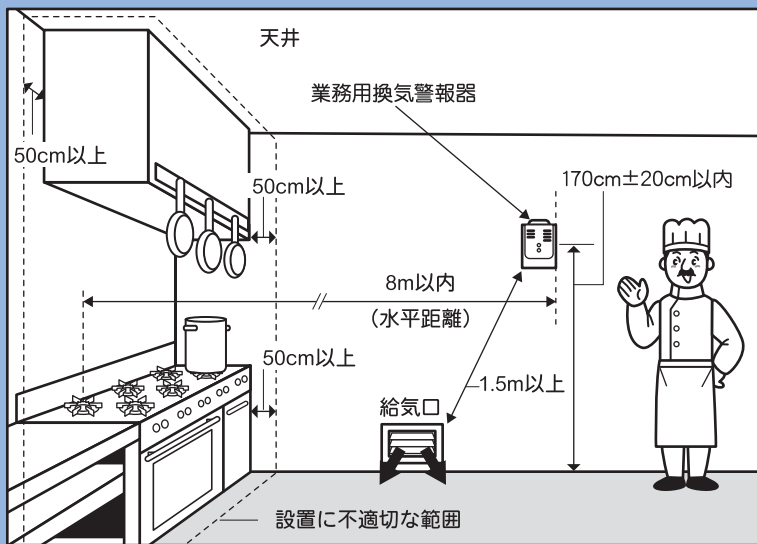
### ● ガス・CO警報器 (有効期限:5年間)

⇒**ガス漏れとCOを検知**し、規定値以上で警報を発する1台2役の警報器です。

都市ガス用は都市ガス検知部とCO検知部が警報部と同一ケースに組み込まれています。

LPガス用はLPガス検知部とCO検知部が分離していて、警報部に接続されています。

## ● 業務用換気警報器



※ 詳細については取扱説明書・設置説明書等を確認ください。

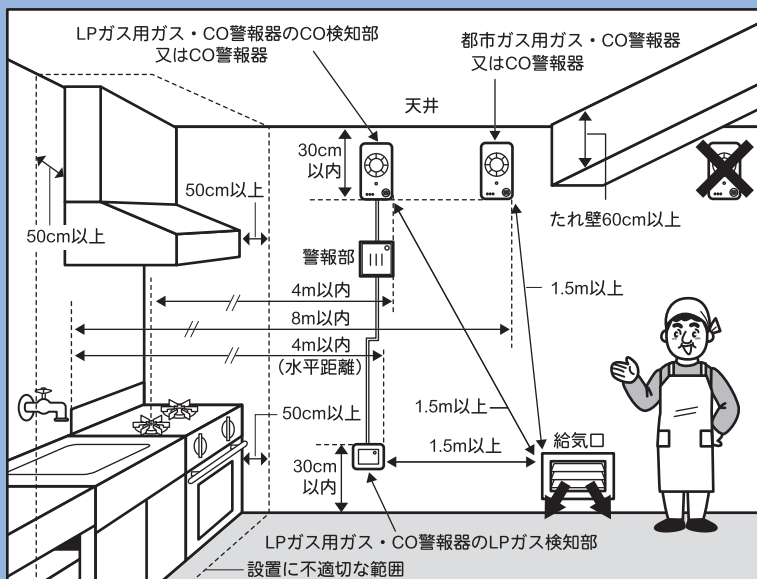
### 設置場所

- ガス機器を設置してある部屋と同一室内
- ガス機器からの水平距離が50cm以上8m以内の位置(最も遠いバーナから8m以内)

### 設置してはいけない場所

- ガス機器の排気、湯気、油煙及び調理のアルコール蒸気等が直接かかる場所
- ガス機器等の使用中に周囲温度が0℃以下又は50℃以上になるおそれのある場所
- 水しぶきがかかる場所
- 給気口、換気口、エアコン等の吹き出し口から1.5m以内の場所
- レンジフードから50cm以内の場所

## ● CO警報器とガス・CO警報器



※ 詳細については取扱説明書・設置説明書等を確認ください。

### 設置場所

- ガス漏れ又はCO濃度を検知しようとしている部屋と同一区画内  
同一区画内とは、60cm以上のたれ壁のガス機器側の区画です
- ガス機器からの水平距離が50cm以上4m以内(LPガス用)又は50cm以上8m以内(都市ガス用)(ただし、COを検知するものは、ガス機器の最も遠いバーナからの距離です。)

### 設置してはいけない場所

- ガス機器の真上及び排気、湯気、油煙等が直接当たるおそれのある場所
- ガス機器等の使用中に周囲温度が低温又は高温になるおそれのある場所
- 水しぶきがかかる場所
- 給気口、換気口、エアコン等の吹き出し口から1.5m以内の場所
- レンジフードから50cm以内の場所

## ● 業務用換気警報器及びCO警報器 設置後の主なチェックポイント (ご参考)

点検項目		チェックポイント
設置上の注意事項	1 設置してはいけない場所	<input type="checkbox"/> 次の場所への設置を避けたか。 <input type="checkbox"/> ガス機器の排気等が直接当たる場所 <input type="checkbox"/> 低温又は高温になる場所 <input type="checkbox"/> 水しぶぎがかかる場所 <input type="checkbox"/> 給気口等の吹き出し口から1.5m以内の場所 <input type="checkbox"/> ガス機器及び排気フードから50cm以内の場所
	2 設置面の清掃	<input type="checkbox"/> 警報器を設置する場所は清掃しましたか。
	3 作動点検確認	<input type="checkbox"/> 取扱説明書に従って作動点検を行いましたか。
	4 有効期限	<input type="checkbox"/> 警報器の取替期限を記入しましたか。
	5 緊急連絡先	<input type="checkbox"/> 緊急連絡先を記入又は貼付しましたか。(業務用換気警報器)
お客さまへの伝達事項	1 取扱説明書・保証書	<input type="checkbox"/> 取扱説明書を必ず読んでいただくことをお願いしましたか。 <input type="checkbox"/> 保証書・取扱説明書の保管のお願いをしましたか。
	2 有効期限	<input type="checkbox"/> 警報器の取替期限について説明しましたか。
	3 作動点検	<input type="checkbox"/> 作動点検結果について説明しましたか。
	4 警報時の処置	<input checked="" type="checkbox"/> 警報時の処置を説明しましたか。 <input type="checkbox"/> ガス機器の使用中止、換気等 <input type="checkbox"/> 緊急連絡先への連絡(業務用換気警報器)
	5 機能説明	<input type="checkbox"/> 取扱説明書をもとに機能説明をしましたか。
	6 使用上の注意	<input type="checkbox"/> 業務用換気警報器又はCO警報器は、ガス漏れを検知しないことを説明しましたか。

※ 設置等の詳細については取扱説明書・設置説明書等をご確認ください。

## ● CO中毒を防ぐために

### ● 業務用厨房はご家庭と異なります。

- 業務用厨房は、ご家庭に比べてガスの使用量が多く、稼働時間も長いです。
- 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。
- 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になります。
- テナントの入れ替わりがあり、ガス機器を大型のものに入れ替えて、換気設備が能力不足になることがあります。
- 従業員が入れ替わり、厨房設備の扱いがよく分からないまま使用されることがあります。
- お店の従業員だけでなくお客さまも含め一度に多数の人がCO中毒の被害を受けるおそれがあります。

COは毒性が強く、わずかな量でも危険で頭痛・吐き気がし、重症になると死に至ることがあります。  
無色無臭のCOを検知する業務用換気警報器やCO警報器がCO中毒の防止に役立ちます。

日本ガス体エネルギー普及推進協議会

社団法人 エルピーガス協会

高圧ガス保安協会

あんしん高度化ガス機器普及開発研究会

社団法人 日本コミュニティガス協会

社団法人 日本ガス機器検査協会

一般社団法人 日本ガス協会

ガス警報器工業会

経済産業省 原子力安全・保安院