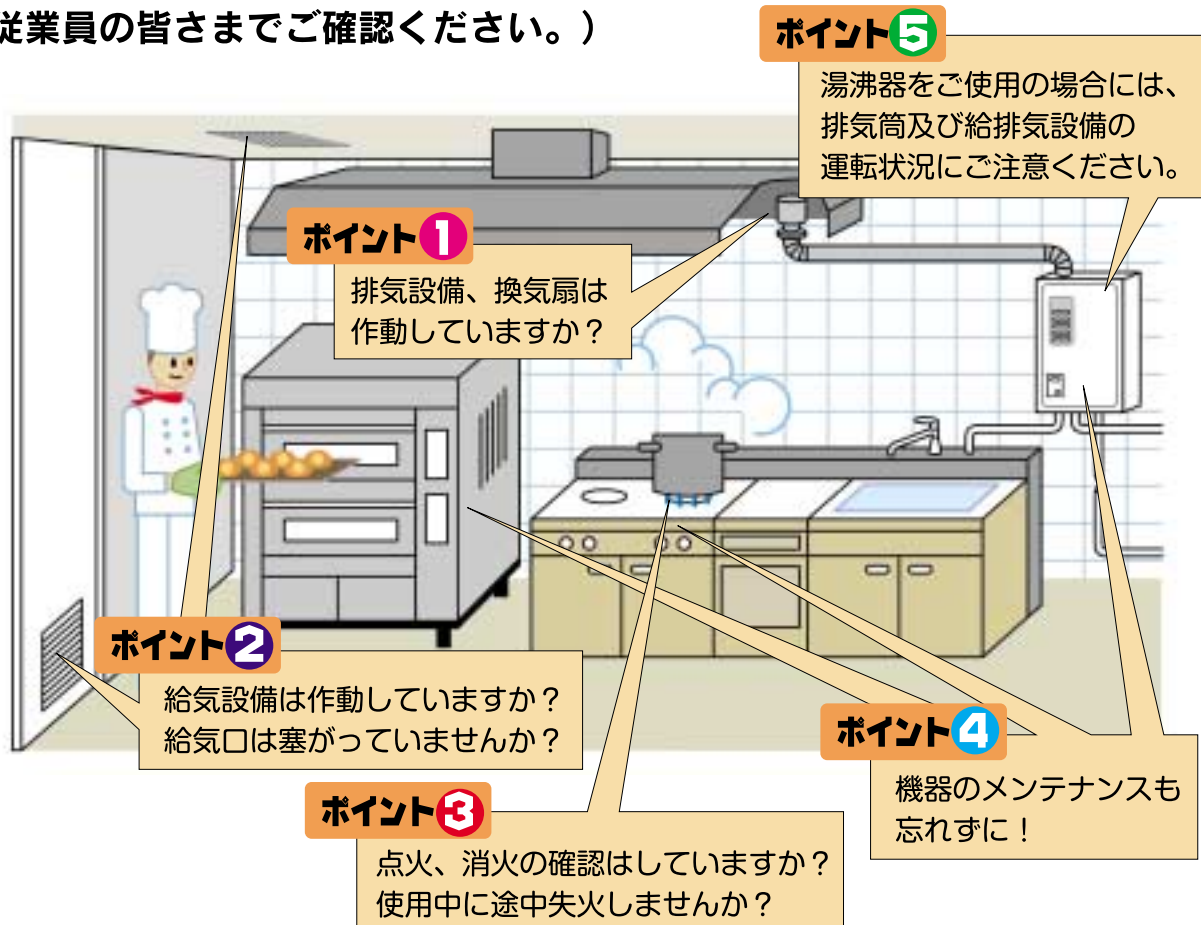


# 業務用にガスをお使いのお客さまへ

都市ガスをより快適・安全にご使用いただくための  
 日常ガスを使用する上での**チェックポイント**(注意事項)  
 (従業員の方までご確認ください。)



## ポイント①

換気を行わないと排ガスが充満し空気が不足。ガス機器が不完全燃焼を起こして一酸化炭素中毒の原因になります。(冷暖房中も忘れずに！！)

## ポイント②

ガス機器が燃焼するには新鮮な空気(酸素)が必要です。空気(酸素)が不足すると一酸化炭素が発生します。また、密閉された厨房等の場合は給気設備の故障により給排気バランスがくずれ、排気設備が作動していても排ガスが排出されない場合があります。

## ポイント③

点火、消火の確認は確実に目視で行ってください。また、使用中も煮こぼれなどによる立ち消えにご注意ください。

## ポイント④

ガス機器は取扱説明書をよく読み正しく使用しましょう。また、厨房内は油の蒸気等の影響もあります。ガス機器使用中にCOが発生してくる恐れがありますので、ガス機器のメンテナンスは定期的に行うと安心です。

## ポイント⑤

ガス給湯器には排気筒が必要です。排気ガスを排気筒で屋外に排出するタイプの湯沸器のフード受け設置の場合は特に給排気設備を確実に運転するようにご注意ください。また、排気筒への防火ダンパーの設置は禁止されています。