

安全衛生取組事例シート

機関・団体・事業場名

株式会社ホソヤ

○熱中症予防

厨房において、コンロやスチームコンベクションなどの発熱機器を使用することで、熱気がこもりがちとなります。特に夏場では、エアコンだけでは温度調整が難しいため、**扇風機などを併用して室内の空気を循環することで温度ムラを減らし、熱中症の発症リスクを軽減**することができます。

なお、設置の際には、**厨房の入口付近や排気口方向へ風を流せる配置**にすることで、熱気や湿気を効率的に排出できます。

また、扇風機を設置・運用する上で、次のリスクに配慮することが大切です。

- 1 食材や調理中の料理に風が直接当たらないようにするとともに、定期的に羽根・ガード部分を清掃すること。（**ホコリや菌の拡散防止**）
- 2 電源コードは水や油のかかる場所を避けること。（**漏電や破損防止**）

