

STOP!一酸化炭素中毒災害



飲食店、パン・菓子製造店等において、燃焼器具の不完全燃焼等による一酸化炭素中毒が多く発生しています。

一酸化炭素は無色無臭であるため、ばく露しても気づかずに、頭痛、吐き気、めまいなどを感じ、一酸化炭素中毒に気づいたときには四肢が動かず逃げられないという事態も考えられる大変恐ろしい疾病です。近年では、飲食店等での中毒災害が多く発生しています。以下のチェック項目を参考に安全対策を徹底してください。

[換気設備・燃焼器具関係]

- 十分な能力の換気設備を設置していますか？
- 燃焼器具を使用する際には、必ず換気装置を稼働させていますか？
- ガスの燃焼・換気状況について定期点検・整備を行っていますか？
- 給排気口に異物等はありませんか？

[警報装置関係]

- 一酸化炭素の警報装置を設置していますか？
 - ☞ 警報装置が稼働した場合は、状況に応じてガス燃焼器具の使用の停止、換気又は適切な避難措置等行ってください。
- 燃焼器具に不完全燃焼警報装置機能が付いていますか？

[管理面関係]

- 一酸化炭素中毒防止に係るマニュアルを整備していますか？
 - ☞ ガス燃焼機器使用に当たった際の換気設備の作業手順、ガスの燃焼状況及び換気設備の定期点検、一酸化炭素警報装置作動時の対応等マニュアルを作成・整備し、関係労働者へ周知徹底してください。
- 労働者に対し、十分な安全衛生教育を行っていますか？
 - ☞ 燃焼器具を使用する際には、換気設備の稼働を確認しましょう。
 - ☞ 異常に気づいた時にはすぐに作業を中止しましょう。
- ガス燃焼機器を使用している室内の給気は十分行われていますか？



*裏面の、東京労働局管内で発生した飲食店等における一酸化炭素災害発生事例をご参照ください。

東京都内の飲食店等における
一酸化炭素中毒関係災害発生事例（東京労働局管内）

業 種	発 生 状 況	被災者数
飲食店	厨房内に設置してあるフライヤーが排気口の設置不備や設備不良により燃焼不良を起こし、一酸化炭素を発生したため、フライヤーの前で作業を行っていた労働者が一酸化炭素中毒を発症した。	1人
飲食店	飲食店において、店舗内で焼き鳥用の窯の炭に火を点け、仕込み作業を行っていたところ、カウンター内側の厨房内で意識を失って倒れた。これを発見したアルバイト店員が救急車を要請したが、救出にあたったアルバイト店員も一酸化炭素中毒を発症した。原因は排気ダクトの電源を入れ忘れていたことと推定される。	2人
飲食店	飲食店において、配膳サービス中に、小部屋に小型いろりを持ち込み、料理を提供していたところ、一酸化炭素中毒を発症した。	2人
飲食店	飲食店の厨房で、炊飯器で炊飯していたところ、頭痛を発症し、一酸化炭素中毒を発症した。	6人
飲食店	飲食店において、炭焼きの団子と魚を販売していたところ、一酸化炭素中毒を発症した。	1人
飲食店	ファストフード店のフライヤーが不完全燃焼し、付近で調理及び接客をしていた労働者が一酸化炭素中毒を発症した。	1人
小売店	パン小売店でパンを製造していた労働者が一酸化炭素中毒となった。	4人
飲食店	飲食店の調理業務に従事していた労働者が、食材を運んでいたところ動けなくなり、一酸化炭素中毒を発症した。災害発生時、肉を焼く機械が稼働していたが、換気扇は稼働させていなかった。	1人
飲食店	飲食店の厨房内において、茹麺機を使用して調理していたところ、不完全燃焼となり、一酸化炭素中毒を発症した。換気扇は稼働させていなかった。	2人

* 全国における一酸化炭素中毒事例及び原因は、厚生労働省ホームページ（職場のあんぜんサイト）で閲覧できます。

一酸化炭素（CO）とは

一酸化炭素は、空気とほぼ同じ重さのガスで、血液中のヘモグロビンと結合しやすく、体内への酸素供給を妨げます。