

■ダイジェスト（放映時間；1分52秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=lx59wv41V4Q>



ガスを正しく使わなかった場合のリスクと、ガス事故を防止する3つのポイント（換気・メンテナンス・ガス機器の正しい操作）をまとめています。

■換気編（放映時間；2分01秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=n2O8DqcHX3g>



CO中毒事故を防止するため、「厨房に入ったらまず換気設備が稼働しているかを必ず確認すること」を伝える内容となっており、業務用換気警報器が鳴動した際の対応も紹介しています。

■メンテナンス編（放映時間；2分11秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=LsFd30XykSI>



CO中毒事故を防止するため、「ガス機器の吸気口・排気口、廃棄設備の清掃」を定期的に行うことを伝える内容となっており、また「ガス管・接続具の点検」を定期的に行うことを伝える内容となっています。

■ ガス機器の正しい操作編（放映時間；2分07秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=U5v7i2qRelQ>



「ガス機器を使うときは正しい操作を必ず確認すること」を伝える内容となっており、実際に事故が多いガスオーブンの代表的な正しい着火操作を紹介しています。

■ CO中毒事故防止に向けて「無くせ！3つの危険な落とし穴」（放映時間；3分31秒）

（放映時間；3分31秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=NI7qCly-tfs>

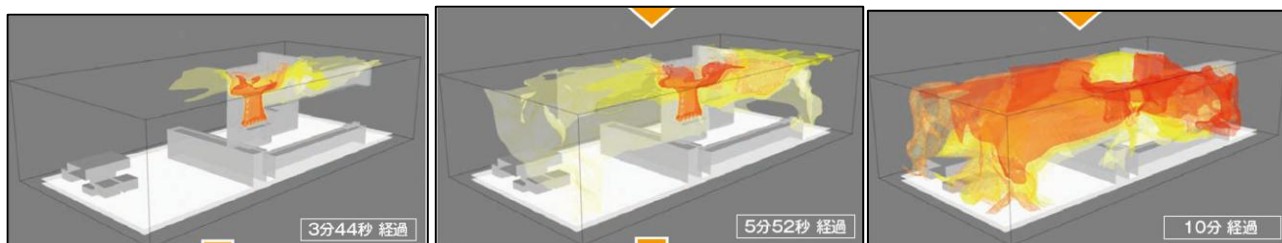


ガスオーブン、業務用警報器、換気扇、それぞれの正しい知識をもとに、安全に向けた正しい判断、正しい行動について紹介しています。「CO中毒事故」を未然に防ぐための内容となっています。

■ 燃焼器で発生したCOの動き 「来店客を巻き込むおそれ」（放映時間；1分33秒）

（放映時間；1分33秒）

<http://youtu.be/Lahuelygz5M>



不具合のあった燃焼器から発生したCOにより従業員と来店客がCO中毒に至った実際の事故について、コンピューターによる解析に基づき、発生したCOが時間の経過とともに店舗全体に広がっていく様子をCG画像で可視化したものです。このように業務用厨房でCOが発生すると、来店客を巻き込む事故に至る恐れがありますので、日頃から給排気について点検を行い、機器の管理を行いましょう。

以上