

一酸化炭素中毒に注意しましょう

本年4月、東京都内のパン製造所で2件の一酸化炭素によるガス中毒事故が発生しました。冬場は換気が不十分になりやすく、パン製造をはじめ、飲食店などでも一酸化炭素中毒を起こすことがあります。

一酸化炭素は、石油や都市ガス等を燃料とするストーブ、湯沸器、ポイラーを使用した際に、不完全燃焼により発生する有毒なガスです。このガスは、無色・無臭で空気とほぼ同じ重さのため、空气中に漂う場合があります。また、血液中のヘモグロビンととても結合しやすいガスであるため、一酸化炭素が多くなると、血液は酸素欠乏の状態になります。

軽い中毒症の場合では、頭痛、めまい、吐き気を起こします。また、重症になると痙攣や失神を起こし、死に至ることもあります。

お店での一酸化炭素中毒を予防するためのチェック項目

(換気について)

- 空気の流れを作るため、対角線上（入口と反対側）に給排気がありますか。
- 燃焼器具を使用する場合は、換気装置が稼働していますか。
- ガス器具は、定期的な点検を受けていますか。
- 排気の出口（排気筒など）に鳥の巣などはありませんか。

(装置について)

- 「一酸化炭素警報機」を設置していますか。
- 燃焼器具には、不完全燃焼防止装置がついていますか。

(管理について)

- 一酸化炭素中毒を防止するマニュアルを整備しましょう。
- 従事者に対して、安全衛生教育を心掛けましょう。

換気に十分注意して、冬場を乗り切りましょう。また、飲料水の水質検査のご相談を受け付けていますので、ご連絡をお待ちしております。