

東労基発0511第1号
平成29年5月11日

関係団体の長 殿

東京労働局労働基準部長



業務用厨房施設における一酸化炭素中毒による労働災害防止について

労働安全衛生行政の推進につきまして、日頃から御理解、御協力をいただき厚くお礼申し上げます。

最近、東京都内の業務用厨房施設において一酸化炭素中毒による労働災害が立て続けに発生している状況です。

このため、貴会においてもこうした労働災害を防止する観点から、貴会会員事業者各位に対し、下記の実施事項の徹底を図られたくお願い申し上げます。

また、東京労働局で「STOP！一酸化炭素中毒災害」のリーフレットを作成し、東京労働局HPに掲載しましたので、併せて御活用ください。

記

- 1 ガス燃焼機器使用中の換気の徹底
十分な換気能力を有する換気設備の稼働の徹底を図ること。
- 2 一酸化炭素警報装置の設置等
一酸化炭素警報装置（CO警報センサー）を設置すること。警報装置が作動した場合は、状況に応じて、ガス燃焼機器の停止、換気又は適切な避難措置等を行うこと。
- 3 ガスの燃焼、換気状況についての定期点検及び補修
ガスの燃焼状況、換気設備の稼働状況、給排気口の異物等の有無等についての定期点検及び必要な補修を実施すること。
- 4 一酸化炭素中毒防止に係るマニュアルの整備と周知の徹底
ガス燃焼機器使用に当たっての換気設備の作動手順、ガスの燃焼状況の確認及び換気設備についての点検手順、一酸化炭素警報装置（CO警報センサー）作動時の対応等を記載したマニュアルを作成・整備し、関係労働者への周知と遵守の徹底を図ること。

5 安全衛生教育の実施

関係労働者に対して、一酸化炭素中毒に係る健康障害及びその予防措置に関する安全衛生教育を実施すること。

6 責任者の指名及び職務の遂行

一酸化炭素中毒防止に係る責任者を指名し、ガス燃焼機器使用中の換気設備の稼働による換気の実施、ガスの燃焼状況及び換気設備についての定期点検の確認等上記に掲げる職務を行わせること。

【リーフレット掲載先】

東京労働局HP

⇒ニュース&トピックス

⇒労働局からのお知らせ

⇒STOP！一酸化炭素中毒災害

<http://tokyo-roudoukyoku.jsite.mhlw.go.jp/var/rev0/0145/1247/cochuudoku.pdf>

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、燃焼機器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おり、東京労働局管内においても、平成29年4月にパン製造店において8人（2件）が被災する重大災害が発生しています。ガス燃焼機器等を使用している場合は、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。

一酸化炭素中毒を起こさないためにチェックしましょう



[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？
- 燃焼機器を使用する際には、必ず換気装置を稼働させていますか？
- ガスの燃焼、換気状況についての定期点検・補修を行っていますか？
- 給排気口に異物等は有りませんか？

[警報装置関係]

- 一酸化炭素の警報装置（CO警報センサー）を設置していますか？
 - ☞ 警報装置が作動した場合は、状況に応じて、ガス燃焼機器の使用の停止、換気又は適切な避難措置等を行ってください。
- 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ての換気設備の作動手順、ガスの燃焼状況及び換気設備についての定期点検、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、関係労働者へ周知と遵守を徹底してください。
- 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するようにしましょう。
 - ☞ 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御参照ください。

*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。

職場のあんぜんサイト

検索

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 (赤字：発生原因)
(平成20年～平成29年4月)

業種	発生年	発生状況	被災者数
小売店	平成20年	パン製造販売店において、調理、ホールを担当する労働者7名が、気分が悪いと訴え、病院で診察を受けたところ、一酸化炭素中毒と診断された。原因は、給湯器の不完全燃焼等であった。	7人
飲食店	平成20年	朝7時に開店した店内で、換気扇のスイッチを入れ忘れたため、その後、調理スタッフ2名が気分が悪くなり、周りを見渡したところ、換気扇のスイッチが入っていないことに気がついた。そこで換気扇のスイッチを入れたところ、店内の空気が逆に拡散されたことから、計7人が一酸化炭素中毒となった。	7人
小売店	平成21年	厨房内にある業務用ガス給湯器が不完全燃焼を起こして一酸化炭素が発生、厨房内の清掃作業を行っていた労働者が、一酸化炭素中毒を発症した。 排気ダクト内及び排気ファンに大量の油滓が付着し、排気ダクトの風量が不足したことが不完全燃焼の原因であった。	1人
飲食店	平成22年	業務用厨房内で食器洗浄機を使用して食器等の洗浄作業を行っていた労働者が、一酸化炭素中毒を発症したものの。 洗浄機に附設する給湯機械の不完全燃焼により一酸化炭素が発生し厨房内に充満したことが原因と推定される。	2人
飲食店	平成22年	串焼屋店内において、開店後、誤って換気扇のスイッチを切ったところ、その後気分が悪くなったもの。被災者は救急車で搬送され、一酸化炭素中毒と診断された。	1人
飲食店	平成23年	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	平成24年	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。アルバイト店員が救急車を要請したが、救出にあたってい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	平成26年	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ものの。 換気はなされていなかった。	2人
飲食店	平成27年	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(疑い)と診断された。炊飯釜に付着していたゴムが不完全燃焼したものと推定される。	6人
飲食店	平成27年	焼き物小屋において、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ものの。換気が十分でなかったもの。	1人
飲食店	平成28年	ファストフード店の厨房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となった。	3人
小売店	平成29年	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。一酸化炭素の発生原因については、現在調査中。	4人
小売店	平成29年	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。災害発生時はパン焼き釜が2基稼働していた。一酸化炭素の発生原因については、現在調査中。	4人

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。