

平成22年12月21日

業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故連絡会議
各省庁担当課 御中

経済産業省商務流通グループ製品安全課
原子力・安全保安院ガス安全課
液化石油ガス保安課

業務用ガス給湯器（厨房排気ダクト直結型）の製品事故に関する情報提供について

経済産業省においては、消費生活用製品安全法に基づき報告される重大製品事故について、独立行政法人製品評価技術基盤機構（N I T E）に技術上の調査を実施させ、消費者庁と共同して、製品事故の収集、原因分析及び事故の未然・再発防止のための注意喚起等に取り組んでいます。

また、N I T Eに報告される製品事故情報（非重大製品事故）についても、N I T Eと共同して事故防止等に取り組んでいるところです。

今般、上記法律に基づき、経済産業省に報告のあった主に業務用厨房排気ダクト直結型ガス給湯器の製品事故（別添1）については、いずれも使用者が製品のメンテナンスが十分でない状態で使用を継続したために事故（発煙・発火）に至ったものです。ガス機器の事故は取扱いを誤った場合、火災やCO中毒といった重篤な事故につながる可能性があります。

つきましては、本件について貴省から各関係機関に向けて情報提供していただき、事故の予防に役立てていただきますようお願いいたします。

（注意喚起事項）

- ・ 厨房内の換気に注意し、製品内部（給気フィルターや排気フード等）や排気ダクトについて定期的に清掃を行うこと。
- ・ エラー（排気部高温等）が表示された場合は販売事業者等の点検を受けること。
- ・ 排気ダクトが停止している時間帯には絶対使用しないこと。

別添1：業務用ガス給湯器（厨房排気ダクト直結型）における製品事故一覧

別添2：機器写真及び排気ダクトとの接続概念図

(別添1)

業務用ガス給湯器(厨房排気ダクト直結型)における製品事故一覧

	事故発生日	都道府県名	事故発生場所	事故	ガス種	事故内容	事故原因
1	2008年4月	東京都	洋菓子店厨房	CO中毒	都市ガス	業務で当該製品を使用中、7名が病院へ搬送された。当該製品からは高濃度のCOが発生しているものの、排気筒により通常は適切に排気されていた。事故当日は強風が吹いていた。	調査の結果、施工業者によって、当該製品の隣に業務用のこんろが設置され、こんろからの煤煙が当該製品に吸い込まれたこと、及びフィルターの清掃が十分行われていなかったことから、当該製品が不完全燃焼となり高濃度のCOが排出されていたため、一酸化炭素中毒に至ったものと判断した。
2	2008年8月	熊本県	レストラン厨房(イタリアン)	発煙(非火災)	LPガス	給湯器の上部排気口から出火した。	調査の結果、当該器の水圧自動弁の軸が約11年の使用により固着して、湯栓を止めても消火できない状態であったことから、内胴部の温度が上昇し、油脂受け皿から溢れ出て内胴に付着していた油脂が発火し、その後、安全装置が作動しガスを止め燃焼を停止させたが、油脂が燃え続けたものと推定される。なお、当該器の近傍に油脂を含む蒸気を生じさせる常設形厨房機器が設置されていたが、蒸気が流入しないような仕切板の設置はなかった。
3	2008年9月	神奈川県	レストラン厨房	発煙(非火災)	都市ガス	店舗に設置してある当該製品を使用中にフード部分から一瞬炎が出た。	調査の結果、給気フィルターや油脂受け皿の定期的な清掃を怠っていたために、事故に至ったものであった。
4	2009年1月	東京都	ファーストフード店厨房	CO中毒	都市ガス	厨房で働いていたところ気分が悪くなり、入院した。	調査の結果、小麦粉、埃、近傍にあるフライヤーからの油を多量に吸い込んで、それらが燃焼用ファン及びバーナーに堆積していたこと、異常燃焼を示すエラー表示が度々示されていたが、その度に電源プラグを外してリセットしていたこと等から、油等で給気部が閉塞し、不完全燃焼が生じてCO濃度が高くなり、加えて事故当時は換気扇を稼働させていなかったことから事故に至ったものと推定。
5	2009年8月	愛知県	レストラン厨房(イタリアン)	発煙(非火災)	都市ガス	料理店で使用されていた当該製品上部の排気フード内から出火する火災が発生し、当該製品周辺が焼損した。	調査の結果、エラー履歴から何度も燃焼停止していること、熱交換器に不完全燃焼による煤詰まりが認められたこと、HPフード及び機器内部に多量の油が付着していたことから、当該製品の内部に多量の油が侵入したため安全装置により燃焼が自動停止する状態にあったが、リセットを繰り返しながら使用を続けたため、不完全燃焼で延びた炎が排気フード内に溜まっていた油に引火したものと推定。
6	2009年11月	東京都	焼肉店厨房	火災	都市ガス	厨房で当該製品を使用中、ダクト付近から発煙、発火した。	調査の結果、天井の排気ダクトの排気に必要な風量が不足していたことに加え、当該製品の熱交換機が閉塞状態であった影響で排気温度が通常よりも高くなり(3回の高温エラー表示が記録)、排気フードや天井の排気ダクト内に堆積した油脂や埃が加熱されて発火したものと推定される。なお、当該製品には排気ダクトの風量不足による「使用禁止ラベル」が貼られていた。
7	2009年11月	東京都	焼肉店厨房	火災	都市ガス	厨房で当該製品を使用中、ダクト付近から発煙した。	調査の結果、排気ダクトにおける排気風量が少なかったため、排気温度が下がらず通常よりも高温となり(2回の高温エラー表示が記録)、排気フード内に堆積した埃が加熱されて発煙したものと推定される。
8	2009年12月	北海道	喫茶店厨房(地下街)	火災	都市ガス	厨房で使用中の当該製品上部から火の粉が落ちているのを発見した。	調査の結果、排気ダクトのファンが停止状態であったにもかかわらず使用を継続したため、排気温度が下がらず通常よりも高温となり、排気フード内に堆積した埃や油脂が加熱され焼損したものと推定される。
9	2010年10月	東京都	レストラン厨房(イタリアン)	火災	都市ガス	厨房で当該製品を使用中、排気フード内部から発煙した。	排気ダクトのダンパー(排気の流量を調節する装置)を閉じ排気が停止した状態で当該製品を使用したため、排気が高温になり清掃されていなかったフード内部の綿埃に引火し発煙したものと考えられる。

別添2

厨房排気ダクト直結型給湯器と排気ダクトとの接続概念図

