

スズキ本社食堂 中毒疑い1週間

浜松市南区高塚町のスズキ本社食堂で一酸化炭素（CO）中毒とみられる事故が発生してから30日で1週間を迎える。無色無臭で吸引に気付かないまま中毒症状を引き起こすCOの怖さが改めて浮かび上がるとともに、防止対策としてCO警報器の重要性が再認識された。ガス業界関係者は地域社会に向けて、「法的義務はないが、予防のためには設置を心掛けてほしい。定期的な点検も不可欠」と呼び掛ける。

「無色無臭」のCO



潜む危険

飲食店「人ごとでない」

CO中毒を防ぐ業務用換気警報器の設置場所を確認する木下靖二さん＝26日、浜松市東区有玉南町の飲食店「広島お好み焼きタイラ」

ガス業界

警報器設置、点検を

浜松市東区有玉南町の飲食店「広島お好み焼きタイラ」は、COが一定の濃度に達するとアラームが鳴る業務用換気警報器を厨房（ちゅうぼう）に設置している。店主の木下靖二さん（43）は「鳴ったことはないが、今回の事故を知り、人ごとではないと感じた」と気を引き締める。

鉄板周辺の換気扇は手でスイッチを押して移動させる。押し忘れれば、事故が起りかねない。「従業員個人の意識だけに頼るのは限界がある」と備えの大切さを強調する。

LPガス販売「エネシー」（同市中区）は飲食店やホテルなど業務用にLPガスを供給する全顧客に、CO対応の警報器を貸与している。担当者「警報器を年に1回点検し、換気の徹底を促す啓発チラシを手渡している。厨房の給気口が荷物でふさがっていないか、排気ダクトにほこりがたまっていないかなどを注意点に挙げる。」

警報器の普及に取り組むガス警報器工業会（東京都）によると、食品場や業務用厨房施設で過去に発生したCO中毒事故は、警報器未設置が大半を占めた。換気扇を稼働させていなかったり、換気フィルターが詰

まっていたりした状態でガス機器を使用した点に起因するケースが多い。都市ガスについては全国の業務用厨房施設の約8割が警報器を導入していること、CO中毒の事故件数は減少傾向という。

食器洗浄機故障なし

安全確認 食堂再開

浜松市南区高塚町のスズキ本社食堂で、一酸化炭素（CO）中毒の疑いなどで調理スタッフ14人が相次いで救急搬送された事故で、COが検知された洗浄室内に設置されている食器洗浄

機に故障は見つからなかったことが20日、関係者への取材で分かった。スズキは同日までに、洗浄機が安全に稼働するのを確認し、食堂を再開した。関係者によると、ガスを

動力にした洗浄機から何らかの理由で、COが発生したとみられる。救急搬送された14人はいずれも洗浄室付近にいて、一部の人は搬送先の病院でCO中毒と診断された。

洗浄室は事故当時、換気不十分だった可能性がある。スズキによると、室内の換気設備は従業員が出勤時に稼働させる決まりになっていた。浜松東署などは作業マニュアルに照らし、事故当日の作業手順などを詳しく調べている。

洗浄室のある厨房（ちゅうぼう）にはガス漏れ警報器が設置されていたが、COは検知できないタイプだった。同社は今回の事故を受け、COに対応した警報器を設置したという。