

安全衛生

あれこれ

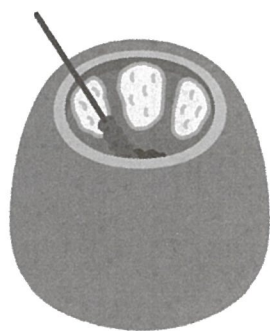
9

増田労働衛生コンサルタント事務所

所長 増田稔久

カレーは好きですか？ 私も大好きで、時々インドカレー店を訪ねチキンカレー、ナン、ラッシーを楽しんでいます。そんなカレー店で、悲惨な死亡災害が発生しました。

1月30日、東京のインドカレー店で、インド人の従業員2人が一酸化炭素中毒で亡くなったとの報道です。何が起きたのでしょうか？



イメージ「タンドール窯」

あのナンやタンドリーチキンを焼く窯を「タンドール窯」といいます。その窯は、底に炭や薪を入れ、その上部の壁にナンの生地を貼り、串に刺

# インドカレー店でCO中毒死

したチキンを焼きます。営業中、窯の火は燃やし続けます。窯の底で炭を燃やすのですから、不完全燃焼による一酸化炭素が発生しやすいと思われる。インドでは窯は屋外にあるようですが、日本ではエアコンの効く屋内の調理場に置かれています。詳細は不明ですが、

2人は調理場に続く客席で倒れていたそうです。お客はたまたま不在でしたが、同様の危険があったと思われます。インドカレー店で、そんな危険があるとは知りませんでした。

1204第2号)「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」により、①ガス燃焼機器使用中の換気の徹底 ②一酸化炭素警報装置(CO警報センサー)の設置等の防止対策が示されていました。

これまで、労働現場での一酸化炭素中毒は、内燃機関を有する機械、練炭・ガスコンロ等の使用に係る事案でした。この種の災害は、全国で毎年30人程度の方が死傷している状況です。関係条文は上記のとおりですが、厚労省の関係通達を検索したところ、平成21年12月4日(基安化発

カレー店に限らず飲食店で頭痛等を感じたら、外気を吸い店員に換気装置が作動しているか、確認を求めることが生きる知恵だと思いました。

## 労働安全衛生規則

(ガス等の発散の抑制等)

第577条 事業者は、ガス等を発散する屋内作業場においては、空気中のガス等の含有濃度が有害な程度にならないようにするため、局所排気装置又は全体換気装置を設ける等必要な措置を講じなければならない。(抄)