

本当に多い

こんろからの出火



日常、料理をするのに欠かせないガスやIHクッキングヒーターなどのこんろ。こんろが原因で火事となる事例は非常に多く、全国で毎年約4万件起きる火災の出火原因の中でも毎年上位(約3,000件)に入っています。皆さんもニュースや新聞で一度は聞いたことがあるのではないのでしょうか？

※過去3年における全国の出火原因ランキング(総務省消防庁 火災統計より)

	平成29年	平成30年	令和元年
1位	たばこ	たばこ	たばこ
2位	放火	たき火	たき火
3位	こんろ	こんろ	こんろ

こんろが火災の原因となる場合で最も多いのが、**天ぷら鍋**等で揚げ物を調理している最中に、来客や他の家事を思い出し、**その場を離れ「放置する、または忘れる」**ことにより、**油の温度が上昇し発火に至る**というものです。

2010年から装備が義務となった**S i センサー**という**安全装置付き(調理油過熱防止機能等)**ガスこんろであったり、火を使わない**IHクッキングヒーター**であっても、絶対に火災の心配がないというわけではなく、**①油を入れる量が少ない、②鍋の底がくぼんでいたり変形してる、③鍋が汚れている、または④揚げ物調理モードを使用していない**状態で使用すると、温度センサーが正常に作動できなくなり、火災となることがあります。

※調理用植物油は約370度で火をつけなくても発火します。

(S i センサー付きのガスコンロからの出火例)



(IHクッキングヒーターからの出火例)



※出典:NITE(独立行政法人 製品技術基盤機構)

こんろからの出火

🔥 火災をおこさないために 🔥

- (1) 揚げ物などの油を使った料理中は絶対にその場を離れないこと。やむを得ず離れる場合は、必ず火を消してから離れましょう。
- (2) 変形や汚れのないきれいな鍋等を使いましょう。
- (3) 揚げ物の油は、適量を入れて行いましょう。
- (4) 「揚げ物モード」など、こんろの機能を正しく使いましょう。

もし火災となってしまうたら。🔥 🔥 🔥



- ① ガスこんろの場合は火を止め、元栓を閉める。
IHヒーターの場合は、スイッチを切り、加熱を止める。
- ② **消火器**で消火する。
※**エアゾール式の消火器**では一度は火が消えても油の温度が下がらず、再度火がつくことがあります。
- ③ 鍋に**蓋**をしたり、濡らして絞ったタオル等でそっと覆う。
※油の温度が下がるまで絶対に外さない。

⇒ それでも消せない場合はすぐに**119番通報！！**



大事なおうちを守るために！！

- ① **消火器**の設置
⇒ **ABC粉末消火器**はあらゆる火災に対応可能！
※ホームセンター等で購入できます。



- ② **住宅用火災警報器**の設置
⇒いち早く火災に気づき、逃げ遅れないために！



※設置場所などの詳細はこちら ⇒ http://www.munakata119.jp/y_juutakukasai.html