

ガスコンロなどの調理器具は正しく使いましょう

ガスコンロなど調理器具の汚れをそのままにいませんか。コンロの煮こぼれやグリル皿、グリル庫内の油汚れをそのままにしていたり、コンロの近くにふきんや燃えやすいものを置いたままにして火災につながる事故が起きています。

毎日使うコンロの汚れや、周りに燃えやすいものがないかをチェックして、火災を未然に防ぎましょう。

独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）が収集した製品事故情報によると、平成23年度～平成27年度までの5年間に、国内でガスコンロなどの調理器具の事故が989件あり、このうち器具の汚れや周囲の燃えやすいものなどが原因で起きた事故が325件（内、ガスコンロ164件）ありました。これらの事故の中には、建物の全焼に至った火災事故や火傷などによる死亡・重傷事故も発生しており注意が必要です。

主な事故事例と注意事項

- ガスコンロのバーナーキャップの炎口が煮こぼれで目詰まりしたまま使用したがうまく点火せず、点火を繰り返したところ、滞留したガスに引火し火傷を負った。

⇒煮こぼれや油こぼれが起こった時はこまめに掃除してください。また、グリル皿やグリル庫内もこまめに掃除してください。

グリル内に食品かすや油汚れ等が付着していると、過熱されて発火するおそれがあります。

- ガスコンロで鍋を火にかけてたままその場を離れたところ、周囲の可燃物に着火して火災が発生した。

⇒ガスコンロの上や周囲にふきんやプラスチック容器など着火しやすいものを置かないでください。また、調理中は火をつけたままその場を離れないでください。

