

11月9日(水)～15日(火)は秋季全国火災予防運動

キッチンで起こりうる火災と予防対策

11月は、火災が発生しやすい季節です。毎年11月9日から15日までの7日間は、火災予防意識を高め火災発生を防止するため秋季火災予防運動を行っています。

今回は、「食欲の秋」にちなみ、家庭のキッチンで起こりうる火災の出火事例と予防対策について紹介します。



富士山南東消防本部予防課 972-5802

ガスコンロ

火をつけたまま放置したり、周囲の可燃物が火と接触することで火災になります。

出火事例

- てんぶらの調理中にその場を離れた間に出火した。
- 冷凍食品を揚げるときに、霜や氷がついたまま油に入れたため、解けた霜や氷が水蒸気となって油とともに飛び散り、コンロの炎で着火した。

予防対策

- 調理中はその場を離れない。
- てんぶら油を使用するときは、過熱防止装置の付いているコンロを使用する。
- 冷凍食品についた霜や氷を落として調理する。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)

火を使わないため火災が起こりにくく、安全性が高いと言われていますが、誤った使い方をすると火災になることがあります。

出火事例

- 専用の鍋を使わなかったため、温度センサーが正常に作動せず出火した。
- 決められた量より少ない油量で調理したため、温度センサーが正確な温度を感知する前に油の温度が急上昇し出火した。

予防対策

- 専用鍋を使用する。
- 揚げ物調理では、規定量の油を入れ、揚げ物モードで調理する。
- 調理中はその場を離れない。

電子レンジ

電子レンジは、マイクロ波と呼ばれる電磁波を庫内に照射して、食品に含まれる水分を振動させて摩擦熱により食品を温めるため、誤った使い方をすると、出火する恐れがあります。

出火事例

- アルミホイルで容器に蓋をしていたため、火花が発生し出火した。
- 庫内に食品かすや汚れがあったため、その部分に電磁波が集中して出火した。

予防対策

- 金属類を加熱しない。
- 食品の包装に記載の注意事項をよく読む。
- 庫内はまめに清掃する。



低温着火

低温着火とは、ガステーブルなどの熱を発生する器具に隣接する木材が長期間にわたり熱せられ、木材に火が着く温度より低い温度にもかかわらず燃え出すことをいいます。

出火事例

- ガステーブルに面している壁の中から出火した。

予防対策

- ガステーブルは、壁から15cm以上離す。
- 15cm以上離すことができない場合は、防熱板などで処理をする。

