～瀬谷消防署からのお知らせ～

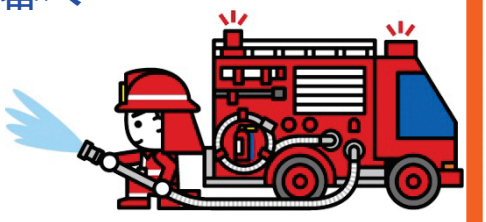
調理中は、コンロから離れない！

調理後は、清掃も忘れずに！

火災のときは　　119番へ

瀬谷消防署予防課

電話 045-362-0119



ガスこんろのグリル火災

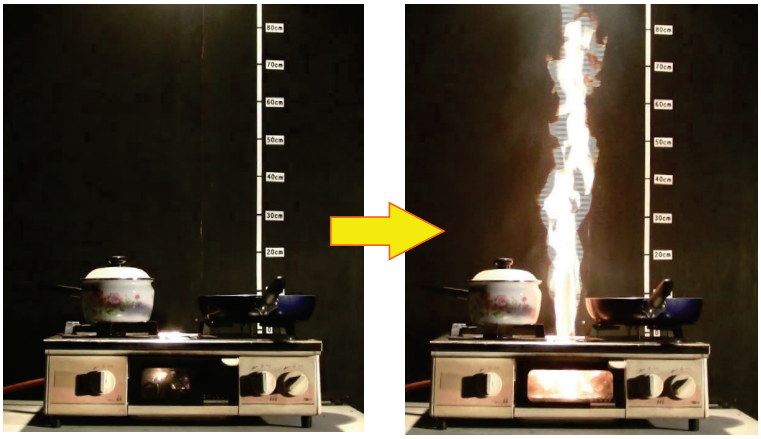
事故の概要

【事例①】ガスこんろで調理中にその場を離れていたら、グリルから炎が上がっていた。
【事例②】グリルから出火し、住宅を全焼した。

事故の原因

【事例①】グリルを**誤って点火**させ、**その場を離れた**ため、グリル受け皿等にたまっていた油脂等が過熱したものです。
【事例②】グリル**受け皿に水を入れない**で魚を焼いたため、受け皿等にたまった油脂等が過熱したものです。

【NITEの再現実験】



写真左：受け皿に油脂がたまった状態で水を入れて点火。油脂に着火後約4分で火の高さは90cmを超えました。
写真上：排気口から出る火。

事故防止のために

◆調理中はその場を離れないでください。
◆グリル使用後は必ず洗ってください。たまった魚の油脂などの汚れに引火して発火することがあります。
◆ガスこんろの使用後は、消火していることを確認してください。特にグリルの炎は見えにくいので、注意が必要です。
◆グリル受け皿に水が必要なグリルは、必ず水を入れてください。
◆グリル付近にカセットこんろやスプレー缶、ふきんなどの可燃物を置かないでください。

nite・製品安全センター