

揚げ物調理中は、その場を離れないでください

I Hこんろでの天ぷら火災

事例

I Hこんろ（電磁調理器）で揚げ物調理をした後、残った少量の油を処理するために再加熱したまま、その場を離れたところ、油が発火して天井が煤でよごれ、手や顔にやけどを負った。（平成20年3月 埼玉県）

原因

油を加熱中にその場を離れたことに加えて、油量も足りませんでした。さらに付属の揚げ物調理用なべを使わず、揚げ物専用コースも使用していませんでした。

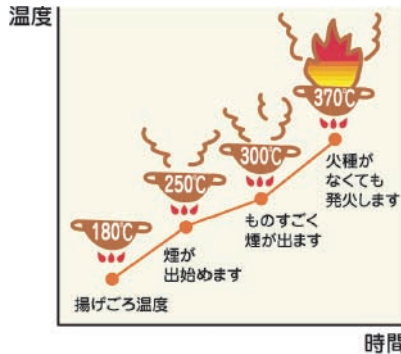


揚げ物調理時の油量は、取扱説明書に従ってください。油量が少ないと温度が急激に上がるため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。なべ底に反りなどがあると温度センサーが正確に働かないで、付属の揚げ物調理用なべを使用してください。ない場合は、底が平らなIH専用なべを使ってください。



自然発火の再現実験

自然発火って？



油は、強火で加熱後約5～10分で自然発火する温度(370°C)に達します。

ガスこんろでの天ぷら火災

事例

木造2階建て住宅から出火し、棟続きの店舗兼住宅9戸のうち5戸計約300平方メートルを焼き、1人が死亡、2人がやけどを負った。（平成20年11月 大阪府）

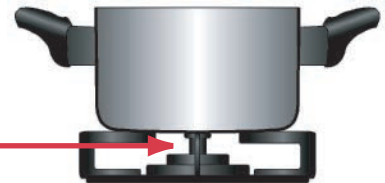
原因

ガスこんろに天ぷら鍋をかけたまま放置したため、鍋の油が過熱し、火災に至ったものです。

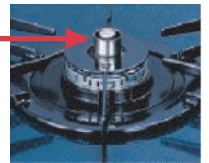


調理油過熱防止装置がついている機種での揚げ物調理は、装置がついているバーナーを使用してください。油量が少ないと温度が急激に上がるため、揚げ物調理時の油量は取扱説明書に従ってください。なべ底についた異物（汚れや焦げなど）は取り除いて使用してください。

調理油過熱防止装置って？



なべ底の温度を測って、約250°Cになると自動的に消火します。



取扱説明書をよく読んで正しく使用してください

洗って何度も使用するストローにカビ

事例

洗って何度も使用するストロー付きペットボトルキャップを約2カ月間、毎日使用していたら、無色のストローがピンク色に変色した。（平成21年6月 神奈川県）

原因

ストローの内側に大量のカビや細菌が発生していました。ボトル類のふたに取り付けて何度も使用するストローは取り扱いによっては、カビなどが繁殖する可能性があります。



ストローの使用説明書に、「スポンジや柔らかい布に食器用洗剤を含ませ、ぬるま湯で洗い、十分に乾燥させてください。飲み物を残したままにすると、腐ったりカビが発生して異臭の原因になります」と記載されていました。取扱説明書をよく読んで正しく使用しましょう。

冷水筒が破裂してやけど

事例

冷水筒（プラスチック製）に熱い麦茶を入れ、ふたを閉めて持ち上げたところ、容器が破裂して、体に熱湯がかかりやけどを負った。（平成19年11月 東京都）

原因

熱湯を入れる際には、十分に冷ましてからふたをする旨の表示があることを知っていましたが、うっかり熱いうちにふたをしてしまい、容器の内圧が高い状態で持ち上げたため、内圧と荷重の負荷に耐えられなくなって、取っ手の付け根付近が破損したものです。



製品は取扱説明書をよく読んで正しく使用しましょう。また、表示も必ず確認してください。「ついつい」「うっかり」で事故は起こっています。常に安全な使用をこころがけてください。

⚠️ このマークは、取り扱いを誤った場合、重篤な被害を負うことが予想されますので注意をお願いするものです。