

# こんろとグリルの事故

## 事故の概要

【事例①】住宅から出火して全焼し、1人が両手などにやけどを負った。

【事例②】集合住宅の一室から出火して同室を全焼し、1人が煙を吸うなどして病院に搬送された。

## 事故の原因

【事例①】ガスこんろに天ぷら鍋をかけたまま放置したため、鍋の油が過熱して出火したものです。

【事例②】魚焼きグリルを清掃していなかったため、受け皿にたまった油脂が過熱して出火したものです。

【NITEの再現実験】



5分36秒で発火し(写真左)、  
炎は120cmに達しました(写真右)



## 事故防止のために

- ◆天ぷらなど調理中はその場を離れないでください。離れる時は必ず火を消してください。
- ◆グリルの使用後や連続使用の際は、グリル受け皿や焼き網、下火カバーなどにたまった脂や食品くずは取り除くなど日ごろから掃除を行ってください。
- ◆未接続のガス栓は、誤開放しないように注意してください。使用しないガス栓には閉栓カバーを付けるなど誤開放を防止してください。
- ◆服の袖などに火が移ることがあるので、こんろの火に近づき過ぎないでください。

