

2023. 10. 10 VOL. 438

===== P S マガジン (製品安全情報メールマガジン) =====

製品安全についての情報をお届けします。(第2・4火曜日発行)

N I T E (ナイト)[独立行政法人製品評価技術基盤機構]

製品安全センター



=====

食欲の秋。旬を迎える食材が増え、ガスこんろでの調理が楽しい季節になりました。しかし、使用後の掃除を怠って汚れを放置したり、掃除をする手間を省くための時短術を誤ったりすると、一酸化炭素中毒や火災を発生させるおそれがあります。ガスこんろの使用後は小まめに掃除し、正しい使用方法で事故のない調理を楽しみましょう。

=====

項目一覧

=====

1. ガスこんろの事故
2. 製品事故収集情報 (9月17日～9月23日 受付 36件)
3. その他の製品安全情報
 - ・「SAFE-Lite」のご案内
 - ・消費生活用製品の重大製品事故に係る公表について
 - ・Instagram アカウント開設のお知らせ

=====

1. ガスこんろの事故

=====

【事例①】「汚れの放置」による事故(1)

ガスこんろを使用中に、台所周辺を焼損する火災が発生し、1名が軽傷を負いました。
⇒ 使用者がこんろの火をつけようとして誤ってグリルの点火ボタンを押し、その場を離れていたところ、グリルの水受け皿にたまっていた食品かすや食材の脂などの汚

れが発火したものと推定されます。

【事例②】「汚れの放置」による事故 (2)

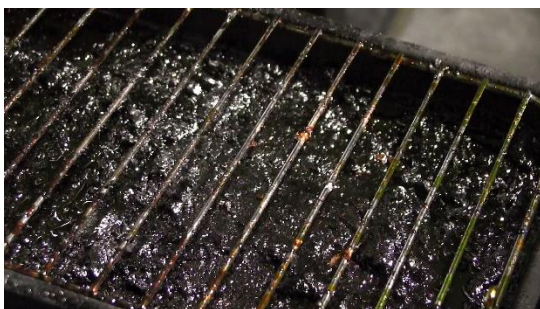
ガスコンロを使用中に、1名が軽度の一酸化炭素中毒による頭痛を催しました。

⇒ コンロのバーナーキャップの炎口(炎の出る部分)が煮こぼれやほこり等により目詰まりしたことで、バーナーの燃焼に必要な空気が不足して不完全燃焼となり、一酸化炭素が発生したものと推定されます。

【「汚れの放置」による事故を防ぐポイント】

○グリルは使用后、小まめに掃除する。

グリルを使用した後は、受け皿やグリル焼網、庫内側面などにたまった食品かすや油脂を取り除き、小まめに掃除してください。食品かすや食材の脂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。



グリル焼網と受け皿が汚れている様子

○グリルの使用時や使用後は、点火・消火の確認をする。

事故の中には、グリルで調理していることを忘れて外出してしまうケースや、コンロのスイッチと間違えてグリルのスイッチを押してしまったケースもあります。グリルは炎が見えにくい分、火がついていることが分かりづらい、忘れやすいという特性を認識した上で、グリルの使用時や使用後には必ず点火・消火の確認をすることが大切です。

○煮こぼれが生じた場合はきれいに拭き取る。

調理中に生じた煮こぼれを放置していると、ガス配管が腐食してガス漏れを引き起こしたり、バーナーキャップの炎口がふさがれて点火不良や異常燃焼を引き起こしたりして、一酸化炭素中毒や火災の原因になるおそれがあります。調理中に煮こぼれが発生した場合は、都度掃除を行い、汚れがたまらないようにしましょう。



バーナーキャップの炎口が汚れて詰まっている様子

【事例③】「誤った掃除の時短術」による事故(1)

ガスこんろのグリルを使って鶏皮を調理中に、グリル排気口から火が出る火災が発生しました。

⇒ 使用者が脂の多い食材（鶏皮）を魚グリルで調理する際に、グリル焼網の上にアルミ箔を敷いて加熱したことにより、アルミ箔の上にたまった食材の脂が過熱して発火したものと推定されます。

【事例④】「誤った掃除の時短術」による事故(2)

ガスこんろのグリルを使用して、グリル容器で魚を調理中に、火災が発生しました。

⇒ 本来、グリル容器を使用する際はグリル焼網を専用の受け台に付け替えることで使用するものですが、使用者が焼網を取り外さずに焼網の上にグリル容器を載せて、蓋をしないまま少量の油を入れて加熱したことにより、グリル容器内の油と上火（グリル庫内上部から出る炎）との距離が近くなったことで、油が過熱されて発火したものと推定されます。

【「誤った掃除の時短術」による事故を防ぐポイント】

○掃除時間を短縮するために、取扱説明書で禁止されている行為をしない。

以下の4点に気を付けてください。

①脂の多い料理には、グリル焼網の上や下にアルミ箔を敷かない。

脂が多く出る食材（「鶏皮」や「脂がのったさんま」など）をグリルで焼く際に、グリル焼網の上や下（受け皿の上）にアルミ箔を敷いてしまうと、アルミ箔の上にたまった食材の脂が発火したり、飛び散った脂に引火したりするおそれがあります。安全機能が働く前に発火する場合もあるので注意が必要です。グリル庫内に入れるものは必ず取扱説明書で条件を確認し、機器指定以外のものは入れないようにしましょう。

事故を防ぐポイント

**脂の多い食材を調理する際には、
グリル焼網の上や下にアルミ箔を敷かない。**



▲脂の多い食材（例）
鶏皮、脂ののったさんまなど

▶アルミ箔の上にたまった脂が発火したり、飛び散った脂に引火したりするおそれ

→ グリル庫内に入れるものは条件を確認。
機器指定以外のものは、入れない！

グリル焼網を取り外さずに、▶
焼網の上にグリル容器を置いている。



nite

②グリル調理中に安全機能が働いて火が消えても、繰り返し点火操作をしない。

安全機能が備わっている製品では、グリル庫内が高温になるとセンサーが働き、自動で火が消える場合があります。しかし、グリル庫内に食材の脂がたまった状態で繰り返し点火操作をしてしまうと、脂が発火したり飛び散った脂に引火したりするおそれがあるので、センサーが働いて消火された後すぐに点火操作をしてはいけません。グリル庫内に脂がたまっていない状態に限り、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから点火を再開してください。

③汚れの付着を防ぐ目的であっても、グリル排気口をアルミ箔でふさがない。

グリル排気口は、グリル庫内の煙や熱を外に逃がすためのものです。臭いの拡散や汚れの付着を防ぐ目的で、アルミ箔などで完全にふさいでしまうと、異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。また、ふきんなどの可燃物をグリル排気口の上に置いたままにしていると、熱で溶けたり発火することがあり危険です。グリル排気口の上や周囲には物を置かないようにしてください。

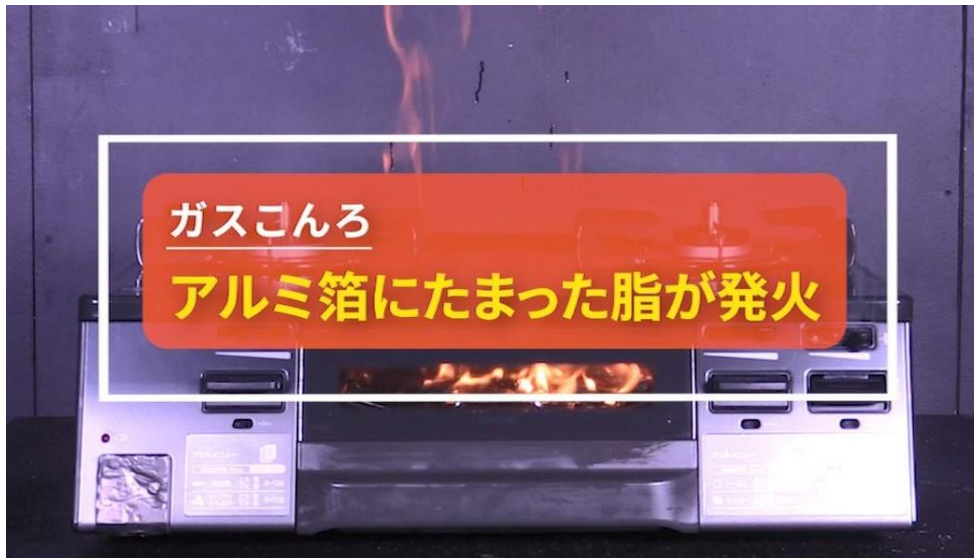
④ガスコンロの下に新聞紙などの可燃物を敷かない。

ガスコンロの下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷いてしまうと、飛び散った油から引火したり放射熱によって着火したりと火災につながるおそれがあります。ガスコンロの下には可燃物を敷かないようにしてください。

【注目！新作動画】

○ガスコンロ「5.アルミ箔にたまった脂が発火」

<https://youtu.be/jG3Mvc-4FdE?si=SJulvFLzdYC-9syr>



- NITE では 2023 年 9 月 28 日に注意喚起として『時短“家事”で“火事”にならないために～「汚れ」や「誤った掃除の時短術」によるガスこんろの事故に注意～』をプレスリリースしました。

<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/press/2023fy/prs230928.html>

- その他の情報も併せてご参照ください。

(映像資料：リンク先で動画が視聴できますので是非ご覧ください)

- (1) ガスこんろ「5. 汚れたグリル庫内の調理物が過熱されて発火」

<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/poster/nenshou/1221.html>

- (2) ガスこんろ「6.バーナーキャップが汚れて異常燃焼」

<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/poster/nenshou/17042702.html>

(注意喚起ミニポスター)

- (1)グリルの NG 時短術

<https://www.nite.go.jp/data/000151361.pdf>

=====
2. 製品事故収集情報
=====



消費生活用製品の事故情報収集状況



(9月17日～9月23日 受付 36件)

NITE に通知のあった事故情報から、件数の多い製品を掲載します。

=====

製品名	(事故状況と件数)
-----	-----------

1.電動アシスト自転車	(拡大被害等 3件)
1.ノートパソコン	(拡大被害等 3件)
2.照明器具	(破損等 2件)
2.エアコン	(拡大被害等 2件)
2.フードミキサー	(重傷等 2件)
2.靴	(重傷等 2件)

=====

◇最新事故情報 (これまでの受付情報もご確認いただけます)

<https://www.nite.go.jp/jiko/jikojohou/information/index.html>

■事故情報の提供をお願いいたします。

事故の再発防止のため、有効に活用させていただきます。

<https://www.nite.go.jp/jiko/jikojohou/shushu/index.html>

=====

3. その他の製品安全情報

=====



「SAFE-Lite」のご案内



NITEは、より安全・安心な社会になることを目指して、製品安全に関する情報を発信してまいりました。NITEのウェブサイトでは、事故情報データベース、リコール情報や誤使用に関する注意喚起などを発信しています。その中で、製品事故情報をどなたでも簡単にウェブ検索できるシステムとして、「SAFE-Lite」というサービスをご提供しております。

「SAFE-Lite」は、サービス開始以来、多くの方にご活用いただいています。スマートフォンの小さな画面とタッチ操作に配慮したシンプルな操作性で、6万件にも及ぶ製品事故情報を専門用語 (例えば「異音」) でなく普段お使いの言葉 (例えば「ガラガラ」) で検索できます。

「SAFE-Lite」で製品事故を検索すると、同じ現象の事故だけではなく、よく似た事故情報も表示されます。これにより、様々な視点から事故となる危険性やその場合の被害状況な

どが「見える化」され、事故の未然防止につながります。

【SAFE-Lite】

<https://safe-lite.nite.go.jp/>

◆◆◇ 消費生活用製品の重大製品事故に係る公表について ◇◆◆

消費者庁

消費者庁は、消費生活用製品安全法第 35 条第 1 項の規定に基づき報告のあった重大製品事故について、以下のとおり公表しています。

9/26 14 件

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms202_230926_01.pdf

9/29 11 件

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms202_230929_01.pdf

10/3 8 件

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms202_231003_01.pdf

10/6 16 件

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms202_231006_01.pdf

◆◆◇ Instagram アカウント開設のお知らせ ◇◆◆

NITE では、公式アカウントを開設しております。

インスタグラムでも、シーズンに合わせて、皆様の生活の安全を守るためにどんどん発信していきますので、フォローやいいねをお待ちしております！

Instagram アカウント→@nite_japan

編集後記

皆さんのガスこんろのグリルは水有りタイプですか？それとも水無しタイプですか？

→『毎回水がこぼれるな～と思っていたけど、よく見たら水無しタイプだった。時間ロスしてた。。。』もしかすると、そんな人もいるのでは・・・

買い換えたり引っ越したりして、使う製品の機種が変わると、機能が進化（その逆もありえます）していて、自分の中の常識が通用しないことがあります。また、色々な時短術の情報が溢れていて、ついつい斬新な知識（攻めの情報）に目がいきがちですが、取扱説明書を確認して、基本的な機能（守りの情報）をまず確認することが大切です。『あ！こんな機能あったんだ！』その発見が、実は一番の時短の近道かもしれませんよ！（た）

=====

P S マガジン配信先の紹介等 P S マガジンの普及にご協力をお願い致します。また、社内報や広報誌、回覧板などへの掲載も歓迎致します。

P S マガジンに関するお問い合わせ、「その他の製品安全情報」欄へ掲載のご希望などがありましたら、以下のメールアドレスまでご連絡ください。（ps●nite.go.jp）（●を@に変えて送信してください）

配信登録や解除、配信メールアドレスの変更は、下記HPからお願い致します。（P S マガジンのバックナンバーも掲載しています）

<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/mailmagazin/index.html>

【編集・発行】 独立行政法人 製品評価技術基盤機構
製品安全センター 製品安全広報課
（法人番号 9011005001123）

<https://www.nite.go.jp/jiko/index.html>