

加熱による『突沸』の事故が発生しています

こんろで加熱中のみそ汁が突沸

事例

みそ汁が少し冷めたので弱火で温めていたら、なべがガス台から跳び上がってみそ汁がこぼれ、やけどをしそうになった。(平成18年12月 東京都)

原因

なべ底面に沈殿したみそのだし成分や麹がガスこんろで再加熱した際に、局部的な沸騰で発生した気泡が沈殿物を一気に押し上げる突沸が発生したものです。



飲み物(コーヒー、茶、酒、水など)や油脂分の多い食品(生クリーム、バター)を温めなすとなべ底に沈んだみそ等により突沸が発生するおそれがあります。

突沸とは?

加熱した液体が沸点(100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然激しく沸騰する現象をいいます。

電子レンジ加熱のコーヒーが突沸

事例

電子レンジで加熱したコーヒーを取り出し、飲もうとしたところ、コーヒーが噴き上がり顔にやけどを負った。(平成20年5月 神奈川県)

原因

「飲み物用」でない「食品用」温めキーでコーヒーを温めたことから、過加熱による突沸が発生したものです。

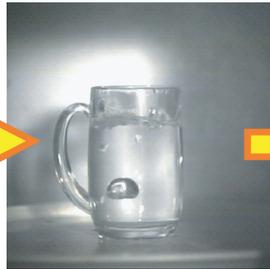


飲み物(コーヒー、茶、酒、水など)や油脂分の多い食品(生クリーム、バターなど)、みそ汁、とろみのある食品(カレーやシチューなど)は加熱しすぎないように設定時間を控えてください。

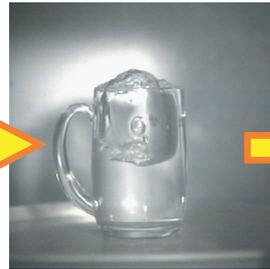
加熱しすぎた場合は、少し時間(2分以上)が経ってから取り出してください。口の小さい容器は、突沸したときに割れる可能性があるので気を付けてください。



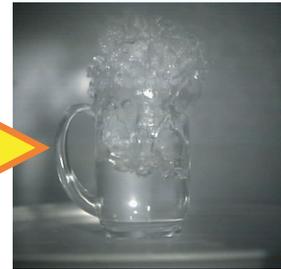
加熱中



蒸気の泡が出現



発生した蒸気の泡が大きくなりながら表面に上昇



蒸気の泡が表面に達した瞬間に破裂、周辺に激しく飛散

【再現実験】

レンジの『汚れ』から発火

事例

電子レンジで湯のみに入れたお茶を温めていたところ、「ピー」という大きな音がして火花が散り、炎が出てレンジ内部が焦げた。(平成20年12月 石川県)

原因

繰り返しの使用で食品カス等が庫内を汚し、付着した汚れが加熱されて炭化・スパークして火花が庫内壁面に焦がしたものです。



電子レンジの庫内は常に清掃してください。汚れたまま使用すると、汚れが炭化してスパークし、発煙・発火することがあります。アルミやホーローなど金属製の容器やアルミホイルは発火のおそれがありますので、使用しないでください。

レンジ過熱で食品から発煙

事例

さつまいもを電子レンジで2分に設定して温めていたところ、発煙した。(平成20年10月 千葉県)

原因

設定時間を間違えて加熱し過ぎたために発煙したものです。



過熱により発火することがありますので、加熱時間は短めに設定してください。特に少量(100g未満)の場合は注意してください。電子レンジ用卵調理器は、取扱説明書どおりのレンジ出力時間と加熱時間を守ってください。再加熱は絶対にしないでください。

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。