

ガスコンロのグリル火災

事故の概要

【事例①】ガスコンロ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。

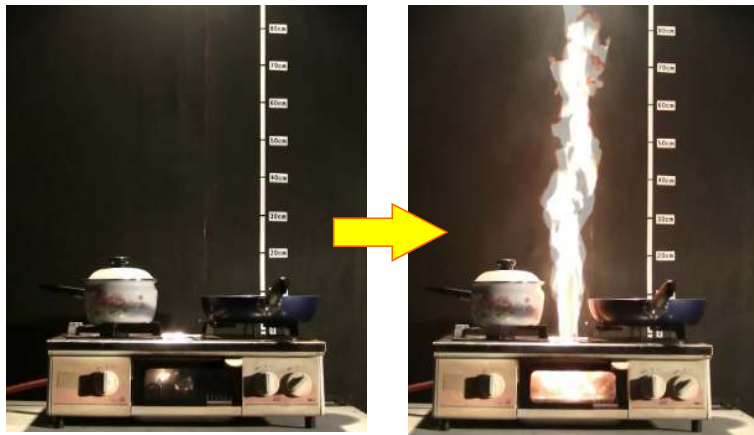
【事例②】グリルから出火し、住宅を全焼した。

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。
- ◆ガスコンロの使用後は、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コンロやスプレー缶、ふきんなどの可燃物を置かないでください。

