

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】一般住宅の台所から出火して住宅を全焼し、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】グリルの受け皿に油脂が溜まった状態で魚を調理したため、油脂が過熱して出火したものです。



受け皿の油脂が出火し、調理物に燃え移り(写真上)、扉を開けると炎が拡大しました(写真下)

【NITEの再現実験】



事故防止のために

- ◆揚げ物調理中は、絶対に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を取り除くなど日ごろから掃除を行ってください。
- ◆グリル庫内で調理物が発火した場合は、グリルのスイッチを切り、炎が消えるまで扉を開けないでください。
- ◆未接続のガス栓の誤開放に注意してください。使用しないガス栓にはガス栓カバーを付けるなど誤開放を防止してください。

