



新生活“事故デビュー”はしないように！

～電子レンジ・ガスこんろ・自転車の取扱いに注意～

桜前線も順調に北上中で春爛漫ですね！希望を胸に新たな生活を始める方も多いかと思えます。独立行政法人製品評価技術基盤機構 [NITE(ナイト)、理事長：長谷川史彦、本所：東京都渋谷区西原] は、春に気を付けていただきたい製品事故3選を紹介いたします。

新たな生活を始める際に、料理の温め直しや時短料理に大活躍する電子レンジを入手する方も多いのではないのでしょうか。温めてはいけなものを加熱したり、汚れが付着したまま使用したり、加熱し過ぎたりすると破裂や発火するおそれがあります。

ガスこんろを使用して料理する場合があります。ガス機器は誤った接続方法によるガス漏れや、調理中にその場を離れてしまって調理油が発火するなどして火災につながるおそれがあります。

また、暖かくなったことで移動手段に自転車を選ぶ方も多いと思えます。スピードが出るので点検を怠ると重大な事故につながるおそれがあります。

新生活での思わぬ被害を未然に防ぐため、事故防止のポイントを確認してください。



電子レンジで
肉まんが破裂・発火



ガスこんろで揚げ物中に
その場を離れて発火



ハンドルにぶら下げた傘が
前輪に巻き込まれ転倒

■電子レンジで気を付けるポイント

- 取扱説明書で禁止しているものを温めない。
- 加熱し過ぎない。
- 汚れを放置しない。

■ガスこんろで気を付けるポイント

- 正しく設置されているか、ガス漏れがないか確認する。
- 周囲に可燃物を置かない、使用中にその場を離れない。

■自転車で気を付けるポイント

- 初期点検や乗車前点検を行い、各部の機能に異常がないか確認する。
- ハンドルに物をぶら下げない。

1. 電子レンジの事故

電子レンジで禁止されているものを温めると破裂・発火するおそれがあります。

■電子レンジ使用中の破裂事故

事故発生年月 2018年11月（奈良県、70歳代・女性、製品破損）

【事故の内容】

庫内で調理物が破裂し、庫内の底面が割れた。

【事故の原因】

ゆで卵を含む調理物を加熱したため、ゆで卵が破裂した衝撃により、庫内のガラスプレートが破損したものと推定される。なお、取扱説明書には、「生卵やゆで卵、目玉焼きは加熱しない。破裂した衝撃で庫内が破損する恐れがある。」旨、記載されていた。

【SAFE-Lite 検索キーワード】

電子レンジ、破裂

電子レンジで気を付けるポイント

○禁止されているものを加熱しない

卵を電子レンジで加熱してはいけないことはよく知られていますが、それ以外の殻や膜に覆われている食品も電子レンジで温めることが禁止されています。無理に加熱した場合、内部の蒸気が抜けず圧力が上昇し、破裂するおそれがあります。ソーセージなどの膜に覆われている食品は加熱前に切れ目を入れるなどの注意すべき点があります。食品用の容器や包装には、電子レンジで使用できるものとできないものがあります。電子レンジで使用できない容器を電子レンジに入れると、破損や発火する場合があります。

また、食品以外のものを温めることは禁止されています。消毒をするためにマスクを加熱するのはやめましょう。ソフトクッキーや冷凍食品などのアルミ包装や、パンなどの食品包装の留め具として使われる金属製のワイヤーを温めてしまうと、金属部分から火花が発生して発火するおそれがあります。

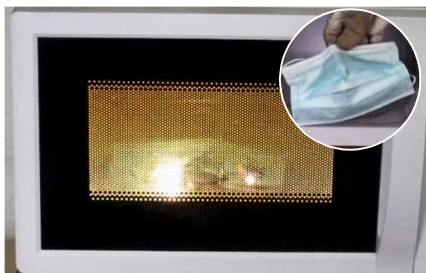
取扱説明書で温めが禁止されているもの、注意が必要なものを事前に確認しておきましょう

（参考）『コレ、絶対レンチンしないで！ゆで卵だけじゃない「電子レンジ加熱」NG リスト』

（クックパッドニュース）<https://news.cookpad.com/articles/53403>

より、電子レンジで加熱禁止なものの例（別紙1）

<温め禁止なものを加熱する再現実験>



①金属ワイヤー入りマスク



②アルミ包装ソフトクッキー



③金属ワイヤー入り
ビニール帯付きパン袋

※再現実験①～③については、「電子レンジ調理の安全性に関する調査報告書」（令和5年4月）
（東京都生活文化スポーツ局）

<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/azen/test/documents/houkoku.pdf>

の電子レンジ使用者アンケート（別紙2）に基づき、NITEにて実施。

○加熱し過ぎない

食品は、電子レンジで加熱し過ぎると炭化し、発火する場合があります。食品の様子を見ながら少しずつ加熱することで、事故を防ぐことができます。水分が少ない食品（パンや芋など）は水分を多く含む食品よりも比較的早く炭化し、スパークして発火します。特に油分を多く含む食品（天ぷら、肉まんなど）は、加熱し過ぎた際に爆発的に燃焼するおそれがあるため、注意が必要です。ふた付きの容器に入った食品や、少量（100g 未満）の食品を自動加熱（オート）機能で加熱すると、正常に温度が検知されないことがあります。そのような場合、加熱のし過ぎとなり、発火するおそれがあります。取扱説明書を確認して、自動加熱できる食品の量や容器の形状を確認してください。

○庫内をこまめに掃除する

電子レンジはこまめに庫内やドアの掃除を行ってください。庫内やドアの内側に食品かすなどの汚れが付着した状態で使用すると、炭化してスパーク（火花が発生）し、発火するおそれがあります。

2. ガスこんろの事故

ガスこんろの誤った設置により、ガスが漏れて引火するおそれがあります。また、ガスこんろ使用中にその場を離れたり、周囲に可燃物を置いていたりすると火災につながるおそれがあります。

■ ガスホースの誤った取り回しによる火災事故

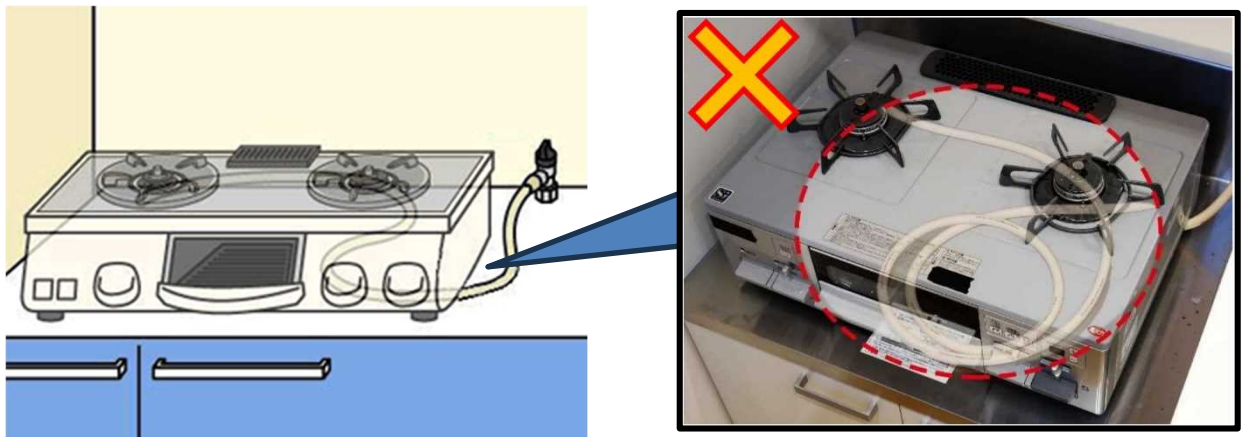
事故発生年月 2023 年 3 月（新潟県、年代不明（高齢者）・男性、拡大被害）

【事故の内容】

ガスこんろを点火したところ、ガスこんろ付近から発煙し、周辺を焼損した。

【事故の原因】

ガスホースがガスこんろ底面（グリル下部）に接触していたため、グリルを使用する度にホースが加熱されて炭化し、穴が開いてガス漏れが発生、グリルの火が漏れたガスに引火したものと考えられる。



ガスホースの誤った取り回し

（出典：一般社団法人日本ガス石油機器工業会ホームページ）

【SAFE-Lite 検索キーワード】

ガスホース、ガス漏れ

■ ガスこんろ使用中にその場を離れたことによる火災事故

事故発生年月 2019 年 1 月（愛媛県、年代不明・男性、拡大被害）

【事故の内容】

当該製品及び周辺を焼損する火災が発生した。

【事故の原因】

使用者が少量の油を小型の鍋に入れて揚げ物を調理中に、その場を離れて寝ていたため、調理油が過熱されて発火し、火災に至ったものと推定される。なお、取扱説明書には、「火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない。」「天ぷらを揚げる時は 200ml 以上の油を入れる。」旨、記載されていた。

【SAFE-Lite 検索キーワード】

ガスこんろ、火災

ガスこんろで気を付けるポイント

○ガスの臭いがしたら点火しない

(特にご自身で設置する場合) ガスこんろやガスホースなどの器具は、使用できるガスの種類(都市ガス又はLPガス)が決まっていますので、正しい組み合わせかどうか必ず設置前に確認してください。設置時には、誤った方法での接続、不完全な接続、接続部への異物の挟み込み、ガスホースがこんろの上下に位置するなど誤った取り回しをしないよう注意してください。誤った器具の接続により、ガスホースの接続部やガスホースからガスが漏れることがあります。設置後に、ガスの臭いがする場合には絶対に火を点けず、販売店やガス事業者に連絡し、点検を受けてください。

(参考) ガス詮・ガス器具の安全な使い方(一般社団法人日本ガス石油機器工業会)

https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/anken/gasu_gassen/index.html

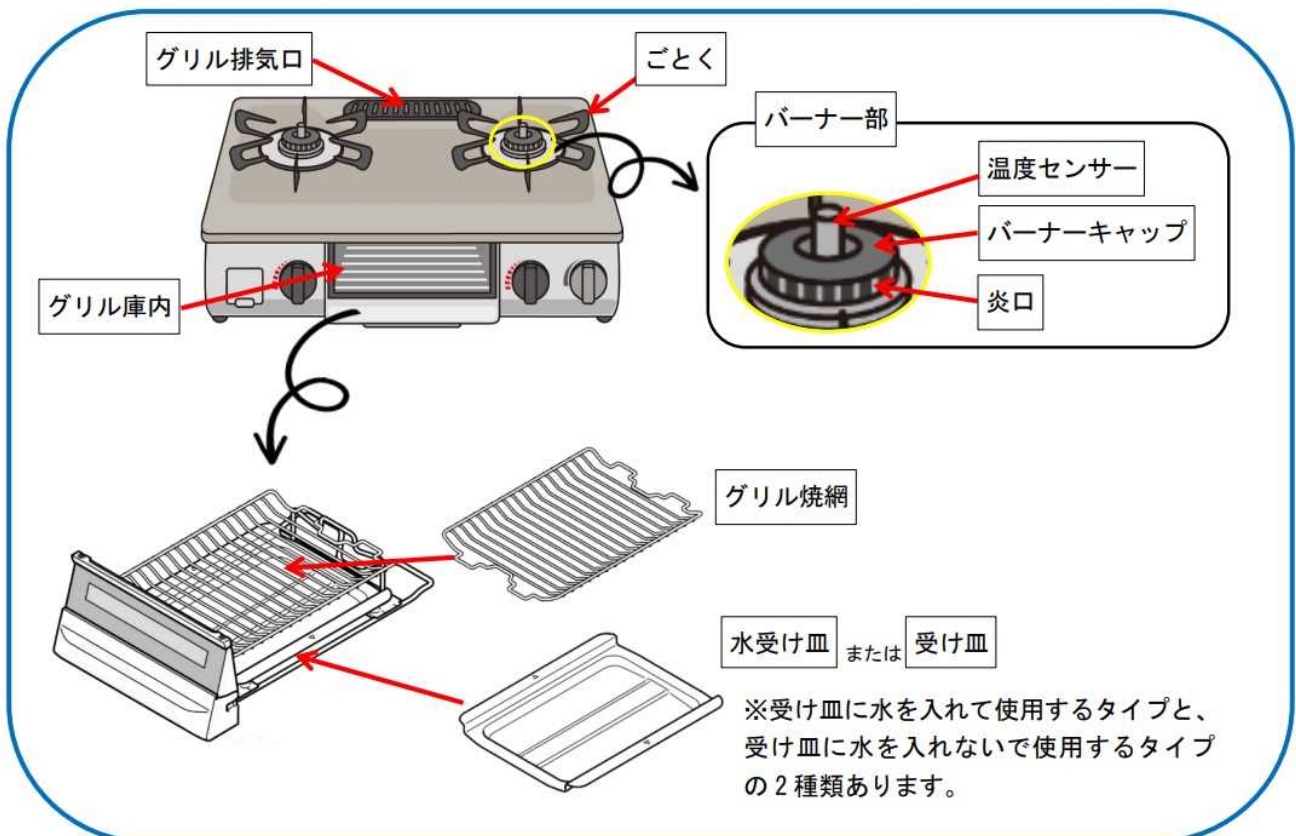
なかなか点火しない場合に、点火操作を繰り返すとこんろ周辺にガスがたまり、再点火の際にたまったガスに引火して大きな炎が上がる場合があります。こんろ周囲にたまったガスがなくなるまでしばらく待ってから再点火してください。

○その場を離れない、周囲に可燃物を置かない

ガスこんろの事故の多くは使用者が調理中にガスこんろから離れた際に発生しています。調理油の発火やグリルの火災などは数分間目を離れただけでも発生するため、ガスこんろの使用中は絶対にその場から離れないでください。グリル火災を防ぐポイントとして、グリル庫内にたまった脂や食材に火がついて火災となるおそれがあるため、調理の都度お手入れをすることも重要です。

また、ガスこんろの周囲に可燃物があると加熱やガスの炎による引火により火災につながるおそれがありますので、熱の影響の少ない場所に遠ざけて置くようにしてください。

ガスこんろの各部名称について



3. 自転車の事故

自転車の点検や整備を怠ると、部品が緩んだり脱落したりして、転倒などの重傷事故になるおそれがあります。また、ハンドルにものをぶら下げたまま走行するとものが車輪に巻き込まれて転倒するおそれがあります。

■自転車の転倒事故

事故発生年月 2018年5月（福岡県、20歳代・男性、重傷）

【事故の内容】

自転車で走行中、チェーンが外れ、転倒し、負傷した。

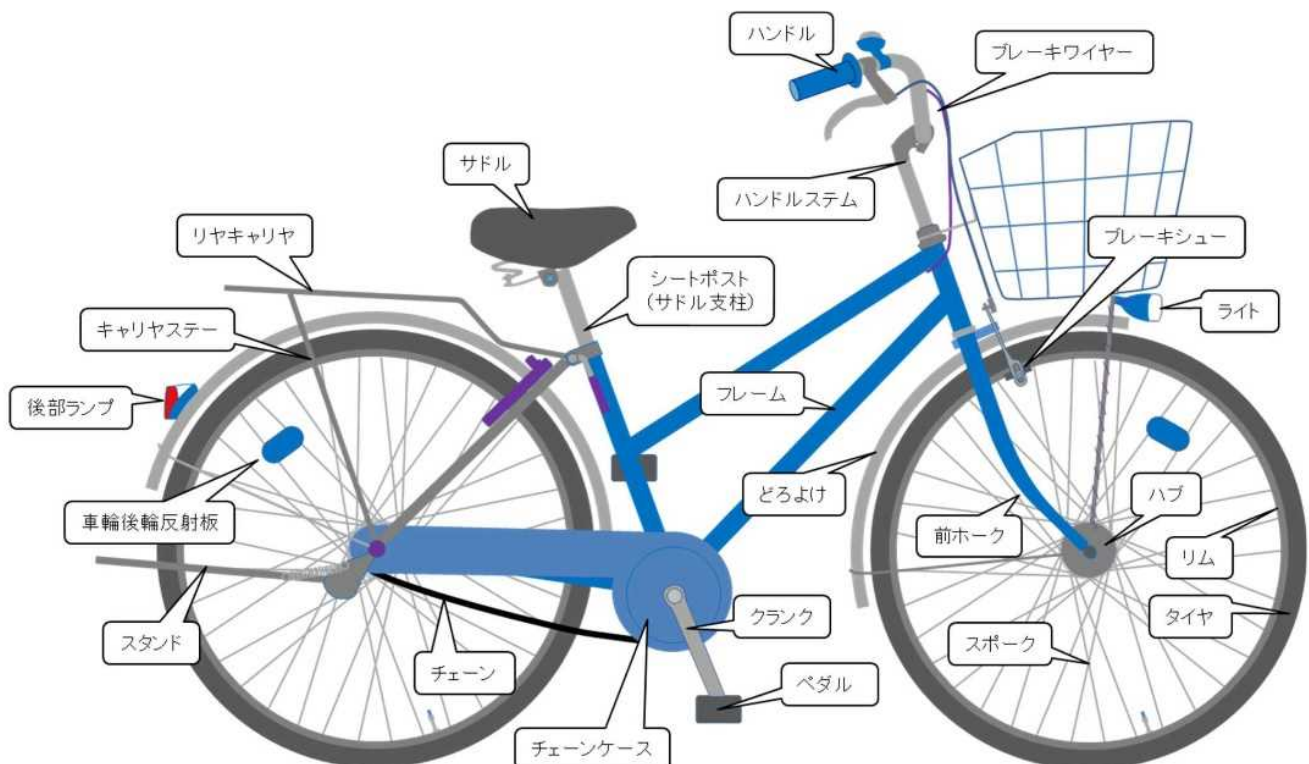
【事故の原因】

使用者が、当該製品のチェーンが著しくたるんだ状態で走行したためチェーンが外れ、急にペダルの抵抗がなくなって空転した際、バランスを崩して転倒したものと推定される。なお、取扱説明書には、日常点検項目として、「チェーンがたるみすぎていないか。適正な遊びは中央部で1.5cmであり、たるみが大きくなると走行時にチェーンが外れやすくなり危険であるため販売店で調整を受ける。」旨、定期点検として、「購入後2か月以内に初期点検を受ける。」旨、記載されている。

【SAFE-Lite 検索キーワード】

自転車、転倒

自転車 各部の名称



自転車で気を付けるポイント

○初期点検は必ず受ける

自転車（新車）を購入してから1か月ほど経過したら必ず初期点検を受けてください。自転車は新車で乗り始めてからしばらくするとブレーキワイヤーが伸びるなど各部が緩むことがあります。再度調整が必要になるので、必ず初期点検を受けてください。

○乗車前に各部を点検する

乗車前に、不具合があると大きな事故に繋がりやすい部位を点検しましょう。

車輪やハンドルまわり、ペダルにゆるみやがたつきがないか確認してください。固定が甘い状態で使用を続けると走行中に外れるなどして大きな事故に至るおそれがあります。

特にブレーキの効き具合は必ず確認しましょう。ブレーキの効きが甘い状態で走行を続けると、制動不良などによって衝突したり転倒したりするおそれがあります。点検方法は、自転車から降りた状態でブレーキレバーを握って車体を前後に動かし、車輪が回転しないかどうか確認してください。ブレーキレバーを握った際に効きが甘かったり、逆に固すぎたりする場合は調整が必要です。ご自身で調整を行うか、自転車技士又は自転車安全整備士のいる店舗に相談してください。

(参考) 自転車の点検チェックリスト

https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/anzen_check.html

○ハンドルにものをぶら下げない

ハンドルに買い物袋、かばん、傘などをぶら下げていると、車輪に巻き込まれてロックし、バランスを崩して転倒するため危険です。荷物はハンドルにぶら下げたりせず、かごやリュックサックなどに入れてください。

事故品・事故事例を確認

○過去にどのような事故が発生しているか確認する。

NITE はホームページで製品事故に特化したウェブ検索ツール「SAFE-Lite (セーフ・ライト)」のサービスを行っています。製品の利用者が慣れ親しんだ名称で製品名を入力すると、その名称(製品)に関連する事故の情報が表示されます。

また、事故事例の【SAFE-Lite 検索キーワード例】で例示されたキーワードで検索することで、類似した事故が表示されます。



お問い合わせ先

独立行政法人製品評価技術基盤機構 製品安全センター 所長 大下 龍蔵
担当者 製品安全広報課 宮川 七重、山崎 卓矢

Mail : ps@nite.go.jp

Tel : 06-6612-2066

電子レンジで加熱してはいけない食品と注意すべき食品の例

食品	レンジ加熱
殻付き卵	加熱してはいけません 一部に強い圧力がかかって破裂します。生卵の黄身（殻を割った状態）のままでも破裂する場合があります。必ず割り、ときほぐしてください。
ゆで卵（殻付き、殻なし）	加熱してはいけません 固まった白身が殻の役割を果たし、破裂します。
栗、ぎんなんなど、殻のある食品	殻付きのままでは加熱してはいけません 一部に強い圧力がかかって破裂します。殻をむくか、切れ目を入れてから加熱してください。
ソーセージ、明太子、イカなど、膜のある食品	加熱時には注意してください 一部に強い圧力がかかって破裂します。切れ目を入れてから加熱してください。
カレー、シチュー、味噌汁などのとろみのある食品	加熱時には注意してください 突然沸騰する場合があります。よくかき混ぜてから加熱を始め、少しずつ様子を見ながら加熱してください。
水、牛乳などの液体	加熱時には注意してください 突然沸騰する場合があります。よくかき混ぜてから加熱を始め、少しずつ様子を見ながら加熱してください。また、加熱後に砂糖などを入れる際に沸騰することもあります。加熱後はよくかき混ぜてから投入してください。
レトルトパックなど	加熱してよいものとしてはいけないものがあります 外装などに記載されている調理方法を確認してください。

電子レンジに使用できるものとできないものの例

容器の種類	レンジ加熱
耐熱性ガラス容器	使えます ※ただし、ひび、傷のある容器を使ったり、急熱、急冷したりすると割れることがあります。
耐熱性のないガラス容器	使えません 割れることがあるため使用できません。 ※クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えません。
耐熱性プラスチック容器	耐熱温度が 140℃以上のものが使えます ※ただし、電波で変形する容器や、砂糖・油分の多い料理などの高温になる食品を温めるためには使えません。
その他プラスチック容器	使えません 変形・溶損するため、耐熱温度が 140℃未満のもの、電波で変形するものは使えません。（例：スチロール、ポリエチレンなど）
ラップ	耐熱温度が 140℃以上のものが使えます ※ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えません。
金属容器、金串、金網、アルミホイルなど	原則として使えません スパークが生じるため使用できません。 ※ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使える場合があります。（各製品の取扱説明書の記載をご確認ください）
陶器、磁器	使えます ※ただし、ひび、傷、金銀の模様、内側に色絵のある器は、傷めたり、火花が出たりするので使えません。
漆器、竹・木・トウ・紙製品	使えません 焦げたり、塗がはがれたり、ひび割れすることがあります。

(出典) 一般社団法人日本電機工業会

<https://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/renji/safety.html>

使用時における危害経験の具体的な事例詳細

	内容	年齢
1	不織布マスクを洗ってから消毒も兼ねてレンジに入れたら、鼻部分に金属があり、火花がたった。	60 歳代 男性
2	ソフトクッキーを袋ごと加熱した時に、袋から発火。変な音がして母が気づきすぐに吹き消してくれた。	10 歳代 女性
3	湯たんぽを間違えて、自動あたためてしまい、中身が爆発して、庫内に湯たんぽのジェルが飛び散った。	40 歳代 女性
4	黄身に穴をあけたら破裂させないで目玉焼きができると知りやってみたら破裂して庫内の天井に張り付き掃除はしたが次に使った時にまだ残っていたらしく火がついた。	50 歳代 女性
5	パン屋さんで買ったクロワッサンの袋ごと温めた際にアルミの留め金がついているのを見落とし発火した。	60 歳代 男性

. . . NITE で実施した再現実験