

調理器具による火災の予防

コンロなどの調理器具の火災は、調理中に鍋を火にかけたままその場を離れてしまい、発生するケースが多いです。

調理中はその場を離れないようにしましょう。また、コンロ、グリル、電子レンジなどはこまめに清掃しましょう。

(火災事例)

- ・ガスコンロの周囲に置かれていた「ふきん」に火が移ってしまった
- ・魚焼きグリルに付着した油かすに火がついて火災になった

(注意点と予防方法)



- ・調理中はその場を離れない！
※特に食用油の入った鍋は目を離さないようにする。



- ・コンロの近くに燃えやすい物を置かない！
- ・コンロ、グリルはこまめに清掃する！

ガスコンロに安全センサー搭載が義務化となっています

ガスコンロを原因とする建物火災の多くは「コンロの消し忘れ」によって発生しています。これを減らすために、平成20年4月以降に製造された家庭用ガスコンロの全口に「調理油過熱防止装置」と「煮こぼれ時などに自動的にガスを止める装置」が搭載されています。しかし、安全装置がついているからと言って全ての火災を防ぐことはできません。日頃から上記のことに注意しましょう。

【陸前高田市消防本部・消防署 予防係 電話 54-2119】