

火災調査

調理器具を正しく使用して新生活を送りましょう!

～4月は調理器具による火災が増加します～

東京消防庁 調査課



平成30年中の住宅火災は1,486件で、そのうち電気こんろやガステーブル等から出火した火災(以下「調理器具関連火災」という。)は297件でした。

最近5年間の調理器具関連火災を月別で見ると、4月が188件と最も多い件数となっています。さらに、調理器具関連火災のうち行為者が18歳から29歳までの火災件数をみると、4月が39件と1年の中で最も多い件数となります(図1参照)。

39件を火災に至った理由別にみると、調理器具を点火したままその場を離れて火災となる「放置する・忘れる」が20件(51.3%)で最も多く、次いで食品を過熱しすぎるなどして火災となる「過熱する」が5件(12.8%)などとなっています(図2参照)。

4月は就職や引越し等で新生活を始める方も多いため、不注意によるものだけでなく、慣れない調理器具を使用して使い方を誤ったりするなどして火災が発生することも考えられます。初めて使用する際は思わぬ事故や火災につながることも考え、取扱説明書で使用方法をよく確認してから使用するようにしましょう。

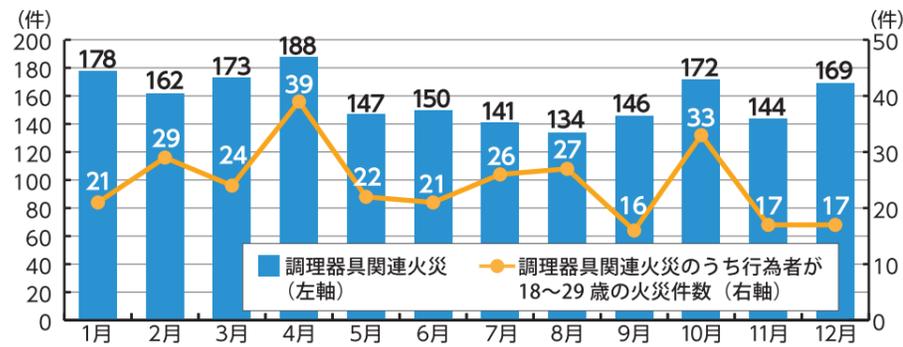


図1 調理器具関連火災の月別発生状況(最近5年間)

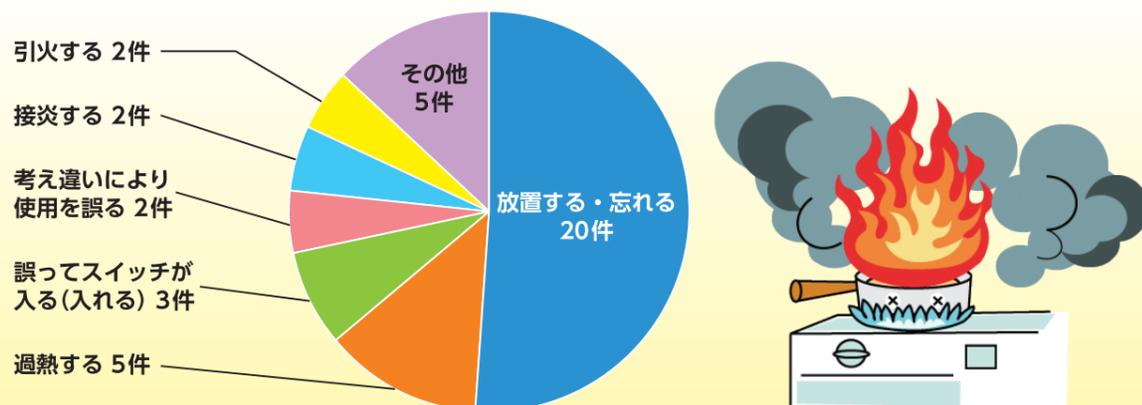


図2 火災に至った理由別発生状況(最近5年間)

火災事例1 唐揚げを調理した後に火を消し忘れたため出火した火災

用途別 複合用途(事務所・寄宿舎)
被害状況 建物ぼや1棟 ガステーブル、換気扇等焼損

概要

この火災は、複合用途建物の1階事務所から出火したものです。出火原因は、寄宿舎の居住者(20歳代男性)が、1階事務所内の台所で揚げ物調理をした後、ガステーブルの火を消し忘れたために油が過熱され出火したものです。

居住者は、深夜に台所で唐揚げを揚げた後、2階の自室に運び食事をしました。自室で寝ていた別の居住者(10歳代男性)が住宅用火災警報器の音に気が付き、1階へ降りると台所のガステーブル付近で炎が上がっているのを発見したため、水で濡らしたカーテンを火の上にかけて初期消火をしました。

教訓

ガステーブルなどで調理をする際はその場を離れないようにし、調理後は、必ず火を消したか確認をしましょう。消火をする際は、高温の油に直接水をかけると炎が急激に拡大して周囲に油が飛び散り大変危険です。初期消火には消火器を使用し、鍋の油が飛び散らないように離れた位置から油面を覆うように消火しましょう。



写真1 台所の状況



写真2 消火後の状況

火災事例2 安全装置が適正に作動しなかったため発生した火災

用途別 共同住宅
被害状況 建物ぼや1棟 調理器具等焼損

概要

この火災は、共同住宅の1階ダイニングキッチンから出火したものです。出火原因は、居住者(20歳代女性)が冷凍食品を揚げる際に、油の量が少なかったため安全装置が適正に作動せず時間の経過とともに油が過熱され出火したものです。

居住者がガステーブル横のシンクで洗い物をしている際に焦げ臭いにおいがしたため、鍋をみると鍋から炎が立ち上がっているのを発見しました。その後、廊下に設置してある粉末消火器を使用し初期消火を実施しました。

教訓

この火災は、油の量が少なかったため安全装置が適正に作動せず出火しています。使用する機器に関しては、取扱説明書などを確認し、適切な油量で調理することが大切です。この火災のように、たとえ安全装置がついていても使用状況によっては火災が発生する恐れがあります。揚げ物調理をする際は、定められた油量を使用するとともに安全装置が汚れなどによって作動しないことがないように、適切に清掃等を実施することが重要です。



写真3 台所の焼損状況



写真4 ガステーブルの状況(安全装置の状況)