

ガスこんろによる事故が多く発生しています。

天ぷら調理中に火災

事例

店舗兼住宅から出火して5戸を焼き、1人が死亡し2人がやけどを負った。(2008年11月 大阪府)

原因

天ぷらを調理中、その場を離れたために油が過熱して発火したものです。

安全装置付きこんろで発火

事例

温度センサーの付いたガスこんろで油を加熱中、その場を離れていたため、油が過熱し発火した。(2009年1月 愛知県)

原因

鍋底に油などの汚れが付いていたため、温度センサーが温度を検知できない状態になって発火したものです。



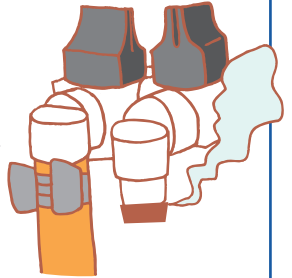
未接続のガス栓からガス漏れ

事例

ガスこんろを使用中、ガス栓とガス台が焦げた。(2009年5月 栃木県)

原因

接続していないガス栓を誤って開いたため、樹脂製キャップからガスが漏れ、ガスこんろの火が引火したものです。



ガス接続口からガス漏れ

事例

ガスこんろの裏から出火し、迅速継手とゴム管の一部が溶けた。(2009年4月 大阪府)

原因

ガスこんろ本体についているガス接続口のゴム管の接続が不十分だったため、漏れたガスにこんろの火が引火したものです。



調理中は、その場を絶対に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。こんろの周辺にはふきんなど燃えやすいものを置かないでください。グリル受け皿などに脂等が溜まらないよう常に清掃してください。



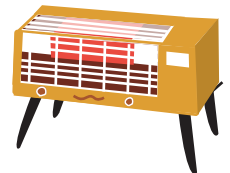
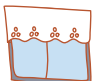
未接続のガス栓を誤開放しないように注意してください。閉栓カバーなどで防止しましょう。ガスコード等の接続は正しく行ってください。

ガストーブでの一酸化炭素中毒に要注意!!



開放式は必ず換気をしてください

開放式のガストーブは、室内の空気を使って燃焼し、汚れた空気を室内に放出します。ガスを燃やすためには、たくさんの空気が必要です。換気をしないうで使い続けると新鮮な空気が不足し、不完全燃焼を起こします。不完全燃焼が起きると一酸化炭素が放出されて、中毒になって死亡することもあります。



長期間の使用で不完全燃焼が起きることがあります

ガストーブを長い期間にわたって使用していると、部品が劣化して故障し、不完全燃焼を起こすことがあります。また、空気取入口等にほこりなどが溜まると、不完全燃焼を起こします。古いガストーブには、不完全燃焼防止装置がついていませんので危険です。

こんな症状がありませんか？

- ・使用中、いやなにおいがする
- ・燃焼部分(金網)が破損・変形
- ・使用中、赤熱ムラがある
- ・すすが出ている

該当するものがあれば使用を中止して適切に廃棄してください

このマークは、取り扱いを誤った場合、重篤な被害を負うことが予想されますので注意をお願いするものです。

