

いしかり 「防火」 通信

こんろによる火災を根絶しましょう！

昨年1月～6月の半年間で**こんろ**による火災は全国で1,506件^{*}も発生しました。そのほとんどは下記のような**不注意**で起きています。

※昨年1年間で石狩市では2件がこんろによる火災（総出火件数30件）

こんろが原因となった火災の事例

天ぷら油を使用して調理していた居住者が台所を離れて電話をした。数分後、調理していたことを思い出しキッチンに戻ると鍋から火が出ていた。消火しようとしたが、煙がすごかったので危険と判断し、避難した。



写真：こんろが原因の火災写真

対策1：こんろを使っているときは その場から離れない！

上記の事例はこんろから離れて電話をしていました。

この例のほかにも【火を消したつもりだった】【圧力鍋で調理中に寝てしまった】
【火にかけたことを忘れてしまった】などの原因があります。

対策2：こんろの近くに 燃えやすいものを置かない！

【こんろのそばに布巾を置き、焦げくさいにおいで気づいた】

【ゆとりのある服を着て調理したら、袖に火がついてしまった】

などの原因があります。

布巾やプラスチック製容器などをこんろの周りに置くと、着火して火災につながる恐れがあります。

こんろの周りは整頓しましょう！



写真：こんろの近くにプラスチック製容器や布巾がある例

対策3：こんろ周りの油汚れも

こまめに掃除する！

【グリルで調理していたら、奥にある排煙口から炎が出た】

【炎が壁に付着していた油汚れに着火した】

などの原因があります。

こんろの火が油汚れに着火して火災に至るケースもあります。近くに燃えやすいものを置かないことも大切ですが、こんろの周りは常にきれいにする必要があります！



写真：こんろをきれいに使用している様子。



もしも、こんろ火災を起こしてしまったら・・・

消火器を使いましょう！

特にてんぷら油による火災では水をかけてしまうと、水が急激に蒸発して炎を拡大させる危険性があります。油火災に対応した消火器を使用し、安全・確実に消火しましょう！

また、消火器がいざというときに使えるように使用方法はもちろんのこと、日頃から外観の点検や使用期限の確認を行ってください！

次号：消火器について解説予定！



防火出前講座やっています！

火災に関して専門的な知識を有する消防職員が火災実験を交えて、火事を起こさないためのポイントをみなさんにわかりやすく徹底解説します！

町内会の防災訓練や職場・学校での避難訓練の際に！

※要予約

詳しくはコチラまでお問い合わせください



発行：石狩消防署予防課

〒061-3211 石狩市花川北1条1丁目2番地3

Tel 0133-74-7165

Fax 0133-74-9814



ホームページ



ツイッター