

火災ゼロ NEWS

火災ゼロから始まる安心生活

安全で安心な暮らしをサポート！
火災予防に関する様々な情報をお届けします。

いざ！ 防災

— 使える防災情報コラム —

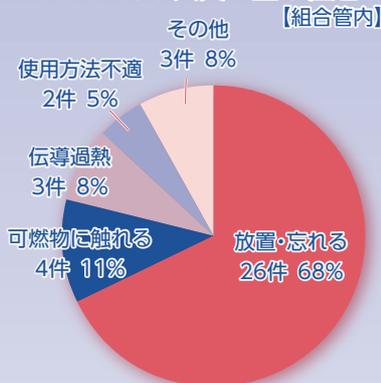
『こんろ火災に注意!!』



「こんろ火災」は、季節を問わず発生しています。直近の5年間（平成26年から平成30年まで）の火災原因をみると、ガスこんろ等が原因の火災が全国で「15,987件」、本組合管内で「38件」発生しています。

ガスこんろ火災は、全国、本組合管内ともに、建物火災の出火原因として最も多く、ほとんどが「人為的なミス」により発生していると言えます。

ガスこんろ火災の主な経過



（平成26年から30年の5年間）

ガスこんろから出火した原因の半数以上が「鍋を火にかけたまま放置する、忘れる」です。放置してから火災まで発展する時間は、油の量や火力によって異なりますが、早いもので5、6分程度です。ほんの少しの時間と思っても、一度火が付くと簡単には消せません。

また、古いガスこんろは、内部の配管などが腐食し、そこからガスが漏れ、火災になることもあります。

“製品に『絶対安全』はありません!!”

平成20年(2008年)10月以降に製造されたガスこんろには、「Siセンサー」という安全装置が備

わっています。これは一定の温度(約250℃)になったり、長時間付けたままにしていると、自動で消火する機能です。しかし、これが付いていれば絶対安全ということではありません。センサーが汚れていたり、天ぷら油の量が少なかったりすると、安全装置が作動せず火災になることがあります。

また、安全と思われるIHクッキングヒーターでも、使い方を誤ると火災が発生することがあります。

特に専用の鍋を使わなかったり、揚げ物をするとき、油の量が少なかったりすると安全装置が働かないことがあります。

このように安全装置の付いていない古いガスこんろだけでなく、新しいガスこんろやIHクッキングヒーターが原因の火災も発生しています。安全装置が付いていても、こんろ使用中にその場を離れることは絶対にやめましょう！また、こんろ周りをこまめに清掃し、正しい使い方で火災を起こさないようにしましょう。

少しの心がけで大切なご家族や家を守ることができます。

火の用心をお願いします!!

飲食店関係者の方へお知らせです

令和元年10月1日から

火を使用するすべての飲食店に消火器具の設置が必要となりました

平成28年に新潟県糸魚川市で発生した大規模火災を受け、消防法の改正が行われました。令和元年10月1日からは面積の小さな飲食店であっても、防火上有効な措置が講じられていないガスこんろやカセットこんろを使用している場合は、消火器具の設置が必要となりました。

該当する飲食店の方は、消火器具を設置しましょう。

詳しくは本組合のウェブサイトをご確認いただくか、最寄りの消防署などにご相談ください。

【消火器具の設置基準】

<改正前>

延べ面積150㎡以上の飲食店など



<改正後>

面積にかかわらず火を使用するすべての飲食店



詳しい情報はこちら！



郡山消防

検索