

## こんろ火災を防ごう！

こんろ火災は、建物火災出火原因**第1位**です！

※出典：令和2年版消防白書



★調理中は絶対に**その場を離れないこと！**  
その場を離れる時は**必ず火を消すこと！**

★コンロのそばに**燃えやすい物を置かない！**

★着衣の**袖口は火が着きやすいので特に注意しましょう！**

★**安全センサー**のついたSiセンサーコンロを使用しましょう！

出典：一般財団法人 日本防火・防災協会  
日本消防検定協会

## こんろ火災を知ろう！

食用天ぷら油は、加熱してからどれくらいの時間で発火するでしょう？

油を加熱し続けた場合（一例）

加熱時間	油の温度	状態
5分後	160～220度	天ぷらを揚げる適温
10～15分後	220～320度	白煙や異臭が発生
15～25分後	360度以上	発火

※天ぷら油の種類や油の古さによって変わります。加熱時間や油の温度、状態はそれぞれにより異なります。

### 【天ぷら油の火災事例】

天ぷら油が入った鍋を加熱したまま長時間その場を離れたため、天ぷら油が過熱し出火したものの。



### ★こんろ火災を防ぐポイント

こんろ火災は、天ぷら油以外の原因でも発生します。次の点に気をつけて、コンロ火災を防ぎましょう。

- ① 料理中は、絶対にその場を離れないこと。  
離れるときは、必ず火を消すこと。
- ② コンロの油汚れ等を落とし、周囲は整理整頓しましょう。
- ③ グリルの受け皿に溜まった油に火が付いて火災になることがあります。  
グリル内はこまめに清掃しましょう。
- ④ 安全センサーのついたSiセンサーコンロを使用しましょう。