

## IHコンロ（電磁調理器）及びガスコンロによる 事故の防止について（注意喚起）

NITEが収集した製品事故情報は過去5年間（平成16～20年度まで）で18,068件（※）通知されており、IHコンロ（電磁調理器）による事故は59件通知されています。このうち、天ぷら油による発火事故は18件発生しています。一方、同期間のガスコンロによる事故通知件数は1,583件にのぼります。このうち、天ぷら油による発火事故は788件あり、多くの事故が発生しています。これらの事故原因は、原因不明を除き、原因が明らかになったものについては、すべて「誤使用や不注意」によるものでした。

これらの製品はセンサーや過熱防止装置の取付けなど改良されてきていますが、「誤使用や不注意」での天ぷら油による発火事故が少なくないことから、IHコンロ（電磁調理器）及びガスコンロで天ぷら油による発火事故防止に向けて注意喚起することとしました。

（※）平成21年6月30日現在、重複、対象外情報を除いた件数。

### 1. IHコンロ（電磁調理器）による事故について

- (1) NITEが収集した製品事故情報によると過去5年間（平成16～20年度）のIHコンロによる事故は59件通知されています。このうち、天ぷら油による発火事故は18件（30.5%）発生しており、事故原因は、原因不明を除き、原因が明らかになったものについては、すべて「誤使用や不注意」によるものでした。

過去5年間のIHコンロの事故件数

年 度	事故件数	「誤使用や不注意」による天ぷら油発火事故件数
平成16年度	2件	1件
平成17年度	3件	1件
平成18年度	7件	3件
平成19年度	23件（5）	4件（2）
平成20年度	24件（12）	9件（4）
合 計	59件（17）	18件（6）

（※）括弧内件数は、経済産業省に報告され、公表された重大製品事故情報について、平成21年3月31日までにNITEが受付を行ったものであり、内数です。

### (2) IHコンロによる発火事故事例

- ① 平成19年12月（大阪府）  
（事故内容）

IHクッキングヒーターで汎用のなべを用いて天ぷら調理していたところ発火し、

火のついたなべを移動させようとして床に落とし、女性が手にやけどを負い、床板が焦げた。

(事故原因)

被害者が揚げ物調理を行う際に、揚げ物キーを使っていたが、IH専用の調理なべを使用しなかったことから、油が過熱され発火したものと推定される。

なお、取扱説明書には、「揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使う」、「500g(0.56L)未満の油で調理しない」旨記載されている。

## ② 平成20年4月(京都府)

(事故内容)

住宅の台所のIH調理器付近から出火して、レンジフードの一部を焼損し、消火時に家人が顔面などにやけどを負った。

(事故原因)

被害者が揚げ物調理を行う際に、その場を離れ、油量も少なく、付属の揚げ物調理用なべを使用せず、更に揚げ物専用コースを使用せず手動コースで加熱したため、油が発火し、やけどを負ったものと推定される。

なお、取扱説明書には、「揚げ物の際は揚げ物キーを使う」、「付属の天ぷらなべを使う」、「500g未満の油で調理しない」旨記載している。

## (3) IHこんろによる発火事故の再現実験について

NITEにおいてIHこんろによる発火事故の再現実験を行ったところ、以下の結果が得られました。

- ① 直径14cmの付属平底ステンレス製なべに油600mlを入れ、IHこんろを天ぷらモードに設定し、加熱したところ、約9分で油温約200℃になりセンサーが作動し油温約200℃で推移した。
- ② 直径15cmのなべ底に凹みがあるステンレス製なべに油200mlを入れ、IHこんろを天ぷらモードに設定し、加熱したところ、約6分で油の温度が約360℃になり発火した。

## (4) IHこんろによる発火事故の原因について

IHこんろによる発火事故の原因については、以下の要因が考えられます。

- ① 揚げ物調理中にスイッチを入れたままその場を離れた。
- ② 付属の揚げ物調理用なべを使わず、なべ底に凹みがあるなべを使った。
- ③ 油量が少なかった。
- ④ 手動コースで加熱していた。

## (5) IHこんろによる発火事故の防止について

IHこんろによる天ぷら油発火事故が発生しています。天ぷら油を使用する場合は、次の点に注意をしてください。

- ① 揚げ物調理中はその場を離れないでください。
- ② 調理中、その場を離れるときはスイッチを必ず切ってください。
- ③ なべ底に反り、たわみ、凹みがあると温度センサーが正確に働きません。付属の揚げ物調理

用なべを使い、付属のなべがないときは、底が平らなIH専用なべを使ってください。

- ④ 油量が少ないと温度が急激に上昇するため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。揚げ物調理時の油量は、取扱説明書に従ってください。
- ⑤ 取扱説明書をよく読んで、正しく使ってください。

## 2. ガスコンロによる事故について

### (1) 事故情報通知件数について

N I T Eが収集した製品事故情報は過去5年間（平成16～20年度まで）で18,068件通知されており、品目別に見ると、「ガスコンロ」の事故の件数は1,583件であり、最も多くの事故が発生しています。

平成16～20年度の上位5品目

品 目 名		事故件数
1	ガスコンロ	1,583
2	電気ストーブ	1,354
3	デスクマット	1,106
4	石油ストーブ	870
5	ふろがま	738
合 計		5,651

### (2) ガスコンロによる事故について

「ガスコンロ」について、平成16～20年度までのデータによると、天ぷら油による発火事故は788件（49.8%）発生しており、事故原因は、原因不明を除き、原因が明らかになったものについては、すべて「誤使用や不注意」によるものでした。

過去5年間のガスコンロの事故件数

年 度	事故件数	「誤使用や不注意」による天ぷら油発火事故件数
平成16年度	199件	112件
平成17年度	317件	205件
平成18年度	379件	221件
平成19年度	428件（66）	181件（6）
平成20年度	260件（106）	69件（19）
合 計	1,583件（172）	788件（25）

（※）括弧内件数は、経済産業省に報告され、公表された重大製品事故情報について、平成21年3月31日までにN I T Eが受付を行ったものであり、内数です。

### (3) ガスコンロによる火災事故事例

- ① 平成19年10月（愛媛県）  
（事故内容）

天ぷら調理中に外出したため、台所付近から出火する火災が発生した。

(事故原因)

使用者が調理油過熱防止装置がついていない側のコンロを点火し、天ぷら油が入ったフライパンを火にかけてそのまま外出したことから、使用者の不注意による事故と判断した。

② 平成20年11月(大阪府)

(事故内容)

木造2階建て住宅から出火し、棟続きの店舗兼住宅9戸のうち5戸計約300平方メートルを焼き、1人が死亡、2人がやけどを負った。

(事故原因)

ガスコンロに天ぷらなべをかけたまま放置したため、なべの油が過熱し、火災に至ったものと推定される。

③ 平成20年11月(大阪府)

(事故内容)

なべに油をいれて、ガスコンロで調理中になべの油が発火した。現在、原因を調査中。

(調理油過熱防止装置が付いている側のコンロを使用したが、発火したと考えられる。)

(事故原因)

調査中。

(4) ガスコンロによる発火事故の再現実験について

上記③の事例のように、調理油過熱防止装置が付いているバーナーを使用して、発火したと考えられる事故を再現するために、なべ底が著しく汚れた状態で、調理油加熱防止装置が付いているバーナーを使用して再現実験を行ったところ、油量に関係なく調理油過熱防止装置が付いている側のバーナーを使用しても発火することが以下のとおり確認されました。

- ① 直径14cmの片手ステンレス製なべに油100mlを入れ、調理油過熱防止装置が付いたガスコンロで加熱したところ、約1分30秒で油温約210℃になり調理油加熱防止装置が作動し消火した。
- ② なべ底に著しい汚れ(厚さ0.5mm)を人工的に付着させた直径14cmの片手ステンレス製なべに油100mlを入れ、調理油過熱防止装置が付いたガスコンロで加熱したところ、約4分20秒で油温約385℃になり発火した。
- ③ なべ底に著しい汚れ(厚さ0.5mm)を人工的に付着させた直径14cmの片手ステンレス製なべに油500mlを入れ、調理油過熱防止装置が付いたガスコンロで加熱したところ、約5分20秒で調理油過熱防止装置が作動し消火した。
- ④ なべ底に著しい汚れ(厚さ1.0mm)を人工的に付着させた直径14cmの片手ステンレス製なべに油500mlを入れ、調理油過熱防止装置が付いたガスコンロで加熱したところ、約1分40秒で油温約380℃になり発火した。

(5) ガスコンロによる火災事故の原因について

天ぷら油を加熱中にその場を離れたこと、調理油過熱防止装置が付いていないコンロを使用していたこと、調理油過熱防止装置が付いても付いていない側のバーナーを使用したことから火災事故が発生しています。

また、事故件数は多くありませんが、上記③の事例のように、調理油過熱防止装置が付いているバーナーを使用したか、なべ底が著しく汚れたものを使用したことにより、引火したと考えられる事故が発生しています。

(※) 法令改正により、平成20年10月1日以降、ガスコンロの全口バーナーに「調理油過熱防止装置」と「立ち消え安全装置」の装着が義務づけられました。ただし、1年間の販売猶予期間（平成21年9月30日まで）が設けられています（参考資料参照）。

(6) ガスコンロによる発火事故の防止について

ガスコンロによる天ぷら油発火事故が多発しています。天ぷら油を使用する場合は、次の点に注意をしてください。

- ① 揚げ物調理中はその場を離れないでください。
- ② 調理中に離れるときは、ガスコンロの火を消してください。
- ③ 調理油過熱防止装置が付いている機種で揚げ物調理をするときは、防止装置が付いているバーナーを使用してください。
- ④ 油量が少ないと温度が急激に上がります。揚げ物調理時の油量は、取扱説明書に従ってください。
- ⑤ なべ底に付いた異物(汚れや焦げなど)は取り除いて使用してください。
- ⑥ 取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。

(7) 天ぷら油が発火したときの消火方法について

天ぷら油が発火したときは、別添の方法で消火してください。

以上

(別添)

## 天ぷら火災の防止と消火方法（抜粋）

(※) 須賀川地方広域消防組合・須賀川地方広域消防本部ホームページより  
(<http://www.sukagawa119.jp/yobou/tenpura.html>)

### 2 もし、火災になってしまったら

水、水分の多い野菜を入れると、急激に火炎が大きくなり危険、また、火炎に包まれた天ぷら鍋を屋外へ搬出したり、窓等から屋外へ投げ捨てる例も見られますが、火傷を負うなど二次的災害防止という点から好ましくありません。

#### ① 覆いをして窒息消火する方法

濡れたバスタオル、シーツ等をかまく絞ってから鍋全体を覆う（隙間がないように。）しかし、あわてると鍋をひっくり返す可能性があるので注意する必要があります。

#### ② 粉末消火器で消火する方法

消火した後、消火剤の放射を止めると再着火するので、充填されている全量の消火剤を油の中に入れ冷却する。この際、消火剤で視界をさえぎられ、火元を見失う恐れがあるので注意する必要があります。

#### ③ 強化液消火器で消火する方法

噴霧ノズル付強化液消火器は、油が飛び散って周囲を汚染するが、油温を冷却させ、鍋の中の油火災は勿論飛び散った油も消火でき粉末消火器よりも有効です。噴霧ノズル付以外の水系消火器は、油が飛び散り火災を拡大させる恐れがあり適しません。

#### ④ エアゾール式簡易消火用具（小規模火災のみ有効）

エアゾール式簡易消火用具鑑定マーク（日本消防検定協会が実施する鑑定を受けたことを示すもの）があるものをお勧めします。

ハロン（1211）、代替フロンを消火薬剤として使用しているエアゾール式簡易消火用具は、冷却効果がなく「天ぷら油火災」には有効ではありません。