

足立消防署からのお知らせ

ガステーブルからの火災から 命を守ろう！

本年、足立消防署管内では、ガステーブルからの火災が
昨年中と比較し、既に2倍、増加しています。

原因として調理中にガステーブルから離れ、
火をつけていることを忘れたことが4割を占めています。



ガステーブル火災を防ぐポイント

- ◆調理中はガステーブルから離れない。
- ◆ガステーブルの回りに燃えやすいものを置かない。
- ◆安全機能(Si センサー)付きのガステーブルを使用する。
- ◆グリルは汚れたら掃除する。



平成20年以降に製造されている家庭用こんろは、すべて
Siセンサー付きこんろです。

ガステーブルから命を守るため、裏面のチェック表を確認してみましょう！

ガステーブル火災から命を守るために・・・

ガステーブル火災対策チェック表



☐ Si センサー付きのガステーブルを使用していますか？

- 揚げ物などを調理する場合は、安全装置が付いているガステーブルで調理しましょう。
- Siセンサー(温度センサー)付きのガステーブルの買い替えを検討しましょう。



☐ 調理中にその場を離れていませんか？

- 電話や来客の対応など、その場を離れたすきに火災は発生します。離れるときは火を消しましょう！
- 調理中の居眠りによる火災も発生しているので、飲酒後など眠気のあるときの調理は注意しましょう。



☐ ガステーブル近くに燃えやすいものはありませんか？

- ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置かないようにしましょう。
- ガステーブルの上や奥にあるものを取るときは、火を消しましょう。



☐ ガステーブルの近くに引火しやすいものはありませんか？

- アルコール消毒液やスプレー缶などを火の近くで使用すると、引火・爆発の危険があります。
- アルコール消毒液等は火の近くで使用しないようにしましょう。



☐ ガステーブルのまわりやグリルが汚れていませんか？

- こびりついた油などの付着物に火が燃えうつり危険です。
- 換気扇や壁、グリルなどは汚れたら掃除しましょう。



東京消防庁 足立消防署

足立区梅島2-1-1

TEL 03-3852-0119

◆綾瀬出張所(西綾瀬3-17-20)

◆淵江出張所(竹の塚7-1-18)

◆大谷田出張所(東和4-23-7)

◆神明出張所(神明南1-13-9)