

9 天ぷら油火災

【関連章第4章1】

事例2 「カセットこんろで揚げ物調理中に出火した火災」

出火時分 2月 20時ごろ

用途等 長屋 防火造 2/0 延 100 m²

被害状況 建物部分焼 1棟 5 m²等焼損 傷者 1人

概要

この火災は、居室内の台所から出火したものです。

出火原因は、カセットこんろを使用して揚げ物の調理をしていたところ、てんぷら油が過熱され出火したものです。

居住者は調理中に鍋から炎が上がっているのを発見しました。火災を発見した居住者は、鍋をすぐに火からおろしましたが、その際に跳ねたてんぷら油で腕、額を受傷してしまい、携帯電話で119番通報しました。

教訓等

この火災は、カセットこんろを使用した際に天ぷら油を過熱したことに起因して出火しています。

2008年以降に製造された家庭用のガステーブルには、過熱防止装置、立ち消え安全装置、消し忘れ防止装置を総称した「S iセンサー」が設置されていますが、カセットこんろに設置されている安全装置は、取り付けたボンベが異常過熱による圧力の異常を検知する機構のものが大半であり、家庭用のガステーブルのように、油の温度を検知するものではありません。

カセットこんろで調理する際には、「目を離さない」、「加熱しすぎない」ことに注意し、安全に調理することを心がけましょう。

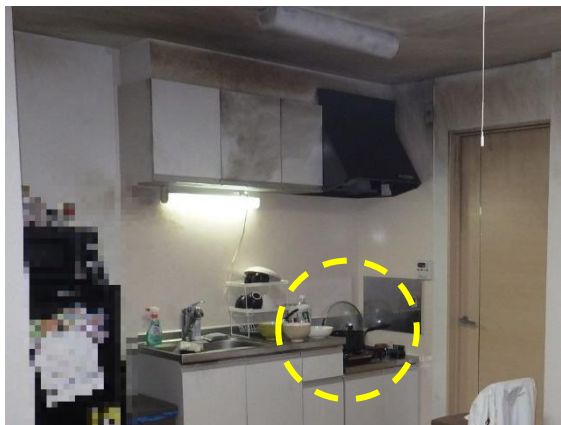


写真 9-3 出火箇所付近の状況



写真 9-4 カセットこんろの状況