

こんな火災をなくそう！（こんろ火災編）

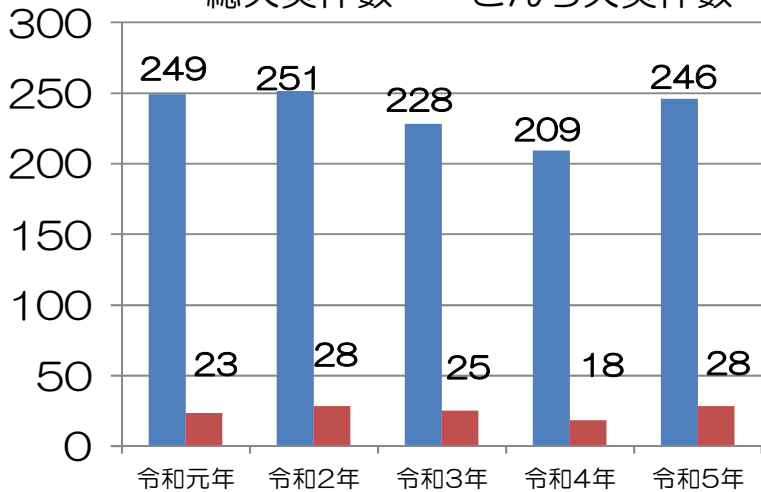
こんろは私たちの日常生活に欠かせないものですが、毎年出火原因の上位に入っており、仙台市内において令和5年に発生した246件の火災のうち、28件は「こんろ」が原因で、全火災の11.4%を占めています。

こんろ火災のほとんどは、「**火の消し忘れ**」や「**こんろ周りの清掃不良**」など、**使用者のちょっとした油断**により発生しています。

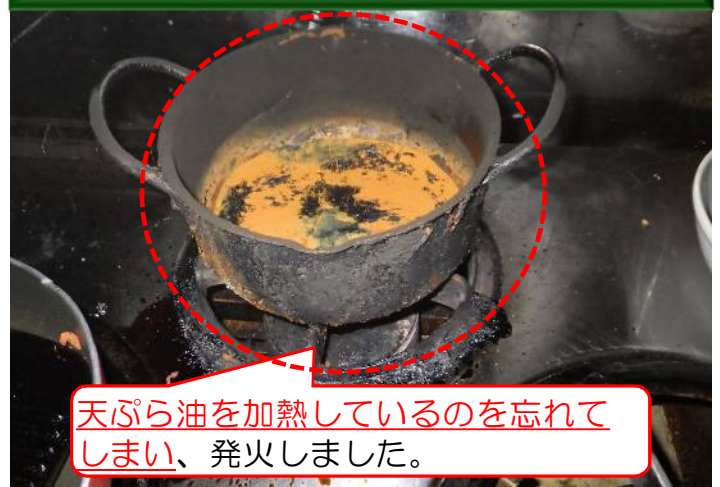
また、飲食店舗等では、排気ダクト内が汚れた状態で使用し続けたため、調理中の火がダクト内に入り、ダクト内の油かすに着火する事例が多く発生しています。

仙台市で発生した過去5年の火災件数及びこんろ火災件数

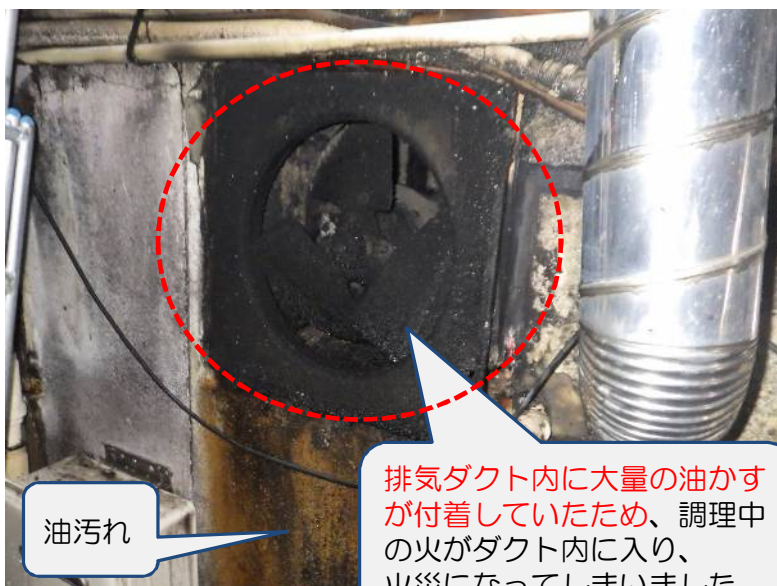
■ 総火災件数 ■ こんろ火災件数



天ぷら鍋による火災事例



焼損した排気ダクトのファン



防火のポイント！

- 火を使っている時は、**その場を離れない**ようにしましょう。
- 調理場から離れる際は、**必ず火を消しましょう。**
- 安全装置付きこんろ（Siセンサーこんろ）を使用しましょう。
- 調理中に地震の揺れを感じたら、無理にこんろの火を消そうとせず、まずは身の安全を確保して、**揺れが収まってから火を消しましょう。**
- 魚焼きグリルの内部や排気ダクトは**定期的に清掃**し、油汚れ等を取り除きましょう。
- こんろの周りには、**燃えやすい物を置かない**ようにしましょう。