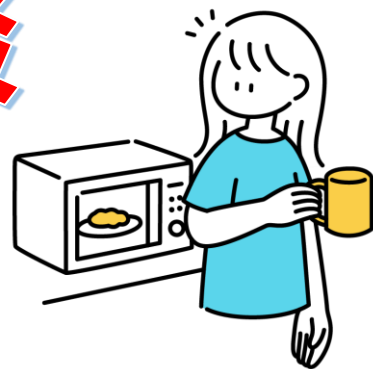


# 電子レンジでの火災 増えています！！



電気器具類による火災は毎年火災原因の上位を占めており、令和5年中の全国での建物火災件数20,968件(放火を除く。)のうち、電気器具類による火災は1,687件となっています。

その中でも火を使わずに簡単に調理できる「電子レンジの誤った使い方」による火災や事故が増えています。

## 食品の加熱しすぎによる発火

食品を電子レンジで加熱しすぎると水分が蒸発し炭化して発火します。加熱時間を守って調理中はその場から離れないでね！！



## 油汚れにより発火

電子レンジ内に食品のカスや油汚れなどを放置していると、炭化し急に発火する場合もあるから注意してね！！

## アルミ包装がスパークし発火

アルミなどの金属が使われた容器や、袋などを電子レンジで加熱すると、スパークを起こし、発火する場合があるよ！！お弁当を温める際も確認してみてね！！

## 水分の少ないものを過剰に加熱し発火

いも類や根菜などは電子レンジでも簡単に調理でき便利ですが、水分が少ない食品を長時間加熱すると焦げて炭化してしまう場合もあるから注意してね！！



## 電子レンジで温めてはいけないものを温め発火

カップ麺の容器など、商品パッケージによっては「電子レンジ不可」などと注意事項が記されている場合があるからよく確認してみてね！！

## 電子レンジ火災を防ぐには！！



- 商品パッケージなどをよく見て、加熱時間を守る！！
- アルミホイルや金属類はレンジ使用禁止！！
- 食品カスや油汚れはこまめに掃除する！！
- 水分の少ない根菜類は加熱しすぎに注意！！

## もし、電子レンジ火災になった場合は！？

- 1、扉は開けずにコンセントを抜くなどして電源を遮断！！
- 2、扉を閉めたまま、慌てずに電子レンジ内の様子を見る！！
- 3、火が消えなければ、消火器などの消火器具を準備する！！

一番大切なことはまずは自分の身を守ること！！そして119番通報を忘れずに！！



お問い合わせ 

白山野々市広域消防本部 予防課  
TEL:076-276-9482

