



## 時短“家事”で“火事”にならないために

～「汚れ」や「誤った掃除の時短術」によるガスこんろの事故に注意～

旬を迎える食材が増え、調理が楽しい季節になりました。最近では、片付けや掃除時間を短縮するために工夫された時短家事が人気です。しかし日々の掃除を怠って汚れを放置したり、掃除の時短術を誤ると、火災を発生させるおそれがあります。独立行政法人製品評価技術基盤機構 [NITE (ナイト)]、理事長：長谷川 史彦、本所：東京都渋谷区西原) は、「汚れの放置」や「誤った掃除の時短術」によるガスこんろの事故を防ぐために注意喚起を行います。



脂の多い食材（鶏皮）を調理する際に  
グリル焼網の上にアルミ箔を敷く

※画像上のすべての製品は、実際の事故とは関係ありません。

### グリル庫内から発火している様子

2018年度から2022年度にNITEに通知のあった製品事故情報<sup>※1</sup>では、ガスこんろの事故は合計195件あり、全体の半分以上（108件）が使用者の誤使用・不注意によるものです。また、誤使用・不注意による事故の中で多いのが「汚れの放置」や「誤った掃除の時短術」による事故で、43件発生しています。

「掃除の時短術」としてアルミ箔を使用することもあります。使い方を間違えると大変危険です。鶏皮などの脂の多い食材をグリルで調理する際に、汚れを防ぐためにグリル焼網の上にアルミ箔を敷くと、アルミ箔の上にたまった脂が発火したり飛び散った脂に引火したりするおそれがあります。

調理工程は省けても調理後の掃除は省いてはいけません。また、汚れを防いで掃除時間を短縮する際も取扱説明書で禁止されている行為ではないかを確認することが大切です。毎日使うガスこんろは小まめに掃除し、正しい使用方法で事故のない調理を楽しみましょう。

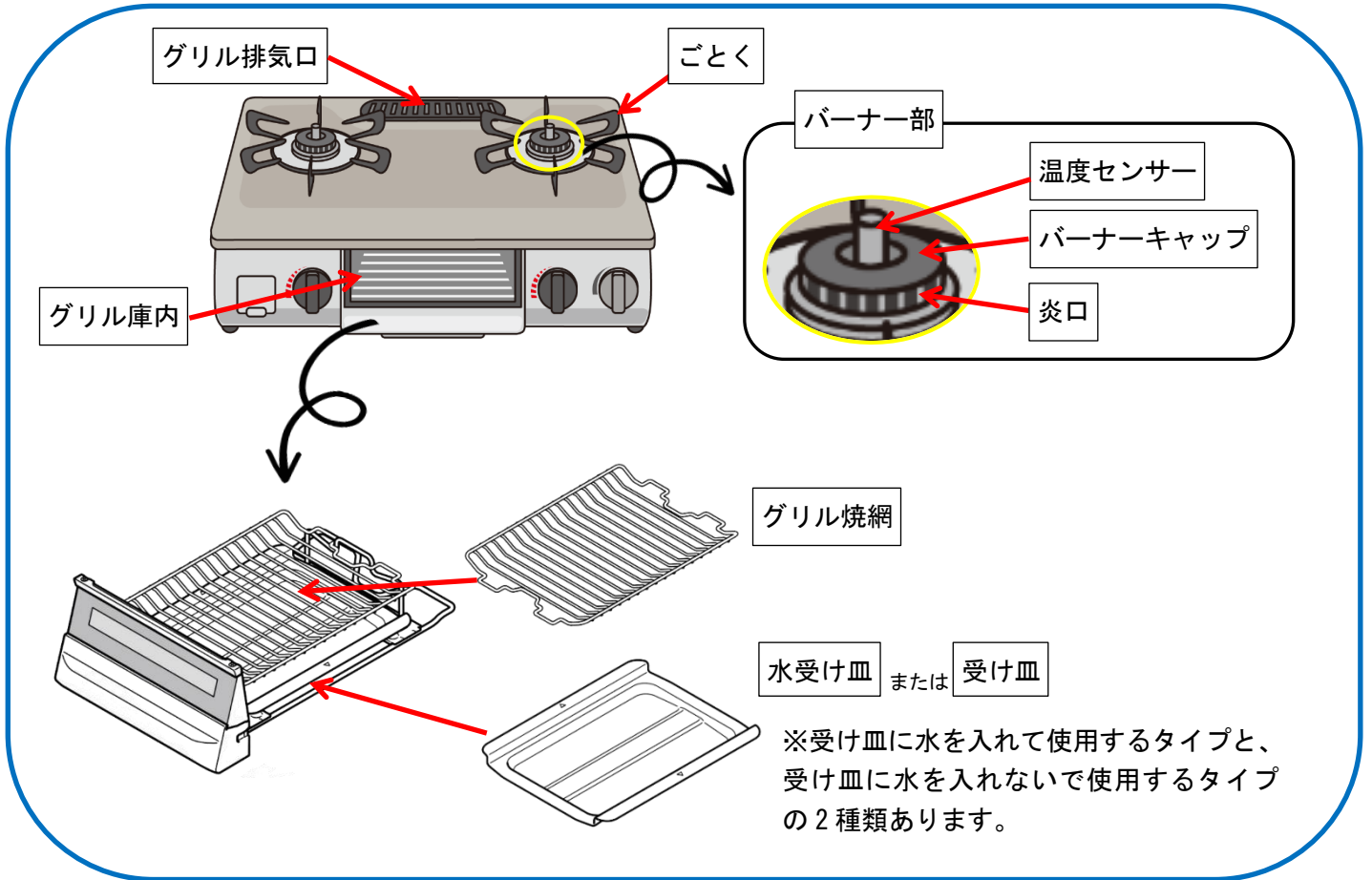
### ■事故を防ぐためのポイント

- 煮こぼれが生じた場合はきれいに拭き取る。
- グリルは使用后、小まめに掃除する。
- グリルの使用時や使用後は、点火・消火の確認をする。
- 掃除時間を短縮するために、取扱説明書で禁止されている行為をしない。

（例）脂の多い料理には、グリル焼網の上や下にアルミ箔を敷かない。

（※1）消費生活用製品安全法に基づき報告された重大製品事故に加え、事故情報収集制度により収集された非重大製品事故やヒヤリハット情報（被害なし）を含みます。

# ガスこんろの各部名称について



## 1. 事故発生状況

### 1-1. 年度別の事故発生件数

2018年度から2022年度までのガスこんろの事故195件について、図1に年度別の事故発生件数を示します。ガスこんろの事故は、約8割（195件中148件）が火災事故に発展しているため、注意が必要です。

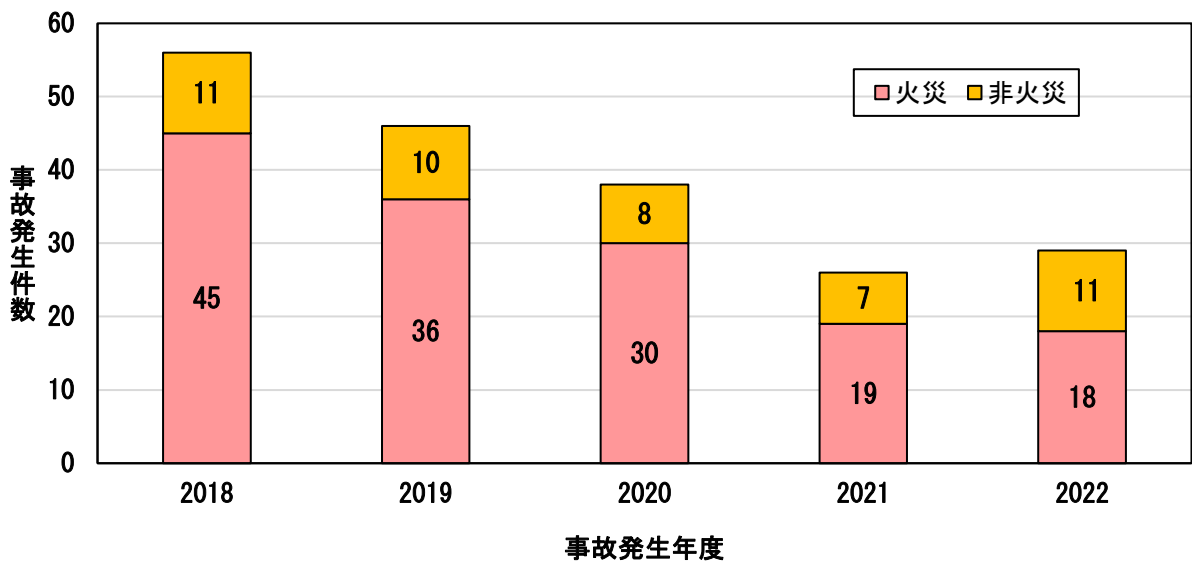


図1 年度別の事故発生件数

### 1-2. 原因区分別の事故発生件数

195 件の事故を対象に、原因区分別の事故発生件数を図 2 に示します。誤使用・不注意によるものが最も多く、事故原因の 55% を占めています。

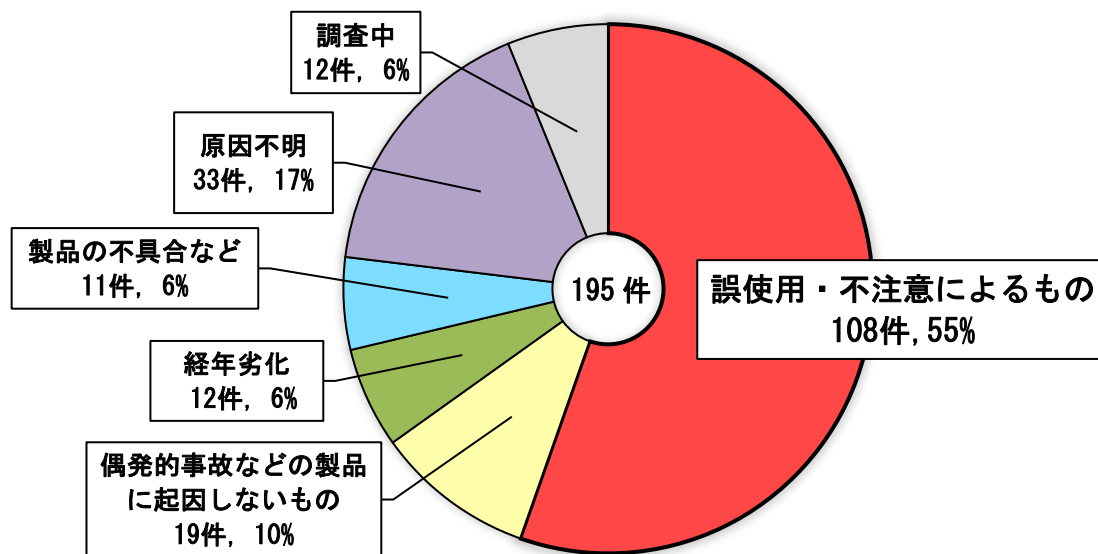


図 2 原因区分別の事故発生件数

### 1-3. 誤使用・不注意による事故の内訳別件数

誤使用・不注意による事故 108 件について、事故事象別の件数を図 3 に示します。「汚れを放置したもの」が最も多く、「誤った掃除の時短術によるもの」と合わせると 43 件（40%）発生しています。

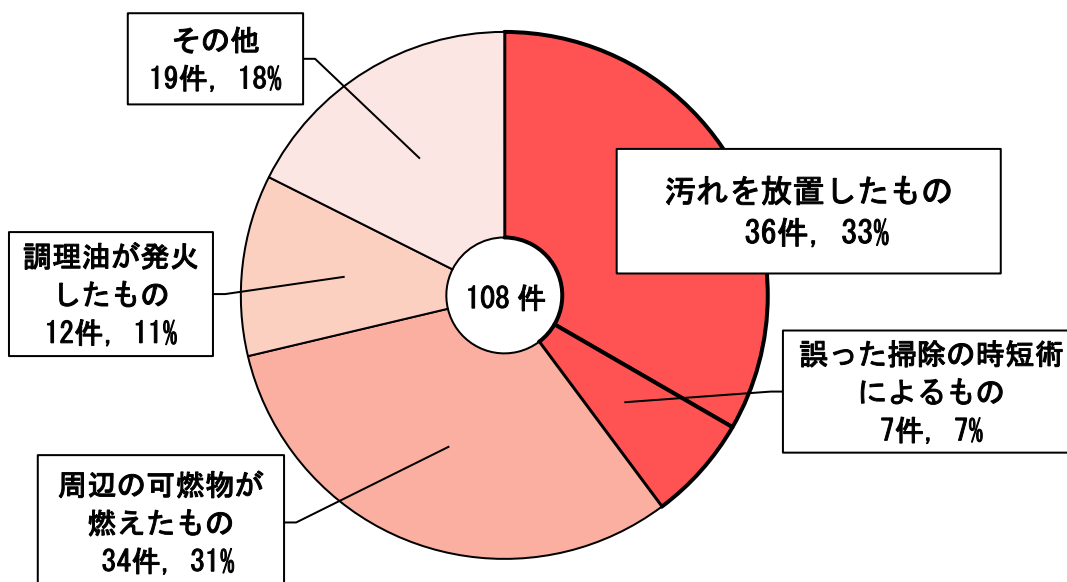


図 3 誤使用・不注意によるものの内訳別件数

## 1-4. 汚れの放置や誤った掃除の時短術による事故の被害状況

汚れの放置や誤った掃除の時短術による事故 43 件についての被害状況の内訳を表 1 に示します。「汚れを放置したもの」、「誤った掃除の時短術によるもの」どちらもグリル関連の内容が多いため、グリル点火時には特に注意が必要です。

表 1 被害状況別の事故件数<sup>※2</sup> ( ) 内は被害者数

事故の種類	内容	人的被害 (軽傷)	拡大被害	製品破損	被害無し	合計
汚れを放置 したもの	グリル庫内の汚れ	5 (6)	5	7	0	17 (6)
	煮こぼれなどによるガス配管の腐食	0	0	12	0	12
	煮こぼれなどによるバーナーキャップの汚れ	1 (1)	0	5	0	6 (1)
	グリル排気口の汚れ	0	0	1	0	1
	小計	6 (7)	5	25	0	36 (7)
誤った掃除 の時短術に よるもの	グリル焼網の上下に敷いたアルミ箔の上に脂をためる	0	0	2	1	3
	グリル排気口をアルミ箔でふさぐ 水受け皿に水を入れない	0	1	0	0	1
	グリル容器をグリル焼網の上に載せる	0	0	1	0	1
	水受け皿にグリル石を入れる	1 (2)	0	0	0	1 (2)
	ガスこんろ本体の下に紙を敷く	0	1	0	0	1
	小計	1 (2)	2	3	1	7 (2)
合計		7 (9)	7	28	1	43 (9)

(※2) 製品本体のみの被害 (製品破損) にとどまらず周囲の製品や建物などにも被害を及ぼすことを「拡大被害」としてしています。

## 2. 「汚れの放置」や「誤った掃除の時短術」による事故の事故事例

### 【事例①】グリル庫内に溜まった汚れを放置したことによる事故

事故発生年月 2018 年 11 月 (奈良県、70 歳代・女性、軽傷)

#### 【事故の内容】

ガスこんろを使用中に、台所周辺を焼損する火災が発生し、1 名が軽傷を負った。

#### 【事故の原因】

使用者がこんろの火をつけようとして誤ってグリルの点火ボタンを押し、その場を離れていたところ、グリルの水受け皿に堆積していた食材や油脂類の汚れが発火したものと推定される。

#### 【SAFE-Lite 検索キーワード例】

ガスこんろ、グリル、油脂

### 【事例②】煮こぼれによりバーナーキャップの炎口が詰まったことによる事故

事故発生年月 2019 年 4 月 (東京都、50 歳代・女性、軽傷)

#### 【事故の内容】

ガスこんろを使用中に、1 名が軽度の一酸化炭素中毒による頭痛を催した。

#### 【事故の原因】

こんろのバーナーキャップの炎口が煮こぼれやほこり等により目詰まりしたことで、バーナーの燃焼に必要な空気が不足して不完全燃焼となり、一酸化炭素が発生したものと推定される。

#### 【SAFE-Lite 検索キーワード例】

ガスこんろ、炎口、不完全燃焼



### 【事例③】脂の多い食材を調理時にグリル焼網の上にアルミ箔を敷いたことによる事故

事故発生年月 2022年6月（東京都、年齢不明・女性、被害なし）

#### 【事故の内容】

ガスこんろのグリルを使って鶏皮を調理中に、グリル排気口から火が出る火災が発生した。

#### 【事故の原因】

使用者が脂の多い食材（鶏皮）を魚グリルで調理する際に、グリル焼網の上にアルミ箔を敷いて加熱したことにより、アルミ箔の上にたまった油脂が過熱して発火したものと推定される。

#### 【SAFE-Lite 検索キーワード例】

ガスこんろ、アルミ、油脂

### 【事例④】グリル容器をグリル焼網の上に置いたことによる事故

事故発生年月 2020年7月（神奈川県、30歳代・男性、製品破損）

#### 【事故の内容】

ガスこんろのグリルを使用して、グリル容器で魚を調理中に、火災が発生した。

#### 【事故の原因】

本来、グリル容器を使用する際はグリル焼網を専用の受け台に付け替えることで使用するものであるが、使用者が焼網を取り外さずに焼網の上にグリル容器を載せて、蓋をしないまま少量の油を入れて加熱したことにより、グリル容器内の油と上火との距離が近くなったことで、油が過熱されて発火したものと推定される。

#### 【SAFE-Lite 検索キーワード例】

ガスこんろ、グリル容器

## 3. 気を付けるポイント

### ○煮こぼれが生じた場合はきれいに拭き取る。

調理中に生じた煮こぼれを放置していると、ガス配管が腐食してガス漏れを引き起こしたり、バーナーキャップの炎口がふさがれて点火不良や異常燃焼を引き起こしたりして、事故の原因になるおそれがあります。また、煮こぼれが温度センサーに付着すると、正確な温度を測ることができず、調理油過熱防止装置などの安全機能<sup>※3</sup>が適切に働かなくなることがあります。調理中に煮こぼれが発生した場合は、都度掃除を行い、汚れがたまらないようにしましょう。

（※3）安全機能については別紙1参照



ごとく周辺の汚れを放置したガスこんろ



バーナーキャップの炎口が汚れて詰まっている様子

### ○グリルは使用后、小まめに掃除する。

グリルを使用した後は、受け皿やグリル焼網、庫内側面などにたまった食品かすや油脂を取り除き、小まめに掃除してください。食品かすや油脂等が付着していると、過熱されて発火するおそれがあります。また、受け皿に水を入れる必要があるグリルは、必ず水を入れて使用してください。水が無いと、受け皿にたまった油が過熱されて発火するおそれがあります。



グリル庫内の汚れを放置したガスこんろ



グリル焼網と受け皿が汚れている様子

**○グリルの使用時や使用後は、点火・消火の確認をする。**

汚れの放置や誤った掃除の時短術による事故 43 件中のうち 16 件が、火をつけたままその場を離れてしまったもので、全てグリルが点火中に発生しています。中には、グリルで調理していることを忘れて外出してしまうケースや、こんろのスイッチと間違えてグリルのスイッチを押してしまった事故もあります。グリルは炎が見えにくい分、火がついていることが分かりづらい、忘れやすいという特性を認識した上で、グリルの使用時や使用後には必ず点火・消火の確認をすることが大切です。

**○掃除時間を短縮するために、取扱説明書で禁止されている行為をしない。**

**■脂の多い料理には、グリル焼網の上や下にアルミ箔を敷かない。**

脂が多く出る食材（「鶏皮」や「脂がのったさんま」など）をグリルで焼く際に、グリル焼網の上や下（受け皿の上）にアルミ箔を敷いてしまうと、アルミ箔の上にたまった食材の脂が発火したり、飛び散った脂に引火したりするおそれがあります。グリル消し忘れ消火機能やグリル過熱防止センサーなどの安全機能<sup>※3</sup>が働く前に発火する場合もあるので注意が必要です。グリル庫内に入れるものは必ず取扱説明書で条件を確認し、機器指定以外のは入れないようにしましょう。

（※3）安全機能については別紙 1 参照



脂の多い食材（鶏皮）を調理時にグリル焼網の上にアルミ箔を敷いている様子

**■グリル調理中に安全機能が働いて火が消えても、繰り返し点火操作をしない。**

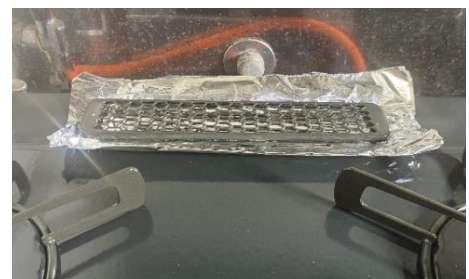
グリル過熱防止機能が備わっている製品では、グリル庫内が高温になるとセンサーが働き、自動で火が消える場合があります。しかし、グリル庫内に食材の脂がたまった状態で繰り返し点火操作をしてしまうと、脂が発火したり飛び散った脂に引火したりするおそれがあるので、センサーが働いて消火された後すぐに点火操作をしてはいけません。グリル庫内に脂がたまっていない状態に限り、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから点火を再開してください。



繰り返しスイッチを押す様子

**■汚れの付着を防ぐ目的であっても、グリル排気口をアルミ箔でふさがない。**

グリル排気口は、グリル庫内の煙や熱を外に逃がすためのものです。汚れの付着を防ぐ目的であっても、アルミ箔などで完全にふさいでしまうと、異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災・機器焼損の原因になります。またふきんなどの可燃物をグリル排気口の上に置いたままにしていると、熱で溶けたり発火することがあり危険です。グリル排気口の上や周囲には物を置かないようにしてください。



グリル排気口をアルミ箔でふさぐ様子

■ **ガスこんろの下に新聞紙などの可燃物を敷かない。**

ガスこんろの下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷いてしまうと、飛び散った油から引火したり放射熱によって着火したりと火災につながるおそれがあります。ガスこんろの下には可燃物を敷かないようにしてください。



ガスこんろの下に新聞紙を敷く様子

**事故品・事故事例を確認**

○ **過去にどのような事故が発生しているか確認する。**

NITE はホームページで製品事故に特化したウェブ検索ツール「SAFE-Lite (セーフ・ライト)」のサービスを行っています。製品の利用者が慣れ親しんだ名称で製品名を入力すると、その名称(製品)に関連する事故の情報が表示されます。

また、事故事例の【SAFE-Lite 検索キーワード例】で例示されたキーワードで検索することで、類似した事故が表示されます。



<https://www.nite.go.jp/jiko/jikojohou/safe-lite.html>

**お問い合わせ先**

独立行政法人製品評価技術基盤機構 製品安全センター 所長 大下 龍蔵  
担当者 製品安全広報課 宮川 七重、山崎 卓矢、安元 隆博

Mail : ps@nite.go.jp

Tel : 06-6612-2066

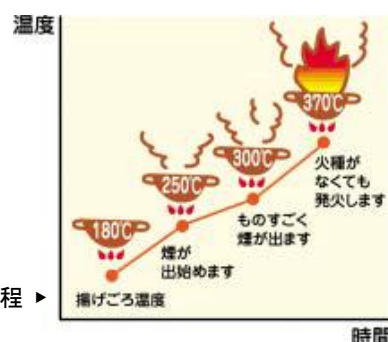
## 参考情報

### ガスこんろの安全機能について

家庭用のガスこんろは2008年10月から法の規制対象となり、バーナー全口に「調理油過熱防止装置」と「立ち消え安全装置」の搭載が義務化されました。現在のガスこんろには、前記安全装置ほか、業界安全基準として「こんろ消し忘れ消火機能」「グリル火災防止機能」の2つが搭載されています。

#### ■調理油過熱防止装置

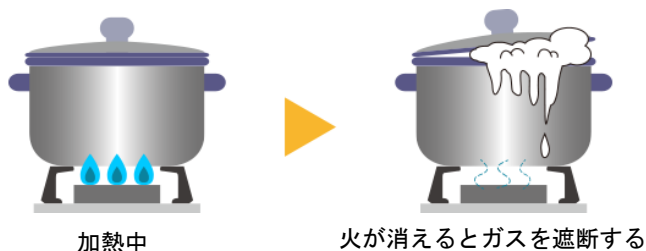
温度センサーがなべ底の温度を測定し、調理油の温度が約300℃に達する前に自動的に消火します。



(図) 油温の変化に伴う発煙、発火の過程 ▶

#### ■立ち消え安全装置

煮こぼれや吹きこぼれ、強風などで火が消えた時、自動的にガスを止めます。



#### ■こんろ消し忘れ消火機能

消し忘れても、点火後一定時間が経過した時点で自動的に消火します。

#### ■グリル火災防止機能（以下機能のうち少なくとも2つ以上）

##### ○グリル消し忘れ消火機能（必須）

グリルの火を消し忘れた場合でも一定時間経過後に自動的にガスの供給が停止されることにより消火します。

##### ○グリル過熱防止機能

グリル庫内やグリル受け皿の過度な温度上昇を感知して自動的にガスの供給が停止されることにより消火します。

##### ○炎あふれ防止機能

調理物等に着火してもグリルの排気口から炎があふれ出ない工夫が施されており、火災等の被害拡大を防止します。



## クックパッド株式会社との共同発信について

NITE とクックパッド株式会社（以下、クックパッド）は、毎日の料理を安心して楽しんでいただくために、2022 年 7 月 5 日より協業を開始し、料理中に発生しうる事故の未然・再発防止に向け、注意喚起を共同で行っています。本プレスリリースにおいても、両者の公式 SNS アカウントやクックパッドニュースを通じて発信し、事故の再発・未然防止に貢献します。

### ■発信媒体

#### 【NITE】

- ・ NITE 公式 X (旧 Twitter) [https://twitter.com/NITE\\_JP](https://twitter.com/NITE_JP)  
#キケンを知らせナイト 等のタグで発信します。
- ・ NITE 公式 Youtube [https://www.youtube.com/c/nite\\_JAPAN](https://www.youtube.com/c/nite_JAPAN)

#### 【クックパッド】

- ・ 本プレスに関するクックパッドニュース記事 (9 月 28 日 20:00 公開予定)  
<https://news.cookpad.com/articles/53087>
- ・ 「料理の安心」コンテンツ [https://cookpad.com/cooking\\_supports](https://cookpad.com/cooking_supports)
- ・ クックパッド公式 X (旧 Twitter) [https://twitter.com/cookpad\\_jp](https://twitter.com/cookpad_jp)

### ■クックパッド株式会社「料理の安心」企画担当コメント

SNS やブログなど様々なところで「誤った掃除の時短術」が紹介されていることを確認しています。実際、弊社サイトにも利用者様から「グリルで脂の多い食材を調理する際に、焼網の上にアルミ箔を敷くこと」に関し、お問合せ・ご相談を頂戴したことがございます。

弊社では、以前から NITE 様ご協力のもと生活者のみなさまへ料理の安心・安全情報の発信を行っており、多くの反響を頂戴しております。今回の内容もクックパッドニュースを通じて生活者のみなさまへ届けていきます。

これからも、料理をする全てのみなさまの毎日の料理を楽しみにするため、安心づくりのお手伝いをしていきます。