

# 電子レンジ使用時の火災に注意！

江東区内で冷凍食品温め時の火災が1件発生しました！

## 【火災事例】

電子レンジで冷凍用のおにぎり具材パックを銀紙のパッケージを外さずにお皿に載せ温めたことにより、熱せられたパッケージから出火したものの。

幸いけが人はありませんでしたが、一歩間違えると命を落とす大きな火災につながりかねません！下記事項についてしっかり注意しましょう！

## 電子レンジ火災の特徴

- 電子レンジの庫内で発生した火災の5割が食品による過加熱によるものです。
- 調理不可の包装（アルミ箔など）を誤って加熱したことで火花が発生し、火災に至っているものが多く散見されます。
- 食品によって加熱による発火率が異なるので注意しましょう！

さつまいも、中華まんは、10分以内の加熱で出火しやすいとの検証結果が出ました！

食品は、どのくらい加熱したら出火するの??



生のものよりは加熱されたもの、また、油が多く含まれているものが出火しやすい！

食品の種類	質量	出火までの時間
さつまいも（焼き芋）	120g	6分26秒
さつまいも（生）	170g	11分30秒
中華まん（肉まん）	90g	5分34秒
中華まん（あんまん）	110g	7分37秒

東京消防庁消防技術安全所による電子レンジ火災の再現結果  
電子レンジ（出力700W）で長時間加熱により爆発的に燃焼した主な食品一覧

さつまいもや中華まんなどは電子レンジで5分～12分間加熱すると、爆発的に燃焼することが確認できました。

食品を長時間加熱すると水分が蒸発し、炭化が進行して可燃性ガスが発生します。この可燃性ガスが庫内に充満した時に、食品の炭化した部分が帯電してスパークを起こし、可燃性ガスに引火し、爆発的に燃焼すると推定されます。

電子レンジを安全に使用するためのポイントは裏面へ↓

# 電子レンジを安全に使用するためのポイント

## その1

食品は長時間加熱すると爆発的に燃焼する危険性があります。冷凍食品などは、包装に表記されている加熱方法・加熱時間を確認してから、手順に従って加熱しましょう！

## その2

調理中はその場を離れずに加熱しましょう！

## その3

普段から電子レンジの周囲には、可燃物を置かないようにしましょう！

## 火災になった場合の対応

万が一、火災になった場合は、下記の「電子レンジ火災発生時の対応」をしてください。慌てて扉を開け、燃えている物を取り出そうとすると、着ている服に着火し、大けがにつながる恐れがあります！



### 電子レンジ火災発生時の対応

扉を開けずに電源を遮断する（コンセントを抜く）。

扉を閉めたまま、慌てず庫内の様子を確認する。

火が消えなければ、扉を閉めたまま、消火器などの消火器具を準備をし、扉を開けて初期消火を実施する。

万が一、火災が発生したときは、119番通報をしてください。

※ 出典先：東京消防庁ホームページ

正しい加熱方法により、  
火災から尊い命、財産を守りましょう！

電子レンジは簡単な操作で利用できる大変便利電化製品だからこそ、温めすぎには十分注意しましょう！

問合せ先  
深川消防署 防火管理係  
TEL 03-3642-0119  
内線520

