



平成24年11月14日

飲食店の調理中の火災にご注意を！

～ 天ぷら油や食材の調理中は目を離さないで！ ～

レストランや居酒屋などの飲食店で、調理中にその場を離れたことなどにより、天ぷら油や食材が過熱されて火災となった事案が、平成19年～平成23年の5年間で413件発生し、年々増加傾向にあります。今年も9月末現在で、同様の火災が48件（速報値）発生しています。飲食店の火災は、従業員がケガをすることが多く、来店客の人命危険も大きいことから、東京消防庁では注意を呼びかけています。

【どのような状況で火災が発生しているのか】

- 1 飲食店で、調理中に接客や片づけなどのためにその場を離れるなどしたために、天ぷら油や食材が過熱されて発火し、火災となるケースが相次いでいます。
- 2 「調理中の過熱による火災」では、油に水をかけるなどの誤った消火方法により、負傷者が多く発生しています。
- 3 過去5年間（平成19年～23年）の「調理中の過熱による火災」について、建物の用途別に占める割合をみると、住宅や共同住宅などの居住系用途は減少傾向にありますが、飲食店では増加傾向にあります。

【天ぷら油や食材の火災の消火方法】

高温の油に水をかけると、炎が急激に拡大して周囲に油が飛び散り、大変危険です。以下の点に注意して消火器を使用しましょう。

- 1 鍋に近付きすぎて消火器を使用すると、放射の勢いで油が飛び散るため、大変危険です。離れた位置から放射し、少しずつ近付きながら、油面を覆うように消火しましょう。
- 2 消火後、油温が下がらないと再び発火する恐れがあるので、ガス栓を閉めて鍋に蓋をし、温度が下がるのを待ちましょう。

【火災を防ぐために】

- 1 飲食店で使用する業務用のガスコンロは、調理油過熱防止装置が設置されていないため、調理中は目を離さないようにしましょう。
- 2 いざという時のために消火器を備え、訓練を通じて正しい取扱いを身に付けましょう。

※ 詳細は、別紙資料を参照してください。

※ 実験映像と火災の事例写真を希望する社は、広報課報道係までご連絡ください。



問合せ先

東京消防庁（代） 電話 3212-2111
予防部調査課 内線 5062 5066
広報課報道係 内線 2345～2350

1 火災の発生状況は？

●過去5年間（平成19年～23年）に、ガスこんろなどで調理中にその場を離れるなどで、天ぷら油や食材が過熱されて火災となった事案は1,784件発生し、このうち、レストランや居酒屋などの飲食店で413件（23.2%）発生しています。今年（平成23年）は、9月末現在で182件発生し、このうち飲食店では48件（26.4%）発生しています。

●過去5年間（平成19年～23年）の推移をみると、住宅や共同住宅などの居住系用途から多く発生していますが、全体に占める割合は減少傾向にあり、飲食店から出火した火災の割合は増加傾向にあります。（図1参照）

●さらに、飲食店と居住系用途の火災状況を、平成19年～23年の合計値と昭和62年～平成3年の合計値で比較すると、居住系用途の割合は12.2ポイント減少しているのに対して、飲食店は10.3ポイント増加しています。（表1参照）

●飲食店の火災の避難状況をみると、413件のうち83件で避難があり、このうちで10人以上の避難があった火災は23件となっています。

図1 調理中に天ぷら油や食材が過熱した火災件数の推移（過去5年間）

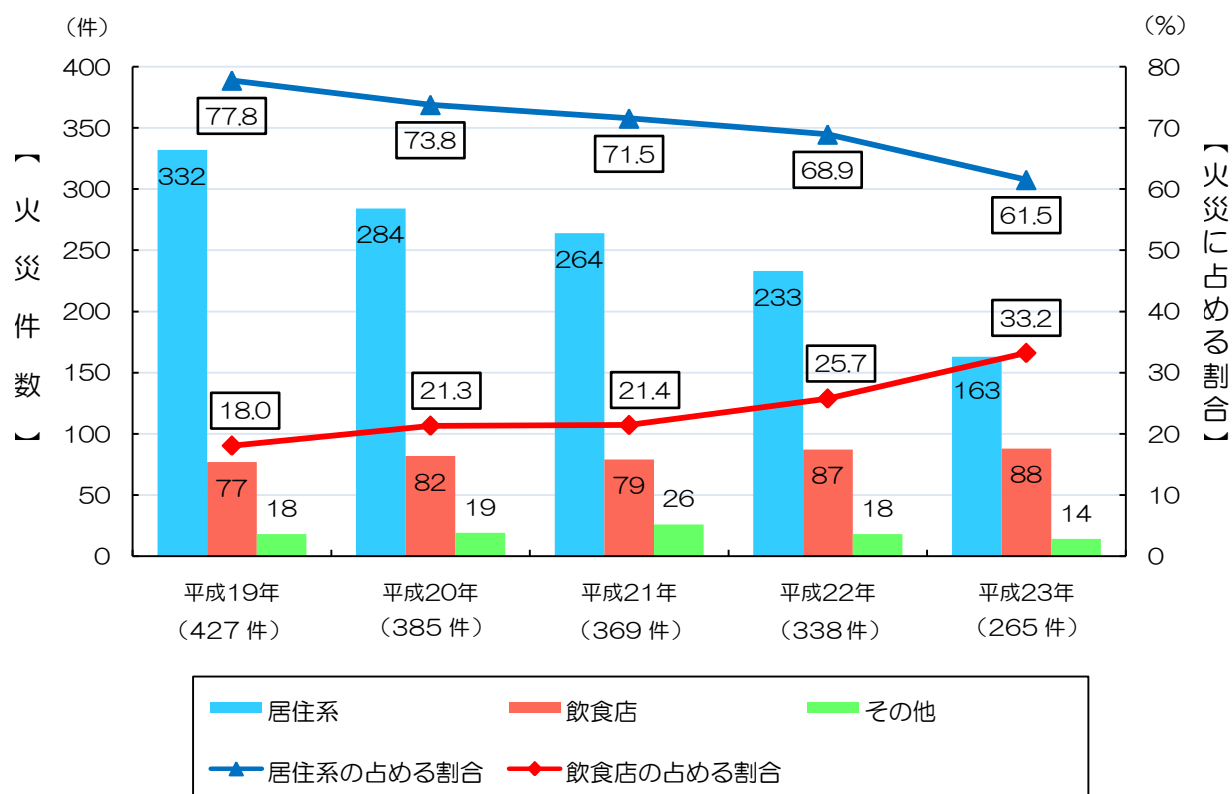


表1 飲食店と居住系用途の20年前との火災状況比較

用途別	昭和62年～平成3年 (合計値)		平成19年～23年 (合計値)		増 減	
	件 数	調理中の過熱による火災に占める割合(%)	件 数	調理中の過熱による火災に占める割合(%)	件 数	調理中の過熱による火災に占める割合(%)
飲食店	367	12.9	413	23.2	46	10.3
居住系	2,384	83.8	1,276	71.5	-1,108	-12.2
その他	95	3.3	95	5.3		

2 どのような状況で火災が発生しているのか？

過去5年間（平成19年～23年）における飲食店での火災413件について、レストラン、そば屋や喫茶店などの「一般飲食店（238件）」と、居酒屋やバーなどの「飲酒系飲食店（175件）」について比較していきます。（表2参照）

●飲食店の従業員が、調理中にその場を離れて接客や片づけをするなど、目を離れたことにより、天ぷら油や食材が過熱されて発火し、火災となるケースが多くなっています。

●出火前の行動をみると、「他の場所で片づけなどをした」が最も多く、次いで「火にかけたまま外出・帰宅した」となっています。

また、飲酒系飲食店では、調理中に従業員や客と「その場を離れて話をしていた」、客に呼ばれて「接客していた」が一般飲食店より多くなっています。

●飲食店で主に使用している業務用ガスコンロは、火力が強く、また、調理油過熱防止装置の設置がないため、短時間で過熱され出火する恐れがあることから、調理中に目を離さないことが大切です。

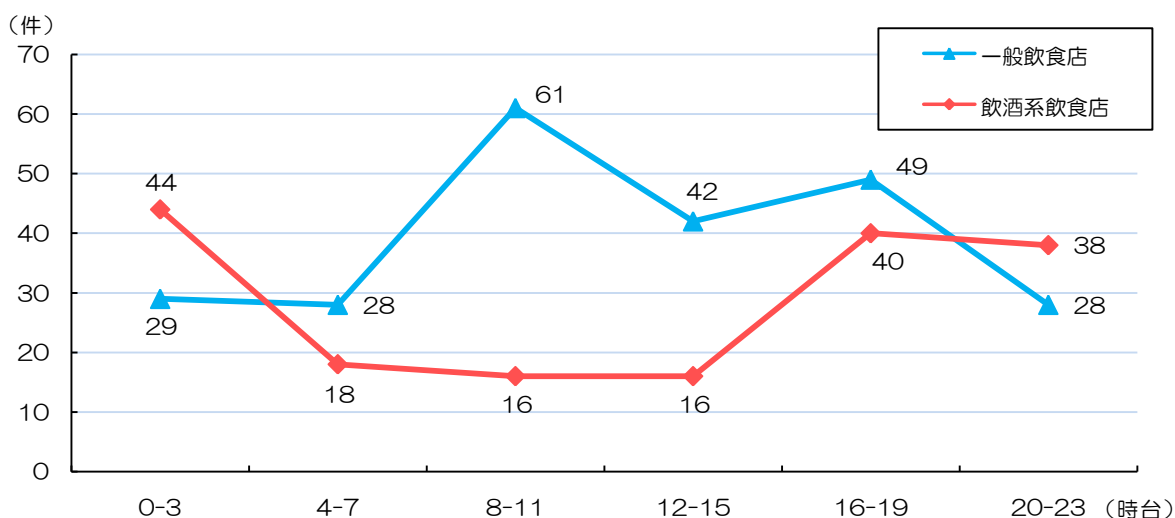
表2 出火前の行動と飲食店の業態別の状況（過去5年間）

出火前の行動	飲食店の業態		
	一般飲食店	飲酒系飲食店	合 計
他の場所で片づけなどをした	77	64	141
火にかけたまま外出・帰宅した	38	24	62
その場を離れて話をした	16	31	47
接客していた	9	16	25
食事（まかない）をした	19	2	21
火にかけたまま寝込んだ	10	6	16
その他・不明	69	32	101
合 計	238	175	413

3 どんな時間帯に発生しているのか？

過去5年間（平成19年～23年）における飲食店での火災413件についてみていくと、レストラン、そば屋、喫茶店などの一般飲食店は、8～11時が最も多く、日中の時間帯に多く発生している状況に対して、居酒屋やバーなどの飲酒系飲食店は、0～3時が最も多く、深夜の時間帯に多く発生しています。（図3参照）

図3 時間帯別の火災発生状況（過去5年間）



4 どのような状況で負傷者が発生しているのか？

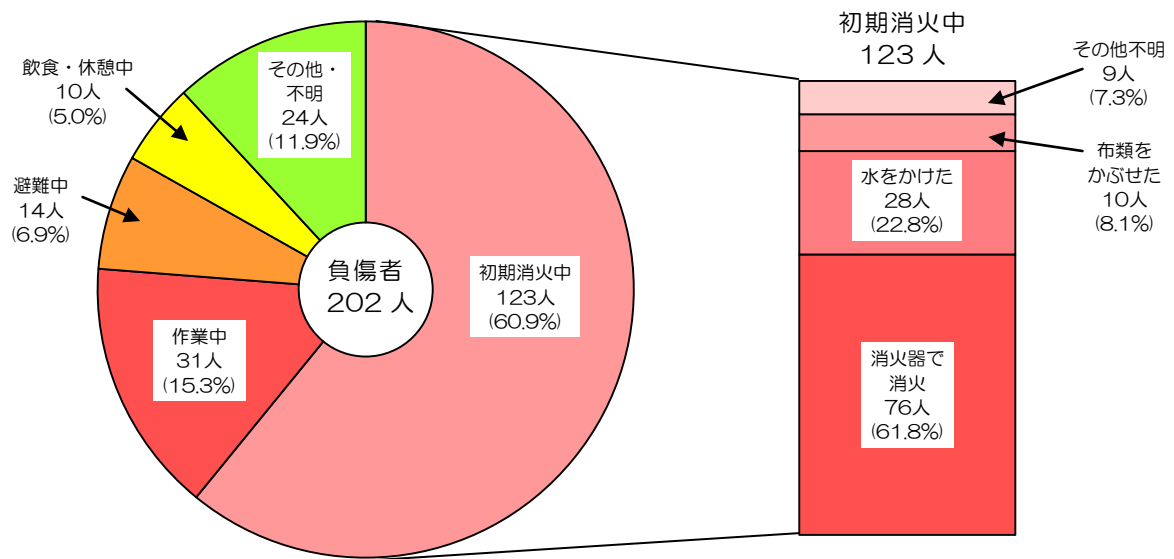
●過去5年間（平成19年～23年）における飲食店での火災413件では、負傷者が202人発生しており、37.0%と高い割合で負傷者が発生しています。（全火災での負傷者の発生割合は13.9%）

●負傷者202人の負傷状況をみると、熱気を吸い込んだり、油が飛び散ったりすることによる「熱傷（やけど）」が148人（73.3%）と最も多くなっています。

●負傷時の行動をみると、「初期消火中」が最も多く、全体の6割以上を占めています。加えて、初期消火の方法をみると、「消火器で消火」が最も多く、次に多い「水をかけた」を合わせると8割以上を占めています。（図4参照）

●消火の際、油に水をかけると、炎が急激に拡大して油が飛び散り、大変危険です。また、鍋に近づきすぎて消火器を使用しても、油が飛び散ることがあるので、離れた位置から使用し、無理して消火しようとせず、早期に通報・避難することが大切です。

図4 負傷者の負傷時の行動と初期消火方法（過去5年間）



【火災事例】

事例1 飲酒系飲食店の厨房より出火し17人の避難があった火災

（平成23年12月・新宿区・飲酒系飲食店）

従業員（男性・20代）が、厨房で調理後の天ぷら油が入った鍋をこんろの火にかけたままその場を離れたため、天ぷら油が過熱して出火したものです。厨房付近から煙が出ているのに気づき、すぐに店内の消火器を使用しましたが消火しきれず、他の従業員数人で協力して屋内消火栓を使用して消火しました。初期消火時に従業員1人（男性・20代）が煙を吸って負傷しています。

なお、出火時店内にいた客と従業員17人が従業員の誘導により屋外へ避難しています。

写真1 出火した厨房の状況



写真2 使用した屋内消火栓の状況



事例2 営業中の一般飲食店で発生した火災（平成24年7月・千代田区・一般飲食店）

中華料理店の従業員（男性・50代）が、厨房内で調理のため中華鍋に油を入れ、火を掛けたままその場を離れ客席の利用客と話し込んでいたため、油が過熱し出火したものです。従業員が厨房に戻ると、中華鍋から炎が上がっていたため消火器で初期消火を行い、その際立ち上がった炎により、やけどを負いました。

写真3 出火した厨房の状況



写真4 炎の上がった中華鍋の状況



【天ぷら油火災の消火実験映像】

両手鍋に天ぷら油を入れ、ガステーブルで発火するまで加熱した後、消火のために水をかけて炎が拡大する状況を実験したものです。

写真1 天ぷら油から煙が発生している状況 写真2 天ぷら油が発火している状況



写真3 水をかけた直後に炎が急激に拡大している状況



写真4 炎の拡大が終息し、周囲のカーテンに延焼している状況

