

ストップ!! ㊄ こんろ火災!!

中央消防署管内の住宅火災を見ると、最も多いのは、「こんろ」による火災です。料理中に「火が付いていることを忘れて放置したり、グリルにたまった油等に着火する」などが多くみられます。また、調理中にこんろの火が着ている服の袖口などにつき、死傷する着衣着火による火災も多発していますので注意が必要です。

こんろ火災を防ぐ！

- 調理中にこんろから離れないようにしましょう。
- 換気扇や魚グリル等は定期的に掃除しましょう。
- こんろの周りに燃えやすい物を置かないようにしましょう。
- 安全機能付きのこんろを使用しましょう。



着衣着火を防ぐ！

- こんろの上や奥にある調味料等をとるときは、火を消しましょう。
- こんろの火が鍋等の底からはみ出さないよう調節しましょう。
- 調理をするときは、マフラーやストールなどは外しましょう。
- 防災製品のエプロンやアームカバーを使いましょう。



何か忘れていませんか？



※こんろの火災は注意すれば防げる火災です。調理中はその場を離れないことや定期的に清掃を行うなど、危険性に十分注意して炎を扱うことが大切です。



新潟市中央消防署ホームページ

http://www.city.niigata.lg.jp/kurashi/bohan/shobo/syokai/shinai_syobo/shobo_chuo/index.html

新潟市中央消防署 市民安全課予防調査係 TEL 025-288-3119