

キッチンでの事故防止のポイント



- キッチンの設備や道具類の取扱説明書や包装の表示には、様々な情報が記載されています。使用前には目を通し、安全な使用方法を理解しておきましょう。
- コンロ回りでは、ちょっとした油断が重大な事故につながる場合があります。燃えやすいものを周辺に置かないなど事故防止に力を入れるとともに、万一のために火災警報器や消火器を設置することが重要です。
- 炊飯器など高温となる家電製品は、子供の手の届かないところに置いて使用しましょう。

このほか、キッチンでは、次の点も忘れずに。

- ガスコンロ使用時は必ず換気扇を回して効率よく換気しましょう。
- 吊戸棚にストッパーを設置するなど地震対策も大切です。
- 食中毒予防に関する知識を深め、キッチンを清潔で衛生的に保ちましょう。

キッチンでの事故防止ガイド

ヒヤリ・ハットレポート No.1



家の中でもキッチンは火気や刃物、様々な家電製品を取り扱い、思わぬ危険が潜んでいます。このガイドは、日常生活におけるキッチンでの事故を防止するためのポイントをまとめたものです。

「くらしの安全情報サイト」をぜひ、ご活用ください!

くらしの安全情報サイトでは、商品・サービスを中心とした危害・危険・安全性といった情報を提供しています。(財)日本中毒情報センター、各PLセンター、区市町村の消費生活相談窓口等「くらしの安全相談窓口一覧」も掲載しております。



- 「くらしの安全情報サイト」
<http://www.anzen.metro.tokyo.jp/>

事故にあわれた時、商品やサービスに原因があると思われる場合には、消費生活センターなどの相談機関に申し出ましょう。

東京都消費生活総合センター

03-3235-1155

又はお近くの区市町村の相談窓口

インターネットアンケート調査概要

- ◆ 台所に潜む危険
 - 調査対象 東京都に居住する20歳以上の男女(4,000人)
 - 調査期間 平成21年7月6日(月)~7月12日(日)
- ◆ コンロ回りの危険
 - 調査対象 東京都に居住する20歳以上で主に家事を行っている男女(2,100人)
 - 調査期間 平成21年12月4日(金)~12月11日(金)

キッチンには、さまざまなヒヤリ・ハットや危害が潜んでいます。

ヒヤリ・ハットや危害体験の報告が多い事例
(インターネットアンケート調査結果)

【流し回り】

- 台所用洗剤でかぶれ
- シンクかごで切り傷
- 混合栓でやけど

【調理家電関係】

- 炊飯器の蒸気でやけど
- ホットプレートに接触
- コードにつまずく

【コンロ回り】

- 衣服に着火
- オープンに接触
- 周囲の物に着火

【調理器具・食器関係】

- 包丁で切り傷
- おろし器で擦り傷
- スライサーで切り傷

【その他】

- 缶詰開缶時の切り傷
- 床がぬれていて転倒
- 椅子に上がって落ちた

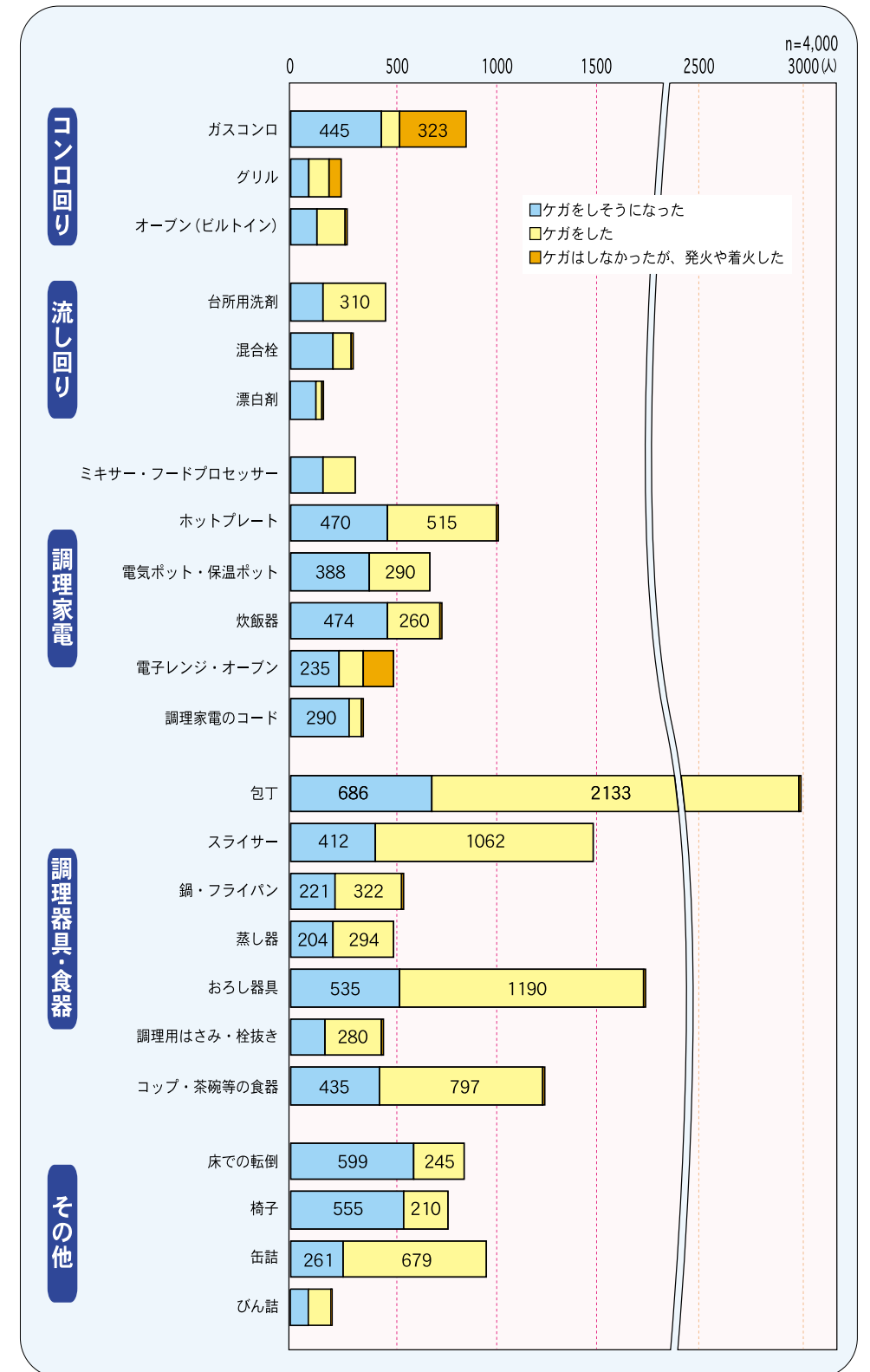
ヒヤリ・ハットとは

実際にケガや着火等には至らなかったが、ヒヤリとしたりハットとした事例

危害とは

商品などが原因で実際にケガや病気をした事例及び引火や着火など火災等の重大な事故につながるおそれのある事例

ヒヤリ・ハットや危害の経験



キッチンでは、様々なヒヤリ・ハットや危害が発生しています。
ヒヤリ・ハットや危害の事例が最も多いのは、包丁・おろし器具・スライサーなどの調理器具で手を切った又は切りそうになったという事例でした。
次に、ホットプレート・電気ポット、炊飯器などの家電製品でやけどした又はやけどしそうになった事例が続きます。
このほか、コンロの火が周囲のものに着火した事例や缶詰開缶時に手を切った事例も多く報告されています。

コンロ回りのヒヤリ・ハット

★着火や引火には特に注意！



毛髪に着火



●タバコをくわえながらガスコンロで火をつけようとしたら前髪に火がぼつとついた。

紙などに着火



●天ぷらを揚げていた時、油切り用に紙を敷いていたが、その紙にコンロの火がついて、慌ててシンクに入れて消し止めた。

衣服に着火

●コンロの火をつけたまま、鍋を交換しようと思って腕をコンロの上方に伸ばして袖口を焦がしてしまった。



ガステーブルの火が着衣に着火した火災(焼損した衣類の状況) 東京消防庁

布巾やキッチンペーパーなどコンロの周辺に置いたものへの着火は、多くの人がヒヤリとした経験をしています。コンロの周辺はよく片付け、燃えやすいものを置かないことが大切です。また、着衣着火による死者数は全国で毎年120人以上あります。着衣着火の危険をよく知り、衣類を炎に近づけないなどの注意が必要です。万が一のために、消火器や火災警報器も重要です。

殺虫剤のガスに引火



●ガスコンロの火をつけているのに殺虫剤をゴキブリに噴射し、一瞬鍋の周辺が燃え上がった。

油に引火



●天ぷらを揚げていて目を離したら油に引火して炎が上がった。

殺虫剤等のスプレー缶には、噴射剤として可燃性のガスが使用されているものが多くあります。こうしたスプレー缶をコンロの火のそばで噴射すると引火します。スプレー缶を火気の近くで使用しないよう十分注意しましょう。また、揚げ物の油を加熱したままにして、油が発火することもあります。油は発火点(360~380℃)に達すると、油自身が燃え上がります。揚げ物をしているときはその場を離れないようにしましょう。



火を点けたまま外出し、半焼した天ぷら油火災(出火した台所の状況) 東京消防庁

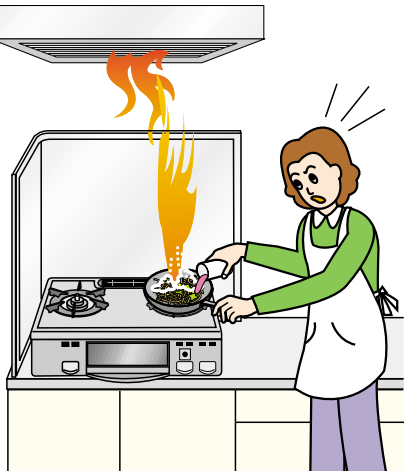
★コンロ回りの便利グッズで起きた事故★

アルミ製パネルの油に着火



●野菜炒めを作っているときに油よけに付着していた油に引火した。あわてて油よけを外し、水をかけて消火した。

換気扇フィルターに着火



●アサリのパスタを作るのにワインを入れたところ発火し、換気扇のフィルターに着火した。

グリル用石が発火



●グリルで秋刀魚を焼いているときグリル用小石に火がついてびっくりした。消火法もわからず、あわてて濡れタオルをかぶせ、元栓を止めた。

コンロ回りに使用できる便利グッズが販売されていますが、換気扇・グリル・コンロの使用説明書では、換気扇フィルター、グリル用の小石、アルミ製汁受け皿などの便利グッズの使用を禁止している場合もあります。よく読んでから使用を検討しましょう。使用する場合は、付着した油に引火しないよう、こまめに交換することが大切です。

★IH調理器ではこんな事例が！

IH調理器で鍋が滑る



●IH調理器で湯を沸かして、沸騰後に突然鍋が横滑りし、床に落ちた。

IH調理器の熱いプレートでやけど



●IH調理器に変わったばかりのころ、使った後にプレートをさわってしまいやけどした。

オールメタル対応のIH調理器では、鍋によっては一定の重さを超えないと軽すぎて鍋が動くことがあります。鍋の重さや安定性に注意が必要です。また、IH調理器のトッププレートは、それ自体は発熱しませんが、鍋からの熱が伝わり、かなり熱くなります。加熱を停止してもすぐ冷えず、やけどの危険のない温度まで冷えるには数分以上を要します。こうしたIH調理器の特性をよく知って使用しましょう。

調理器具等のヒヤリ・ハット

包丁・スライサー・おろし器で切り傷



- おろし器で大根をすっていたら、最後の方で爪まですってしまいました。
- スライサーでキャベツを切っているとき、最後の方で指をざっくり切ってしまった。

包丁では、調理中のケガだけでなく、洗い桶に入っていた包丁に気づかず手を切る事例もあります。スライサーでは、食材が小さくなったときの事故で縫合するほど深い傷を負った事例がありました。刃物類には慎重な取り扱いが必要です。

缶詰開缶時のケガ



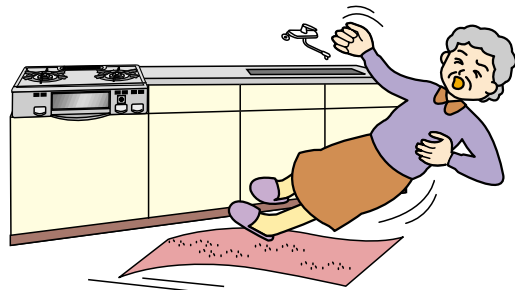
- 缶詰をあける際に、力を入れてもふたが途中でしか開かず、親指をふたのふちに添えて力を入れたところ、親指が切れた。

缶詰容器やフタには切り口が鋭利なものもあり、思わぬケガをすることがあります。缶を持つ手の指がフタの上にかかっていないことを確認し、親指をフタにあて人差し指でリングを上の方に引き上げるようにあけましょう。



床や椅子でのヒヤリ・ハット

床で転倒



- 床が濡れていて転んで骨折、かばった手も打撲で1ヶ月の入院。
- 床にキッチンマットを敷いて使用していたが、滑り止めをしていなかったため、マットがずれて転倒した。

キッチンの事故で高齢者が入院した事例が最も多いのは、床で転倒したケース、次いで椅子に乗って落下したケースでした。

加齢に伴いバランス感覚や反射神経なども衰え、ちょっとした不注意が大きなケガにつながります。体力を過信せず無理をしないことが大切です。

椅子から落下



- 換気扇を掃除しようとして椅子を使ったところ、バランスを崩し椅子から落ちて手首を骨折。

流し回りのヒヤリ・ハット

台所用洗剤でかぶれ



- よく落ちるという洗剤を使っていたが使えば使うほど手あれをし、手湿疹がひどくなった。

洗剤による皮膚障害は、化学物質である洗剤と洗剤の使用法など様々な要因が複合的に関与しているものと考えられています。

洗剤を使用するときは、容器に表示されている使用量の目安を確認し、使用濃度に気をつけましょう。必要に応じて、保護手袋を着用して手を保護しましょう。素手の場合は、手に洗剤が残らないようしっかりすすぎをすることも大切です。

調理家電のヒヤリ・ハット

調理家電でやけど



- 0歳の長男が炊飯中にスチームが出ていて、それが気になっていたらしく、ちょっとした瞬間に手を出してしまい、大やけどをして 病院を受診。重度のやけどと診断された。

調理家電で多いのはやけどの事例です。ホットプレートにさわってやけど、炊飯器の蒸気でやけど、電気ポットのお湯でやけどなどの事故が特に乳幼児に多く発生しています。治療に長期間を要するやけどとなる場合もあります。

高温となる調理家電は、子供の手が届かないところに置きましょう。