

誤った使用方法による IH クッキングヒーターの事故に注意！

IH クッキングヒーターは火を使わない調理機器にもかかわらず、火災などの事故が毎年発生しています※¹。そこで、東京都は、事故を防止するため、アンケートにより消費者の使用実態を調査し、
※1 東京消防庁『火災の実態』より電磁調理器の火災の件数
 実態を踏まえた安全性に関する試験を実施しました。

H30年	R元年	R2年	R3年
19	21	23	36

「アンケート調査結果（抜粋）」

- 調理中に発煙・発火したなどの危険な経験をした人は **15.0%**
 そのうち発煙・発火の主な原因は
 - 汚れ防止シートを使用していた **3.6%**
 - その場を離れていたため、加熱しすぎていた **32.8%**
- 取扱説明書を確認していないと回答した人は **53.4%**



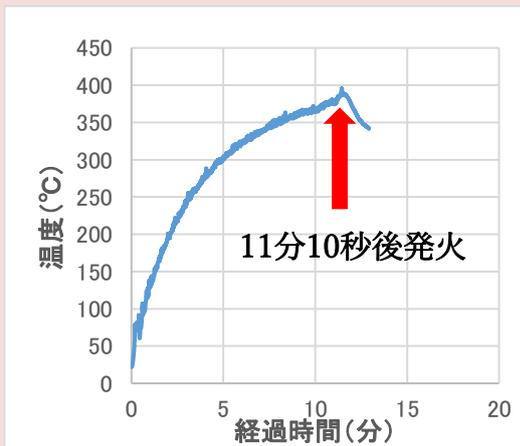
*都内在住・20歳以上の男女2,000人を対象に調査

- 汚れ防止シートの使用や、加熱のしすぎは取扱説明書に禁止事項として記載されていますが、過半数の人は取扱説明書を確認していません。
- これらの結果を受けて、上記の状況を再現して試験を行いました。

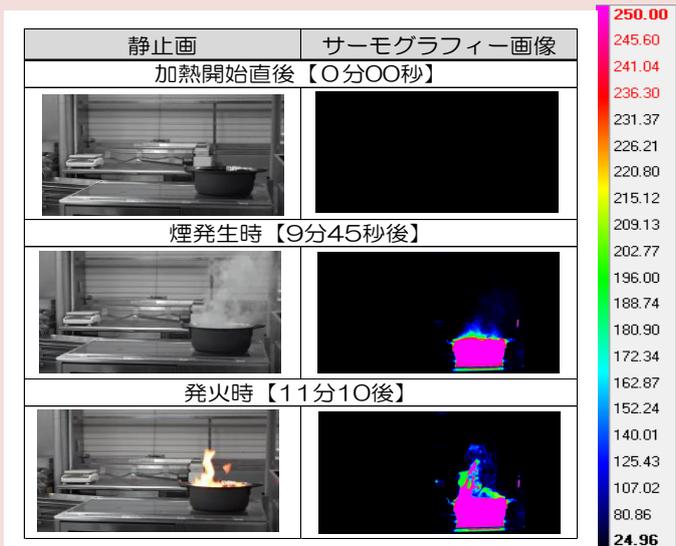
「安全性に関する試験結果（抜粋）」

汚れ防止シートを使用して油を加熱した場合

汚れ防止シート※²を鍋の下に敷き、鍋に油を入れて加熱した結果、9分45秒で発煙し11分10秒で発火した。



▲油温の上昇推移
▶静止画とサーモグラフィー画像



※2 天然鉱物の一種であるマイカ(雲母)製のシートを使用

詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp>


【問合せ先】
 東京都生活文化スポーツ局
 消費生活部生活安全課
 電話 03-5388-3082

消費者へのアドバイス

1. 調理中にその場を離れないようにしましょう。

油の発火は周囲のものに燃え広がり、火災などの重大な事故に繋がる可能性があります。**短い時間でも調理中は機器本体から離れないようにし、やむを得ず離れる場合は調理を中断し、機器を停止しましょう。**

2. 揚げ物調理の際は特に注意しましょう。

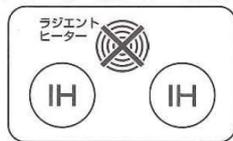
揚げ物調理をしている時に火災になる事故が多くあります。調理の際に、**汚れ防止シートを使用する場合は、IH クッキングヒーター及び汚れ防止シートの取扱説明書に従いましょう。**

また、取扱説明書に記載されている**指定の油量を守りましょう**。油が少ないと急激な温度上昇により、炎がなくても油から発火する恐れがあります。

汚れ防止シートの取扱説明書(例)

警告

●IHクッキングヒーター(電磁調理器)専用です。ラジエントヒーター・シーズヒーター・ハロゲンヒーターには使用できません。



IHクッキングヒーターの機種によっては、ラジエントヒーターの位置は左記のとおりではない場合があります。必ずお使いのクッキングヒーターの取扱説明書を確認してください。

●IH(電磁調理器)使用中は絶対にそばを離れないでください。

●揚げ物調理の際には、絶対に使用しないでください。

※IHクッキングヒーターのセンサーが正常に作動せず、エラー表示が出たり、温度が上がりすぎて火災に至るおそれがあります。

3. 取扱説明書などの注意表示を必ず確認し、適切に使用しましょう。

IHクッキングヒーターは、製品により調理設定や安全機能が異なりますが、**多くの方が取扱説明書等の注意事項を確認しておらず危険です。注意事項は必ず確認しましょう。**

また、使用している鍋の種類や変形状態により、温度検知の機能が損なわれる可能性があります。**適切な調理器具を使用しましょう。**



4. やけどに注意しましょう。

調理中・調理後の機器の天板は高温になっています。炎がなくても、**高温部に触れることがないように注意しましょう。**



◆誤った使用方法により発火する様子を動画(約1分)でご覧ください!

◆報告書はホームページからダウンロードできます。

詳しくはこちらをご覧ください。



https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/test/ih_press.html

都では、安全な製品開発の検討・普及等の取組、消費者に分かりやすい注意表示等の記載及び事故防止に向けた安全対策を推進するため、製造事業者団体、国等に対し、情報提供を行っています。

詳しくは「東京くらしWEB」をご覧ください。