令和2年3月16日 生活文化局

圧力式炊飯器の事故に注意

おいしいご飯が炊けることで人気の圧力式炊飯器。ご使用の方も多いと思います。 一方で、高温の蒸気や内容物の吹き出し等によるヒヤリ・ハットの事例も報告されています。 使用する際には、取扱説明書を確認し、正しく調理しましょう。

ヒヤリ・ハット事例

- ●圧力式炊飯器の蓋が急に開いてしまった。沸騰時に急に勢いよく開いたので高温の蒸気がすごく立ち上った(東京都消費生活総合センターに寄せられた相談)
- ●圧力式炊飯器で七草粥を炊いたところ、粥が吹き出した (事故情報データバンクシステムの登録事例)

事故を防ぐポイント

- ●炊飯時には、蓋を確実に閉めるようにしましょう。また、圧力がかかった状態で蓋を開けないようにしましょう。
- ●炊飯前には、圧力を調整する弁、本体と蓋の間などに、ご飯粒などの異物がついていないことを確認しましょう。

なお、圧力を調整する弁などの位置を、取扱説明書で確認しておきましょう。

●炊飯器の用途以外の使用はやめましょう。

ポリ袋、あく取りシートを使用した調理や、煮豆、青菜などの調理は禁止されている機種があります。

●取扱説明書をよく読みましょう。

◎参考

《圧力式炊飯器の安全な使用方法について調査しました》東京くらし WEB(平成 20 年 7 月 15 日) https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/test/suihanki_press.html

《圧力式炊飯器を安全に使おう!》YouTube 東京都チャンネル(令和2年2月) https://www.youtube.com/watch?v=LseR57xe0bI



その他の危害危険情報はこちら。





https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/kigai.html

問合せ先

東京都生活文化局消費生活部生活安全課電話 03-5388-3055