

ガス調理器具に起因する火災 正しい使い方を守り、使用中は常に注意

はじめに

一般家庭用、業務用にかかわらず、ガス調理器具に起因する火災の建物火災全体に占める割合は高く、その多くは天ぷら油火災が占めています。このコーナーで何度か天ぷら油火災について考察してきましたが、今回は今まで紹介した以外の要因で発生した火災について、業務用調理器具の事例と一般家庭用ガスコンロの事例に分けて紹介したいと思います。

業務用調理器具からの出火

無煙ロースターの事例

無煙ロースターは焼肉店によく設置されており、テーブルの中央に円形の穴が開いていて、その上に焼き網を乗せて肉を焼くものです。皆さんも一度は使ったことがあるのではないのでしょうか。

煙も出ず、油もほとんど飛ばない優れものですが、それではその煙や油はいったいどこへいくのでしょうか？

油の多くはテーブル下に設置された油受けに集められ、油煙はテーブル下から床下の排気ダクトを通して屋外へと排出されるようになっています。

油煙に含まれる油は、排気される過程でダクト内に付着し油塵となります。排気ダクトに火のついた肉片などが吸い込まれ、油塵に着火すると出火に至る危険性があります。

排気ダクト内には温度感知器や防火ダンパーなどの安全装置も付いていますが、いったん燃え上がるとダクトを通じて多量の煙が噴出し、非常に危険な状況になります。しかし、日常の清掃により予防は可能です。

ガスフライヤーの事例

持ち帰り専門弁当店や惣菜屋にはほとんどと言っていいほど揚げ物が陳列販売されていますが、このような店舗にはガスフライヤーが設置されています。

ガスフライヤーは、すぐに揚げ物を作れるように常時加熱されており、そのために油槽には過熱防止センサーが付いています。

しかし、換気扇や排気筒の清掃をおろそかにしていると、ガスフライヤーの排気口から油が入ってバーナー近くに油の塊ができます。月日が経過するにしたが

ってその油塊が大きくなり、バーナーの加熱によってついには発火温度に達し出火に至ります。

このケースも日常の清掃などで十分防止できると思いますが、こんな所になぜ油の塊があるのと思うような場所ですので、定期的な分解清掃も必要ではないかと思われます。

家庭用ガスコンロからの出火



現在、一般家庭で使われているガスコンロは、ガステーブルコンロかビルトインタイプのものが主流になっていますが、それには必ずといっていいほど魚焼きグリルが付属しています。魚焼きグリルといってもその用途は幅広く、遠赤外線効果により魚だけでなくいろいろな焼き物がこんがりとおいしく焼けるものです。しかし、その使い方を間違えたり清掃が不十分であると火災発生の危険性が高まります。

グリルの受け皿に水を入れずにサンマを焼いていて出火した事例がありました。なぜ水を入れないと発火するのでしょうか？サンマなど青物の魚は脂を多く含んでいるため、焼いている最中に受け皿に脂がしたたり落ちます。加熱調理中の受け皿の温度は 350 度から 400 度にも達し、脂の発火には十分な温度です。また、受け皿の清掃が十分にされていない場合、受け皿に付着している油脂分などが発火する危険性があります。最近のグリルには、受け皿に水を入れなくてもいいものや、「消し忘れタイマー」「水切れ検知」「過熱防止」などの安全装置が付いているものもあります。そのような製品を使うのもグリル火災を防止する手段のひとつですが、何より正しい使い方をすることが肝心です。

おわりに

このようなガス調理器具に起因する火災を防止するため、長時間使用する業務用のガス器具は常に清掃を心がけましょう。家庭用ガス器具などでも、特に高齢者世帯では安全装置のついた製品を使用

しましょう。

そして正しい使い方を守り、使用中は常に注意を払うことが大切です。
