

事 務 連 絡  
令和 2 年 9 月 18 日

各 都 道 府 県 消 防 防 災 主 管 課  
東京消防庁・政令指定都市消防本部 } 御中

消 防 庁 予 防 課

ガス・石油燃焼機器安全啓発チラシの送付について

標記について、ガス燃焼機器、石油燃焼機器及びガスコンロに起因する事故防止を目的として作成した安全啓発用のリーフレット（別添参照）等が、一般社団法人日本ガス石油機器工業会より全国の消防本部に配布される予定です。（9月下旬配布予定）

つきましては、秋の火災予防運動や安全啓発の機会を捉え、当該リーフレットを適宜ご活用いただきますようお願いいたします。

各都道府県消防防災主管課におかれましては、貴都道府県内の市町村（消防の事務を処理する一部事務組合等を含む。）に対してもこの旨周知いただきますようお願いいたします。

（問合せ先）消防庁予防課

担当：吉田 道川

TEL 03-5253-7523

FAX 03-5253-7533

消防本部 予防 担当者殿

一般社団法人日本ガス石油機器工業会  
(公印省略)

### ガス・石油燃焼機器安全啓発チラシの送付について

謹啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素よりガス・石油機器の保安につきましても格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、11月に入りますと冬場の事故を未然に防ぐことを念頭に、秋の全国火災予防運動や経済産業省の製品安全総点検週間が予定されております。

当工業会では、業界を挙げて安全啓発に真摯に取り組んでおり、一般消費者への周知につきましても、関係機関のご協力をいただきながらあらゆる機会をとらえて情報提供を行っております。事故を未然に防ぐためには日常の点検と正しい使用方法、経年劣化事故の防止のため長期使用製品の安全点検・整備の励行が欠かせないものです。

事故の未然防止の観点から、暖房機、給湯器、カセットこんろの正しい使用方法と点検の必要性及びカセットこんろ、ボンベの経年劣化につき、より多くの消費者へ周知をすべく、貴機関のご協力を賜りたくお願い申し上げます。

敬具

記

#### 使用者への安全啓発について

貴機関で一般消費者に向けての広報活動を行う際には、同梱の「石油機器の安全チェックリスト」「カセットボンベラッコチラシ」「トーチバーナー安全啓発チラシ」「ストップガスコンロ火災」等を配布、広報誌等への掲載にご活用賜りたく存じます。

また、ガス・石油燃焼機器の正しい使い方や基本的な疑問にもお答えできるよう「ガス燃焼機器には寿命があります」「ヒートショックにご注意を」「石油暖房機を正しく使う8つのポイント」「石油燃焼機器 寿命があります。」「石油燃焼機器のQ&A」を同封させていただきますので、皆様の消費者のご指導へご参考とさせていただければと存じます。

いずれの資料もホームページ<https://www.jgka.or.jp/>においても公開させていただいております。また、追加申込書にURLを張り付けていますのでご参考にして下さい。

以上

【同封資料】	石油機器の安全チェックリスト	5部
	カセットボンベラッコチラシ	5部
	トーチバーナー安全啓発チラシ	5部
	ストップガスコンロ火災	5部
	ガス燃焼機器には寿命があります	1枚
	ヒートショックにご注意を	1枚
	石油暖房機を正しく使う8つのポイント	1枚
	石油燃焼機器寿命があります	1枚
	石油燃焼機器のQ&A	1冊

【連絡先】 〒101-0046 東京都千代田区神田多町2-11  
一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 《担当：谷・榎本・藤井》  
TEL 03-3252-6101 FAX 03-3252-6105

# ガス・石油燃焼機器 安全啓発ツール申込書

## FAX 03-3252-6105

日本ガス石油機器工業会 啓発チラシ担当係 行

下記の内容でツールを希望しますので、ご手配をよろしくお願ひします。

### □ ご発注担当者様(連絡先)

消防本部名			
部署名			
ご担当者名			
お電話番号		FAX 番号	
ご住所 (お届け先)	〒		

### ご希望ツール

※多量に必要な場合は在庫など事前にご相談ください。

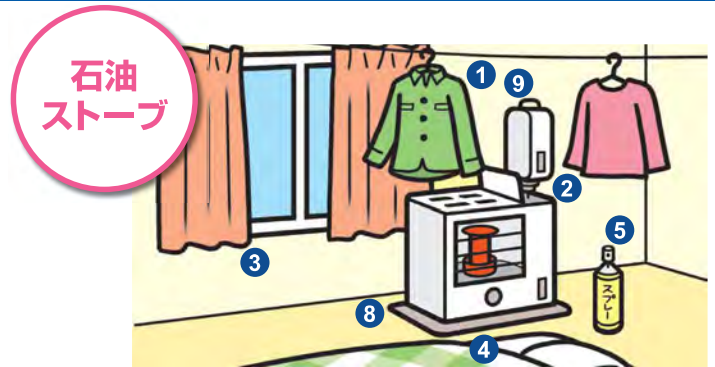
啓発ツール	ご希望部数	備考
石油機器の安全チェックリスト		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/11_2014_10_16_kero-checkrist.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/11_2014_10_16_kero-checkrist.pdf</a>
カセットボンベラッコチラシ		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/cassette_konro_doukon_chirashi_rakko.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/cassette_konro_doukon_chirashi_rakko.pdf</a>
トーチバーナー安全啓発チラシ		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/63_2019_01_00_Torch_burner_Warning_flyer.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/63_2019_01_00_Torch_burner_Warning_flyer.pdf</a>
ストップガスコンロ火災 2020		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/anshingae_stop_konrokasai_chirashi_s.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/anshingae_stop_konrokasai_chirashi_s.pdf</a>
ガス燃焼機器には寿命があります		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/59_2018_11_21_gasukikinihajumyougaarimasu.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/59_2018_11_21_gasukikinihajumyougaarimasu.pdf</a>
ヒートショックにご注意		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/56_2016_10_21_heatshock.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/56_2016_10_21_heatshock.pdf</a>
石油暖房機を正しく使う 8 つのポイント		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/kero-danboujumyou-8point_20170823.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/kero-danboujumyou-8point_20170823.pdf</a>
石油燃焼機器 寿命があります		<a href="https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/62_2019_03_27_sekiyukikinihajumyougaarimasu.pdf">https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/flyer/pdf/62_2019_03_27_sekiyukikinihajumyougaarimasu.pdf</a>
石油燃焼機器の Q&A		1箇所あたり 10冊を上限とさせていただきます。

### □ 日本ガス石油機器工業会→ご発注者様への連絡欄

F A X	発信日	月 日	担当	
連絡欄	<input type="checkbox"/> 上記内容通りにて発送しました <input type="checkbox"/> 発注内容で相談させてください。 <input type="checkbox"/> その他 (		月 日	ヤマト便 )

# 石油機器の安全チェックリスト

まずはご自分でできる点検を・・・



チェック項目	石油ファンヒーター	石油ストーブ	チェック結果	異常時の処置
① 洗濯物を上に干していませんか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		洗濯物は機器から離す
② 給油は火を消してから行っていますか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		必ず火を消して給油
③ カーテンの近くで使用していませんか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		機器はカーテンから離す
④ 機器の周辺に燃えやすいものや布団などはありませんか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		布団や燃えやすいものなどに近づけない
⑤ スプレー缶を近くに置いたり、近くで使用していませんか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		スプレー缶を機器の近くに置かない、使用しない
⑥ 温風空気取入口フィルターや燃焼空気取入口フィルターにほこりがついていませんか?	<input type="radio"/>	—		フィルターを掃除(定期的に)(※)
⑦ 温風吹出口にほこりがついていませんか?	<input type="radio"/>	—		温風吹出口を掃除(定期的に)(※)
⑧ 置台にほこりやゴミがたまっていますか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		置台を掃除
⑨ 不良灯油を使用していませんか?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		不良灯油は使用しない

(※)取扱説明書を参照

少しでもおかしいと思ったらお買い上げの販売店または、専門業者の方にご相談ください。

点検については販売店、石油機器技術管理士の\*のいるお店又はメーカー(お客様相談センター、サービスセンター等)までお問い合わせください。点検・整備は有料です。

\* (一財)日本石油燃焼機器保守協会で行う技術講習会修了者



## ガソリン厳禁

ガソリンなど揮発性の高い油は、絶対に使用しないでください。火災の原因になります。

## 不良灯油は使わないで!

### 不良灯油の見分けかた

不良灯油(変質灯油・不純灯油)は、絶対に使用しないでください。異常燃焼や故障の原因になります。

<p>正常灯油</p>	<p>変質灯油</p>	<p>不純灯油</p>
<p>◆色が付いていない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>透明なもの</li> <li>不純物が混入していないもの</li> <li>灯油の臭いがするもの</li> </ul>	<p>◆うす黄色になっている ◆すっぱい臭いがする</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>昨シーズンより持ち越したもの</li> <li>温度の高い場所で保管したもの</li> <li>日光のあたる場所で保管したもの</li> <li>乳白色の容器で保管していたもの</li> <li>容器のふたが開けてあったもの</li> </ul>	<p>◆水が混入した場合は水が下に溜まる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>水やごみなどが混入したもの</li> <li>ガソリン、軽油、シンナー、機械油、天ぷら油などが混入したもの</li> <li>灯油以外を入れた容器に保存したもの</li> <li>灯油水抜剤や助燃剤を添加したもの</li> </ul>

※保管状態によっては、色が付いていなくても不良灯油になっている場合があります。

# 石油機器の安全チェックリスト

まずはご自分でできる点検を・・・



チェック項目	FF式石油温風暖房機 半密閉式石油暖房機	石油給湯機・石油ふろがま (屋内設置型)	チェック結果	異常時の処置
① 洗濯物を上に干していませんか?	○	○		洗濯物は機器から離す
② 本体から変な臭いはしていませんか?	○	○		お買い求めの販売店へ連絡
③ 給排気筒・排気筒がゴミや雪などで詰まっていますか?	○	○		ゴミや雪を取り除く
④ 給排気筒・排気筒が外れていませんか?	○	○		お買い求めの販売店へ連絡
⑤ ゴム製送油管が古くなり、ひび割れなどが入っていたり、接続部の油漏れはありませんか?	○	○		お買い求めの販売店へ連絡 (2～3年を目安に交換)

※灯油タンクを使用している場合は、定期的に水抜きを行ってください。



## 石油燃焼機器は上手に使い、上手にお手入れ

### 長期使用した製品の点検を行う制度をご存知ですか。

FF式石油温風暖房機及び石油給湯器・石油ふろがまは長期使用製品安全点検制度の対象です。長期使用製品安全点検制度は、事故の未然防止のため、ある一定期間を経過した製品に対し点検を行う制度です。

**長い間使用した製品は、早めの買い替えをおすすめします。**

#### 補修用性能部品\* 保有年数の目安

\*性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

石油ファンヒーター	製造終了後6年	半密閉式石油暖房機	製造終了後7年
石油ストーブ	製造終了後6年	FF式石油温風暖房機	製造終了後7年
石油ふろがま	製造終了後7年	石油給湯機	製造終了後7年

音がしたらまだ  
ガスが残っているよ。  
使い切ってから  
捨ててね!



カセットボンベを  
捨てる時は振って

シャカ  
シャカ

音がしないか  
確認してね!!



■ 使用期限目安 ■

カセット  
ボンベ 約 **7** 年 

製造年月日は缶底に表示  
(西暦4ケタ + 月 + 日)\* 

カセット  
こんろ 約 **10** 年 

製造年月は本体側面に表示  
(西暦下2ケタ + 月) 



## 春 芽キャベツのスープ煮



1人分  
277 kcal  
調理時間 30分

材料 (2人分)

とりもも肉 (骨付きぶつ切り)	200g
A [塩]	少々
酒	小さじ1
芽キャベツ	8個 (100g)
じゃがいも	1個 (150g)
たまねぎ	1/2個 (100g)
にんじん	1/4本 (50g)
B [塩]	小さじ1/2
ローリエ	1枚
塩・こしょう	各少々
油	大さじ1/2

- 肉にAをもみこみます。
- 芽キャベツは、塩を加えた湯(水カップ2+塩小さじ1/2材料外)で5~6分ゆでます。
- じゃがいも、たまねぎは4等分に、にんじんも4つ割りにします。
- フライパンに油を温め、肉の両面を焼き色がつくまで焼きます。
- 鍋に、③、④、水カップ3を加え、強火にかけます。アクをとって、Bを加え、弱火で約15分煮ます。
- 芽キャベツを加えて3~4分煮、塩、こしょうで味をととのえます。

料理写真: 白根 正治

## 夏 ゴーヤのサンラータン



1人分  
345 kcal  
調理時間 15分

材料 (2人分)

ゴーヤ	1/2本 (120g)
なす	小1個 (50g)
豚ばら肉 (薄切り)	80g
春雨	10g
油	大さじ1
卵	1個
水	550ml
A [酒]	50ml
鶏ガラスープの素	小さじ1
B [塩]	小さじ1/2
こしょう	少々
C [かたくり粉]	大さじ1
水	大さじ1
酢	大さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
D [ごま油]	小さじ1/2
ラー油	小さじ1/2
砂糖	少々

- ゴーヤは縦半分に切り、種とわたを除きます。5~6mm幅に切り、なすは5mm幅の輪切りにします。豚肉は3~4cm長さに切ります。春雨はキッチンばさみで食べやすい長さに切ります。
- 鍋に油を温め、ゴーヤ、なす、豚肉を入れてさつと炒めます。Aを加えてひと煮立ちさせ、アクをとって、春雨を加え、ゴーヤがやわらかくなるまで約5分煮ます。
- ③Cは合わせて、卵は割りほぐします。
- ②にBを加えて味をととのえます。Cの水溶きかたくり粉を加え、混ぜながらとろみをつけます。弱火にし、卵を細く流し入れ、ひと混ぜし、Dを加えて火を止めます。器に盛り、ラー油少々(材料外)をふります。

料理写真: 松島 均

## 秋 フライパンでちゃんちゃん焼き



1人分  
293 kcal  
調理時間 20分

材料 (2人分)

生さけ	2切れ (200g)
塩・こしょう	各少々
もやし	1/2袋 (120g)
キャベツ	100g
にんじん	1/4本 (50g)
ピーマン	1個
ねぎ	1/2本
バター	20g
<辛みそだれ>	
赤みそ	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
赤とうがらし(あらみじん切り)	1/2本

- もやしはできればひげ根をとります。キャベツはひと口大に切り、にんじんは細切り、ピーマンは薄い輪切り、ねぎは斜め薄切りにします。
- 生さけは半分に切り、塩、こしょうをふります。辛みそだれの材料は合わせます。
- 大きめのフライパンにバター10gを溶かし、中火でさけを焼きます。焼き色がついたら裏返し、ふたをして2分ほど蒸し焼きにします。とり出して、フライパンの脂をふきます。
- フライパンにバター10gをたして、①の野菜を炒め、しんなりしてきたら、さけを戻してのせ、辛みそだれを全体に回しかけます。ひと呼吸おいたらできあがりです。1人分ずつ盛りつけます。

料理写真: 大井 一範

## 秋 さんまのごままぶし



1人分  
230 kcal  
調理時間 20分

材料 (2人分)

さんま	大1尾 (180g)
しょうが	1かけ (10g)
A [水]	100ml
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
すりごま(白)	大さじ2

- 魚は頭と内臓を除いて洗い、3cm長さに切ります。
- しょうがは皮をこそげて、薄切りにします。
- 鍋にAと、しょうがを入れて煮立て、魚を入れます。落としぶたをして(鍋ぶたなし)、弱めの中火で約10分煮ます。ふたをとって、煮汁をからめます。
- とり出して、ごまをまぶして器に盛ります。しょうがをそえます。

料理写真: 対馬 一次

## 冬 スンドウフチゲ



1人分  
634 kcal  
調理時間 20分

材料 (2人分)

豚ばら肉 (薄切り)	150g
あさり(殻付き)	300g
ねぎ	1本
にんにく	2片
ごま油	大さじ2
とうがらし粉	大さじ1~2
しょうゆ	小さじ1/2
塩	少々
水	カップ1
おぼろ豆腐	1丁
卵	2個

- あさりは砂抜きをしてよく洗います。
- 豚肉は2cm幅に、ねぎは2cm幅の斜め切りにします。にんにくはみじん切りにします。
- 鍋にごま油ととうがらし粉を入れ、弱火でいためます。
- 続いてにんにく、豚肉、あさりの順にいためます。あさりの口が開いたら、しょうゆと塩で味をととのえ、水を加えて5分ほど煮ます。
- ④におぼろ豆腐を、スプーンなどですくいながら入れます。再び煮立ってきたら、ねぎを入れて、卵を割り入れます。卵が半熟程度になったら、いただきます。

料理写真: 石塚 英夫

## 冬 雪鍋



1人分  
479 kcal  
調理時間 15分

材料 (2人分)

豚ばら肉 (薄切り)	200g
絹ごし豆腐	100g
だいこん	300g
みず菜	100g
えのきだけ	100g
ねぎ	1/2本 (50g)
[水]	カップ2~1/2
ごんぶ	20cm
塩	小さじ1/2
ぼん酢しょうゆ	適量
(または、すだちのしぼり汁+しょうゆ)	

- 土鍋に水とごんぶを入れ、15分以上おきます。
- 豚肉のみず菜は8cm長さに切ります。えのきは根元を切ってほぐします。ねぎは1cm幅の斜め切り、とうふはひと口大に切ります。
- だいこんはすりおろして、軽く水気をきります。
- ①を弱火にかけ、沸とう直前にごんぶをとり出します。だいこんおろしと塩を入れて中火にし、沸とう直前で火を弱めます。
- 食卓で、フツフツとした状態を保ちながら、しゃぶしゃぶの要領で、食べる分ずつ材料を鍋に入れます。火が通ったらだいこんおろしも一緒に小皿にとり、ぼん酢しょうゆや、すだちとしょうゆなどで味つけて食べます。

料理写真: 中里 一暎



# トーチバーナーを お使いの皆様へ



誤った使用や、過度の使用、過酷な使い方をされますと器具の損傷やけが、火災など思わぬ事故の恐れがあります。安全にお使いいただくために点火動作をする前に下記の注意事項を必ずお守りください。

点火動作をする前には必ず、接続部またはガス調整つまみからガスが漏れていないかを確認してください。

特に使用頻度が高い、または購入後長期間経過しているバーナーは、内部のゴム部品の劣化などの恐れがあります。必ず使用前点検を行なってください。

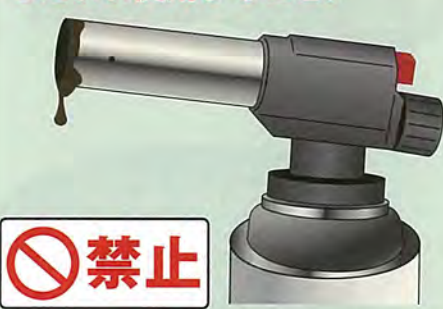


## 次のような使い方は絶対にしないでください

両手に1台ずつ持ち、一度に2台同時に使用すること。



油分の多い食材や汚れが付着したまま使用すること。



容器(ボンベ)を装着したままのバーナーや容器(ボンベ)を火元の近くや、加熱される可能性のある場所に置くこと。(熱で容器(ボンベ)が加熱されて爆発する恐れがあります。)



## 次のような症状があればただちに使用をやめ、新しい製品に交換してください

容器(ボンベ)にしっかりと固定されず、ゆるみやガタつきがある。



落下などで衝撃が加わりバーナー本体や容器が変形している。



変形やヒビが見受けられる。(このような場合はすぐに使用を中止してください。)



点火しなくなった場合、他の炎を使って点火することは絶対にしないでください。



## 次のようなことにご注意ください



安全のため、ご使用前に取扱説明書をよくお読みいただき、ご理解の上ご使用ください。

取扱説明書をお読みいただき、ご不明な点は、お買い求めになった販売店または製造元までご相談ください。



容器(ボンベ)は必ず指定された専用容器(ボンベ)を使用してください。

他の容器(ボンベ)を使用すると、ガス漏れする場合や、正常な使用ができなくなる可能性があります。



容器(ボンベ)は必ずキャップをして、湿気の少ない冷暗所に保管してください。

容器(ボンベ)やバーナーは、とくに蛍光灯の下や電子機器のそばでの保管は避けてください。内部のゴム部品が劣化し、ガス漏れにつながる恐れがあります。







正しく使って  
安全に！

必ずお守りください

# ⚠ 注意

カセットこんろでの下記のような使い方は、こんろ本体に熱が伝わってボンベの爆発やテーブルの焼損等、事故の原因となります。絶対にしないでください。

カセットこんろをおおうような大きな調理器具は使用しないで下さい。



禁止

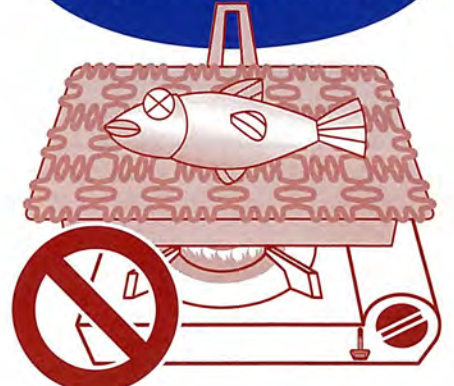
クッキングヒーターや焼き物器など、他の熱源の上や近くに、カセットこんろ・ボンベを置かないで下さい。



禁止

セラミック付き焼き網は使用しないで下さい。

石綿やセラミック付きの魚焼き器や焼き網及び陶板プレート等



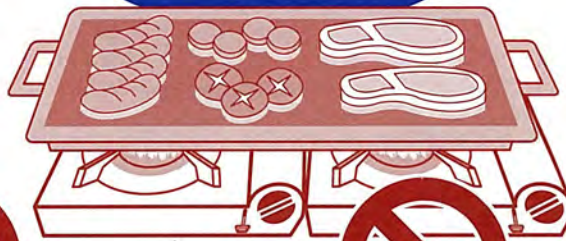
禁止

ストーブやファンヒーターの近くなど、高温になる場所にカセットこんろ・ボンベを置かないで下さい。



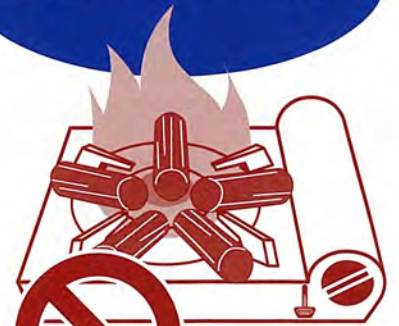
禁止

カセットこんろを2台以上並べて使用しないで下さい。



禁止

炭の火おこしは危険ですのでおやめください。



禁止

## ⚠ 警告

絶対にやめましょう **吸引禁止** ガスを故意に吸引すると、酸欠により窒息死します。

- 取扱説明要項をよく読んで、正しくご使用ください。
- カセットこんろに表示してある専用ボンベをご使用ください。



Japan Industrial Association of Gas and Kerosene Appliances

一般社団法人 **日本ガス石油機器工業会**

カセットボンベの処理の仕方についてのお問い合わせは、カセットボンベお客様センターにて承っております。

恐れ入りますが、「カセットボンベお客様センター」(0120-14-9996 平日 10:00 ~ 17:00)までご連絡をお願いいたします。

古いコンロは**火災**リスクに要注意!  
全口にセンサーが付き、安全機能の充実したSiセンサーコンロへの

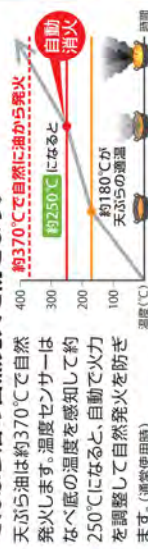
# 安心替えをおすすめ

**Siセンサーを正しく使って安心調理!**



## Siセンサーが安心を見守っています。

**温度センサーで過熱しすぎをストップ!  
てんぷら油の自然発火を防ぎます。**



コンロ火災は、その多くが調理中につき、その場を離れたり、過熱しすぎて火災に至っています。Siセンサーコンロは、**うっかり過熱した際にセンサーが温度を感じ、ガスの火を安全に止め事故リスクを下げます。**

## Siセンサーコンロ普及で火災事故が減少中!

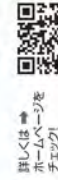
ガスコンロ火災の件数推移

火災事故は、2018年2470件とピーク時の半數以下まで減少しています



※2020年1月現在 累計約4043万台(販売数:5600万台)

安心替えはお近くのガス器具取扱店、又はメーカーにご相談ください。



詳しくは  
ホームページ  
チェック!

ガスコンロが原因の火災は

# 年間2470件発生

そのほとんどが「調理中のうっかりミス」!

✓ **今すぐチェック!** わが家の **火災** リスク チェックリスト

**1**

調理中に **その場を離れてしまったことがある**

調理中は決してその場を離れない!  
離れるときは火を消して。

**2**

コンロの近くに **燃えやすい物が置いてある**

コンロの周りに燃えやすいものを置かないこと。

**3**

**火をつけたまま、コンロ奥のものをとろうとした**

コンロの上や奥のものをとるときは火を消して。防災エプロンなど使用すればなお安全。

**4**

**グリル庫内に汚れがたまっている**

グリルは定期的にお掃除を。  
グリル掃除の方法は動画でチェック!!



グリル掃除の方法は動画でチェック!!

# ガスコンロヒヤリ事例集

なんと **ガスコンロ4人中3人が**  
**危ない使い方の経験あり!**



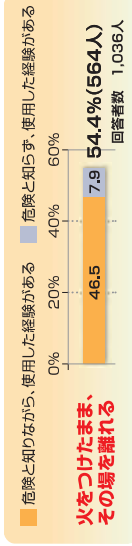
ガスコンロを原因とした火災は減少傾向にありますが、住宅火災としては依然として多くも発生しています。調査\*によると、ガス使用者の74.4%の方が、事故につながるおそれのある使い方方の経験がありました。

コンロの危険な使用方法  
(回答者数 1,036人)

(\* 情報提供 東京都生活文化局 右頁脚注に詳細を記載)

## 1 ガスコンロを使用中、その場を離れた人は? 54%!

多くの方が「危険な使用方法」による使用経験がありました。その中でも、火をつけたままその場を離れたことのある人は全体の54.4%と半数を超え、多くの人はつい大丈夫だろうと思い、コンロから離れていました。



鍋に火をかけたまま外出。あわてて帰ったが鍋が真っ黒に。(女性40歳代)



カレー鍋をかけたまま仕事に出かけ、半分焦げたところに娘が帰ってきた。(女性70歳代)



揚げ物をしていた突然の来客に対応して火を消し忘れ、鍋の油に火がついた。(男性60歳代)



調理中にうたたねをしていて鍋をこがし、家族が気づいて火を消した。(女性60歳代)

### 事故防止の心得

コンロの使用中は絶対にその場を離れないこと。離れる時は必ず火を消してください。



過熱した天板から油に火がついた実験映像より

### 温度センサーの働き

天板は油は約370℃を超えると自然発火します。Siセンサーコンロの場合は、温度センサーがなべ底の温度を感じて約250℃になると、自動で火力を調節、温度をキープします。(通常使用時)

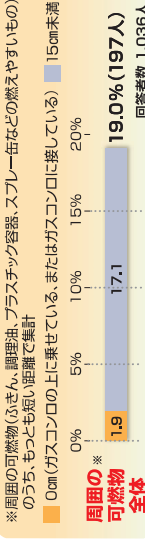


温度センサー

## 2 ガスコンロの近くに燃えやすいものを置いた人は? 19%!

ガスコンロ使用者の約2割は、ガスコンロと周囲の可燃物までの距離が、火災予防上安全な距離とされる離隔距離\* 15cm(上方は100cm)を満ちしていませんでした。

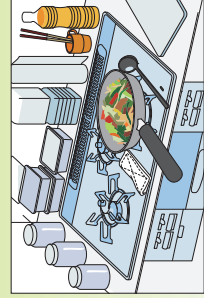
\* 消防関係法令では、火災予防上安全な距離として、ガスコンロから可燃物までの距離を15cm以上(上方は100cm以上)と離すこと等が定められています。



※ 周囲の可燃物(ふきん、調理油、プラスチック容器、スプレー缶などの燃えやすいもの)のうち、もっとも短い距離で集計

### 事故防止の心得

コンロの上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。ふきん、調理用油、プラスチック製の容器などをコンロのまわりに置くと、着火して火災が発生し、重大な事故につながるおそれがあります。



周辺に可燃物が置かれた危険な例



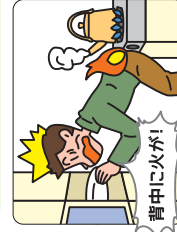
コンロのそばに布巾を置き、焦げ臭いにおいで気づいて、火を消した。(女性50歳代)



コンロの近くをキッチンペーパーで掃除して火がついたが、水をかけて消火した。(男性40歳代)

## 3 着衣に着火した経験のある人は? 4%!

ガスコンロ使用中に、周囲の物や衣服に「着火した」または「着火しそうになった」経験のある人は4.2%いました。



コンロを使用中、コンロに背を向けていた衣服に着火し、やけどを負った。(男性50歳代)

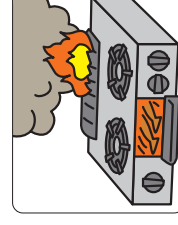


奥のコンロの、鍋の料理の味見をしよとして袖に火がついた。(女性70歳代)

## さらに こんなことでもヒヤリ!



ざるをコンロの上のせて、誤って点火してしまい燃えた。(男性40歳代)



グリルでさんまを2度焼いた時に奥の排気口から炎が出た。(女性60歳代)



## もしもの時に備えて、住宅用火災警報器を設置しましょう!

住宅用火災警報器は火災を早期に発見するために設置が義務づけられています。設置する部屋や種類などに関してはもよりの消防署へお問い合わせください。

住宅用火災警報器

資料協力/

※ ガスコンロヒヤリ事例集に掲載したアンケート結果及び事例は、東京都生活文化局「ガスコンロの安全な使用に関する調査報告書」(平成28年2月、アンケート回答者数1,036人)をもとに、日本ガス石油機器工業会が編集・作成したものです。

東京都生活文化局  
BUREAU OF CULTURE AND SOCIAL AFFAIRS

東京くらしWEB  
くらしに関わる東京都の情報はここへ

動画サイト



動画サイト



# ガス燃焼機器には、 寿命があります。



お使いの機器は、  
どのくらいたっていますか？

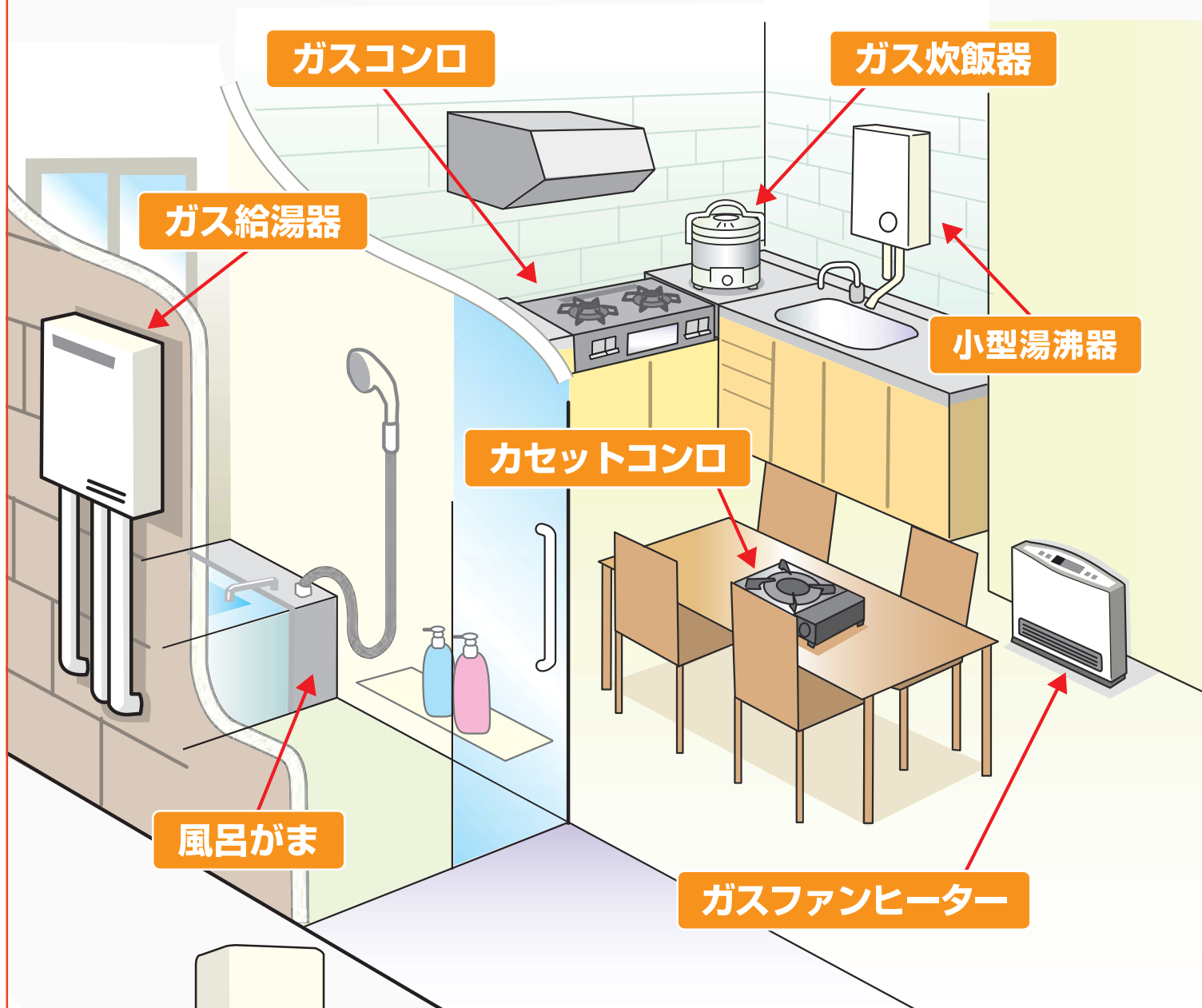
**10年** 点検・  
取替えを！  
たった

※ガス燃焼機器の点検は有償となります。お使いのメーカーにお問い合わせください。

# お使いの機器は何年ですか？

ガス燃焼機器にも人間と同じように寿命があります。お使いの機器が思わぬ事故につながらないように、何年ぐらい使ったかをチェックしてみることが大切です。

## お宅の機器は大丈夫？



●詳しくは（一社）日本ガス石油機器工業会のホームページをご覧ください。

<http://WWW.jgka.or.jp>



# 冬の入浴時



# ヒートショックに

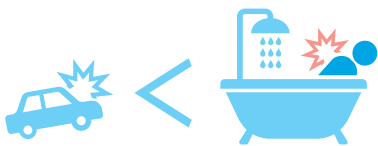
# ご注意ください

年間**17,000**<sup>※1</sup>人が  
入浴中**急死!**

入浴中のヒートショックによる  
死亡者は交通事故(4,117人)<sup>※2</sup>の  
約4.1倍!

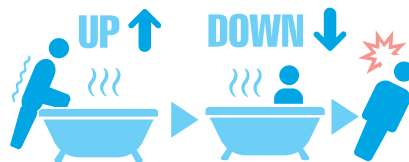
※1 東京都健康長寿医療センター研究所  
平成23年調べ

※2 警察庁 平成27年調べ



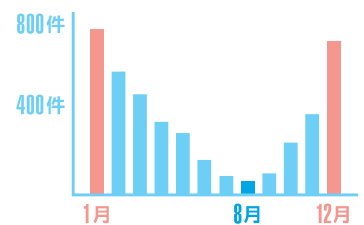
入浴時は**血圧が  
大きく変動!**

寒冷刺激による血圧上昇、  
入浴中の急激な血圧低下によっ  
て失神などのヒートショックが  
引き起こされ、死亡事故に繋が  
っています。



**冬に頻発!**  
夏の約**11倍**

入浴中の事故発生率は、外気温が  
低くなる12月から1月にかけて  
もっとも少ない8月の11倍に  
なります。



寒い冬は血圧の変動が大きいので要注意。  
ヒートショックを防ぐには、  
浴室や脱衣所の **室温** がポイント!

ヒートショックを  
防ぐには?



# ? ヒートショックを防ぐには ?

## 入浴のポイント

### 夕方の入浴



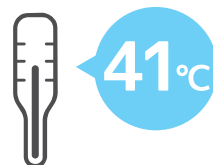
脱衣所や浴室が冷え込まない、夕食前や夕方の入浴を。人の生理機能が高いうちに入浴すると温度差への適応がしやすくなります。

### 食事直後・飲酒時は×



食後1時間以内や飲酒時は血圧が下がりやすくなるため、入浴を控えましょう。

### お風呂は41℃以下



お湯の温度が高すぎると、入浴中に急激な血圧低下のおそれがあります。

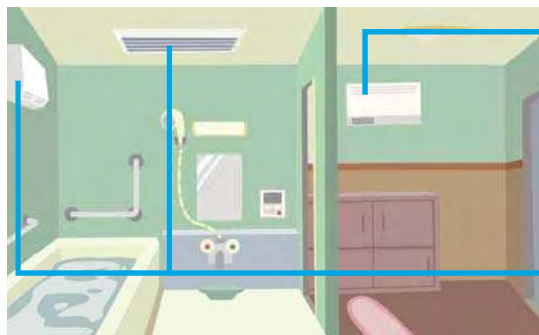
※万が一の時に備え、なるべくご家族が在宅している時に入浴しましょう。

※お風呂のフタを開けておいたり、シャワーでお湯はりをすると浴室全体が温まり、予防に繋がります。



## 暖房設備の導入

ヒートショックにはお住まいの断熱改修が有効ですが、比較的小手軽に対策をするのであれば、浴室やトイレなどに暖房機を設置するのがオススメです。



### 脱衣所暖房機



ガスや石油温水器で暖めたお湯を循環しパワフルに脱衣所を暖めます。既存の脱衣所にも設置しやすいタイプです。

### 浴室暖房乾燥機



天井設置型

または



壁付け型

天井設置型や壁付け型があり、お住まいに合わせての設置が可能です。ガスや石油温水器で暖めたお湯を循環しパワフルに浴室を暖めます。衣類乾燥機としても使え、最近では1台でダクトを伸ばして脱衣所も暖めることができるタイプもあります。

まとめ  
お風呂のお湯を熱すぎないように設定し、脱衣所や浴室の温度を温かい室内と近づけてヒートショックを予防しましょう。

# ヒートショックに気を付けて、安全で健康な毎日をお過ごしください。



長期間使用した製品は  
重大な事故発生のおそれがあります!

# 石油暖房機は

## 寿命が

## あります

# 8

年経ったら

点検・取替えを!!



石油暖房機にはPSCマークがついています。

高い安全性を備えた3つの改善

消費生活用製品安全法特定製品の  
基準に適合している印です。  
2009年以降の製造品には  
PSCマークが付いています。

カートリッジタンクの  
口金安全性強化

給油時自動消火

不完全燃焼防止機能強化  
(石油ファンヒーター)



一般社団法人

日本ガス石油機器工業会

<http://www.jgka.or.jp/>



経済産業省



石油連盟



詳細はこちらを  
ご覧ください



安全に

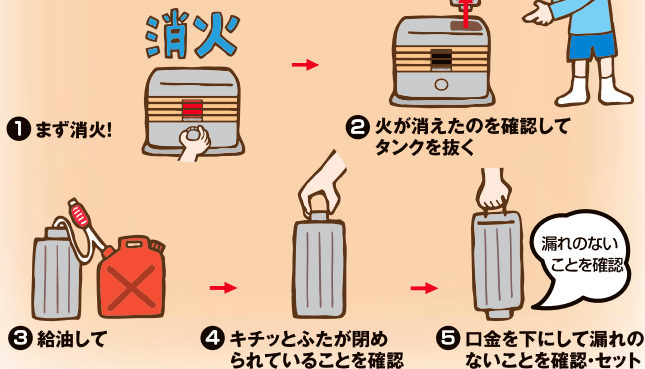
# 石油暖房機を正しく使う 8つのポイント

point!

1

まず消火! 給油後はタンクの灯油漏れがないか確認した上でセットしてください

- 暖房機の火が消えたことを確認してから、給油をしてください。消火せずに給油すると火災のおそれがあります。
- 給油後、カートリッジタンクの口金は確実に締め、灯油漏れがないかを確認しましょう。



point!

5

火災の原因になりますので農機具などの燃料用のガソリン・混合油は絶対に使用しないでください

ガソリン・混合油



危険



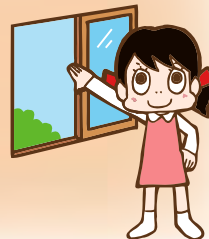
ガソリン厳禁  
使用燃料: 灯油

point!

6

1時間に1~2回(1~2分)換気を行ってください

- 換気が不十分だと、一酸化炭素などが発生して中毒になるおそれがあります。



換気するときには、換気扇を使用したり、2カ所以上の開口部を設けると効率よく換気ができます。

point!

2

衣類などの乾燥はやめましょう

- 石油ストーブの上に衣類などを干して乾燥させないでください。万一衣類が落ちた場合、火災の原因になるおそれがあります。

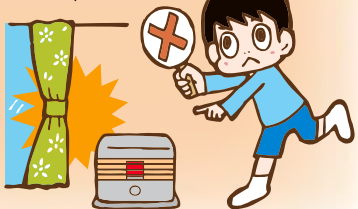


point!

3

カーテンやふとん、紙類など燃えやすい物をそばに置かないでください

- 燃えやすいものの近くで使うのはやめましょう。
- 石油ストーブの近くや器具内にマッチやライターを置くのはやめましょう。

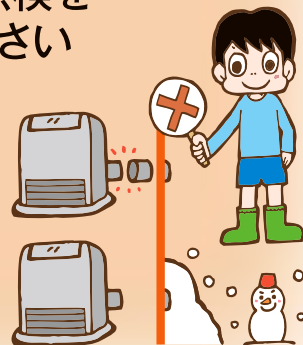


point!

7

FF式石油暖房機や半密閉式石油暖房機は定期的に点検を行ってください

- 暖房機器には寿命がありますので長期間使用されている機器は点検してください。
- 本体と給排気筒が正しく設置されていないと運転中に排気が室内に漏れて危険です。
- 給排気筒トップのまわりが雪などで塞がれている場合は取りのぞいてください。



point!

4

スプレー缶を暖房機の上や温風のあたる場所に置かないでください

- 熱で缶の圧力が上がり、爆発し、危険です。



point!

8

不良灯油は使わないでください

- 変質灯油(持ち越した灯油など)、不純灯油(灯油以外の油・水・ごみが混入した灯油など)を使用しないでください。異常燃焼や故障のおそれがあります。



ご注意

長期間保管した灯油は変質している可能性があります

- 昨シーズンから持ち越したもの
- 日光のあたる場所で長期保管したもの

※ 乳白色のポリタンクはご使用にならないでください。

長期間使用した製品は  
重大な事故発生のおそれがあります!

# 石油燃焼機器には 寿命があります!!

給湯機 10年 暖房機 8年  
経ったら点検・取替えを!!



点検・取替えで、  
家族みんなが  
安心、安全



# お使いの機器は何年ですか？

お使いの機器にも点検の時期をお知らせする機能や本体への点検・取替え目安年数表示をしています。

※機器によって表示が異なります。

## 給湯機リモコン



※油だき温水ボイラリモコンにも搭載した製品があります。

## 密閉式(FF式)石油暖房機



※半密閉式石油暖房機にも搭載した製品があります。

## 石油ふろがま



## 石油ファンヒーター



## 石油ストーブ



**警告**



**換気必要**

1時間に1~2回

寝るとき消火

給油時消火

**注意**

変質した持ち越し灯油  
使用厳禁

**お願い**

本製品は製造後8年を  
目安に点検又は取替え  
をお勧めします。

点検時期が  
わかるのね  
点検して  
これなら安心！

