第4章 平成22年中の特異な火災

特異な出火事例

事例 1

IHクッキングヒーター(以下、「IH」という。)で調理中の天ぷら油から火が上がったもの

I H で 揚 げ 物 を しよ う と 、 直 径 12.5 c m の 小 さ い 鍋 に 、 使 い 古 し た 油 約 400 m 1 を 入 れ 加 熱 し た と こ ろ 、 3 ~ 4 分 後 に 油 か ら 出 火 し た 。

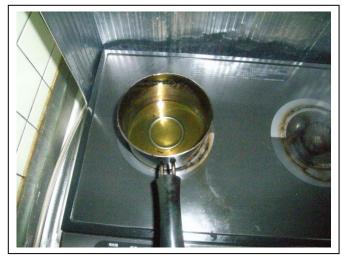
メーカーと合同で調べた結果、油の量が取扱説明書に記載 してある量の半分以下であったことと、油かす等が入った非 常に古い油を使用していたことが原因と判定。

IHは火を使わないことで「安全」と思われがちであるが、誤った使用をすれば出火する危険がある。

(I Hの状況)



(片手鍋の状況)



事例 2

石油ストーブを点火したまま給油し、灯油が漏れて火災に至ったもの。

石油ストーブを点火状態のまま、カートリッジタンクを取り出し灯油を給油後、石油ストーブに戻そうとしたところ、 灯油がこぼれ引火した。

ストーブが点火した状態で燃料を補給する行為自体が非常に危険で、誤使用となるが、本事案は更に製品自体にも欠陥があり、リコールの対象となっていたものである。欠陥理由は、カートリッジタンクの給油口が長期間の使用により変形し、きちんと閉められていない「半ロック状態」にも関わらず「ロックした」と誤認する事象が確認されたものである。

そのため、ストーブに戻す際、今回のように突然蓋が開き、 灯油がこぼれて火災に至る可能性があるため、メーカーが注 意喚起・啓発及び無償点検・修理を実施している。

(石油ストーブ 外観の焼損状況)



(カートリッジ タンクの状況)

