



火災に注意！

札幌市中央消防署からのお知らせ！

平成28年中の札幌市における火災は、517件発生（出火原因上位：電気77件、こんろ76件、放火（疑い含む）72件）しており、前年比29件の減少となりました。

中央区においては、前年と比較して20件増加し、平成20年依頼8年ぶりに100件に達する火災が発生し、原因別の上位は、こんろ27件、放火18件、電気15件となっております。

電気火災の主な原因と対策

1 トラッキング



コンセントに差し込んだプラグの周辺に綿ほこりや湿気などが付着することにより、差し込みプラグの刃の間に電流が流れ、火花放電を繰り返すことで、絶縁樹脂表面に炭化導電路（トラック）が形成され、発火する現象です。

【対策】

- ※トラッキング防止機能付製品の使用。
- ※電気器具の使用後はプラグを抜き、決められたところに片付けましょう。



2 半断線



電線の過度な曲げの繰り返し、ねじり、強い力による踏みつけ、挟み込み、束ね、引っ張り、巻きつけなどにより半断線状態になりますので、コードとプラグの接続部付近や器具とコードの接続部付近など、比較的強い外力がかかりやすい箇所で発生しやすくなります。

【対策】

- ※コードの上に重たいものを置かない。
- ※コードの位置を確認し、踏みつけ、挟み込みに注意しましょう。



3 たこ足配線



コンセントから複数の電気製品に電気を供給することができるテーブルタップは、便利な反面、使用できる電気容量に制限があります。電気容量を超えた状態で使用すると、テーブルタップが発熱して火災につながる可能性があります。

【対策】

- ※たこ足配線により、気づかいうちにテーブルタップの電気容量を超えてしまうことがないように電気製品の取扱いには十分気をつけましょう。



こんろ火災の主な原因と対策

1 天ぷら鍋・天蓋



1 天ぷらを揚げている途中にその場を離れていたところ、時間経過とともに過熱発火、また、天蓋等に付着していた油かすにこんろ火が引火し火災化したものや、調理中にその場を離れ、油が過熱発火し火災化した「うっかり型の火災」が発生。

【参考】札幌市消防局での実験では、天ぷら油を加熱し続けると 300℃付近から煙が立ち始め、370℃で発火しました。発火までの時間は約 27 分です。

【対策】

- ※こんろから離れるときは、必ず火を消す。
- ※発火した天ぷら油には絶対水をかけない。
- ※鍋のふたや濡れたふきんで発火した天ぷら油を消火したときは、温度が下がるまでそれらを取らない。
- ※自分での消火が不可能と判断した場合は避難を優先し、速やかに 119 番通報する。



2 七輪



炭おこし用の七輪こんろを、壁体直近で長期間使用していたため、時間の経過とともに壁内の木材が低温着火。

【参考】「低温着火」とは：壁内の木材に長期間熱が伝わることで、次第に壁内の木材が炭化し、通常の発火温度（木材発火温度：400～450℃）以下でも発火すること。

【対策】

- ※七輪等の熱を発生する移動式こんろは、可燃性の物品や壁体等から十分な距離を保つ。



ご不明な点は中央消防署までお問い合わせください。
中央消防署予防課：011-215-2120