



台所の火災安全ーチェックリスト

Fact Sheet 33 – Community Risk Management. Revised 1/11/2005

事実：

住宅火災の 45%は台所から発生しています。2004-2005 年の間、NSW 州消防庁は 1,955 件の台所から発生した火災に立ち会っており、うち 988 件は加熱調理中の不注意によるものでした。 2005 年 6 月 30 日現在の NSW 州消防庁統計による

あなたの台所の火災安全は大丈夫ですか？

台所における最大限の火災安全を実現するために、以下のことを推奨します：

- 加熱調理中に席を外すことは火災の原因となります。台所を離れなければならない場合はコンロを切りましょう。
- 料理するときは袖がゆるくない服を着ましょう。
- 調理中は、子どもたちがコンロやオーブンに近づかないようにしましょう。また、ストーブガードの設置を考慮しましょう。
- 布巾やオーブン用の手袋やその他の燃えるものはコンロから離しておくべきです。
- 調理用の油を使用するときは注意しましょう。ゆっくりと加熱して、適度な大きさのフライパンを使用し、脂がはねないくらいの弱い熱を保ちましょう。
- 鍋やフライパンをひっくり返してしまわないように、取っ手は内側に向けて置きましょう。
- ストーブグリルを使用した後は必ず掃除しましょう。また、レンジフードフィルターと調理機器もすべて定期的に掃除しましょう。
- 油についた火は水では消せません。決して燃える油に水をかけないでください。この種の火に水をかけると、火の広がりや速度をさらに速めかねませんし、大火傷を負うことになるかもしれません。
- 台所に消火器と防火毛布を備えて、その使用方法に慣れておきましょう。また、消火器と防火毛布は、コンロと出口との間で、コンロから少なくとも 1 メートル離れたところに配置するべきです。
- コンロと流しの周りに滑り止めマットを置くことを検討しましょう。
- もし調理用の油に火がついたら、コンロを切って、フライパンの上に蓋を被せ、防火毛布を使用して火を消しましょう。火を広げてしまったり、ひどい怪我の元となりかねないので、熱い油や火のついた油の入ったフライパンを持って家の中を移動しないでください。火が再発生しかねないので、油が冷めるまでは蓋を取らないでください。
- もし台所で火が起こり、高齢またはその他の理由からその火を消す自信がない場合は、機器を止め、部屋を出て、安全な電話で 000 をダイヤルして消防署に通報してください。
- 使用後、調理機器が止まっていることを確認しましょう。

協力： NSW 州消防庁、NSW 州地方消防隊、
ACT 消防庁、ACT 地方消防隊

詳しくは、地元の消防署か消防センターにお問い合わせいただくか、
ウェブサイトをご覧ください：www.fire.nsw.gov.au www.rfs.nsw.gov.au www.esa.act.gov.au

その他の安全情報

- すべての電気機器が正常に作動していることを確認しましょう。
- 台所専用の特別な煙警報機も販売されているので、設置を検討してみてください。ただし、料理から出る煙にも反応してしまうことがあるということも承知しておきましょう。

緊急時には 000 をダイヤルしてください