

# 火災事例

## 建物火災（コンロ）

### 火災概要

飲食店舗厨房内で出火し、店舗及び家財などの収容物が焼損した建物火災です。



焼損した壁

### 原因

食用油を入れた鍋を火にかけてそのまま放置したため、時間経過とともに食用油の温度が上昇し、発火温度に達して出火したものです。



出火した鍋

### 類似火災の防止対策

- コンロで調理中は、絶対にそばを離れない。
- コンロの上に、ふきんなどを干さない。
- コンロの周りに燃えやすいものを置かない。
- 換気扇や壁、グリルなどはこまめに掃除する。



火災を未然に防ぎましょう！

