

知っ得情報誌 2017年8月号

思わぬところから、思わぬことから発火!

独立行政法人製品評価技術基盤機構 NITE (ナイト) より

ガスコンロや電子レンジの汚れを放置すると火災の原因になります

汚れや食品カスをそのままにしておくと、炭化物や油脂がたまり過熱されて発火する事例があります。



電子レンジの庫内に付着した汚れが炭化して発火

まずはお掃除しましょう!

- ガスコンロの煮こぼれ
- グリル皿、グリル庫内の油脂汚れ
- 電子レンジ庫内の食品カス
- 周囲に燃えやすいものを置く
- トースター内の食品カス
- ガスコンロのバーナーキャップの目詰まり

もし庫内で発煙・発火した場合は、電源プラグを抜き、扉を開けない

ドアを開けると空気が入り、炎が大きくなり危険です。ドアのガラスも高温になっているので、水をかけたりすると、ガラスが割れて危険です。酸素が無くなり炎が収まるのを待ちましょう。

I Hクッキングヒーターのなべ底が反っていたために発火

なべ底とプレートとの間に隙間ができると温度センサーが正しく働きません。温度を正常に検知することができずコイルに流れる電流が過剰になり発火。

I Hクッキングヒーターには専用の調理なべやフライパンをお使い下さい。

バルサン「氷殺ジェット」殺虫スプレーを使っていて、湯沸かし器やコンロに引火し火災、火傷。2007年8月からライオン(株)が自主回収しています。



バルサン 飛ぶ虫 氷殺ジェット 内容量300ml・450ml



バルサン 這う虫 氷殺ジェット 内容量300ml・450ml

○台所でガスコンロを使用中に近くにいた害虫にスプレー。引火して火傷。

○台所のシンクで使用した後、ガスコンロに点火。引火して火傷。

○たばこを吸いながら殺虫スプレーを使用して引火。火傷。

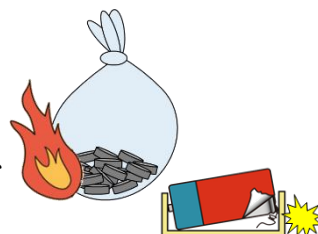
この殺虫剤は噴射剤にLPガスを使用しているため、ガスコンロの火を大きくしたり、たばこの火に引火したりして火傷する事故事例がありました。

この商品をお持ちの方は使用を中止して回収専用窓口へ連絡を

フリーダイヤル: 0120-670-225

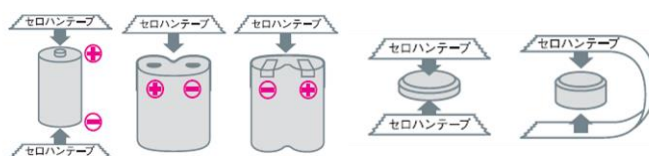
電池で発火! 電池の入れ方、保管方法に注意

- クリップと一緒にアルカリ電池をポケットに入れていたら、発熱。
- ボタン電池を袋にまとめて入れていたところ電池が発火。
- アルカリ電池とマンガン電池など、種類や古い電池と新しい電池を混ぜて使うと、電池容量の違いにより発熱したり、液漏れ、破裂したりすることがあります。
- 電池の取り換え時に電池を破損。数日後に発熱。



電池を他の金属製品(ネックレスやヘアピン、コイン、鍵など)と一緒に持ち運んだり保管しない。

使用済み電池は、まとめて袋に入れておくと電流が流れて発熱や発火の恐れがあります。すぐに捨てることのできない場合は+と-極をビニルテープやセロハンテープなどで絶縁しておきましょう。



労働安全衛生大会を開催しました

6月28日労働安全衛生大会を開催しました。沼津労働基準監督署長大川様を来賓に、関係業者さん当社員が集まりました。

○安全標語入選者表彰では
建築部：蜂谷敬太が最優秀賞受賞

「だろう」から意識を切り替え「かもしれない」
小さな改善 繋がる 安全意識

○安全提案表彰では
土木部：杉山和敬 建築部：増田浩明が受賞



講和では「スマイル幸師：森川あやこ」さんが

**ヒヤリハットをおこさない！
安全・安心 職場・現場の作り方**

と題し、さまざまな事例、自己分析、コミュニケーションチェックなどを通して労働安全について話して下さいました。労働安全というと企業がする事と思われませんが、仕事をする人の安全の基本は日々の生活が第一歩。家庭での暮らしも注意力をもって安全を大切に考えなければならないことなのだと再認識しました！

「ご安全に！」が合言葉です



「かぼちゃのサラダ」…ついつい食べ過ぎちゃう美味しさ(*'▽')

※ カリカリベーコンが食感に変化を、味つけにインパクトをつける決め手です！！

材料 (3~4人分)：かぼちゃ 1/4個、サラダ油

〈ドレッシング〉：玉ねぎ (すりおろす) 25g 酢大 1.5 砂糖大 1

塩小 1/2 粗びきこしょう適宜 ベーコン 1~2枚

作り方

- 1、大き目ボールに玉ねぎをすりおろし、塩を加える
- 2、ベーコンは粗みじん切りにし、大1強のサラダ油を入れたフライパンでカリッとするまで炒め、出来たら油ごと①へ入れる。
- 3、酢、砂糖、粗びき胡椒を①に加えよく混ぜドレッシングを作っておく。
- 4、かぼちゃは5mmくらいの厚さに切る。
- 5、フライパンの底が隠れるくらいにサラダ油を入れ、④のかぼちゃを揚げ焼きにする。火が通ったらかぼちゃを取り出し、③のドレッシングに入れる。
- 6、ボウルを揺すって上下を入れ替え 30分~漬け込めば完成！



①
②
③



⑤



⑥



完成