

突然の沸騰でやけど

事故の概要

【事例①】みそ汁が少し冷めたので弱火で温めていたら、なべがガス台から跳び上がり、みそ汁がこぼれて、やけどをしそうになった。

【事例②】電子レンジで加熱したコーヒーを取り出し、飲もうとしたところ、コーヒーが突然に噴き上がり顔にやけどを負った。

事故の原因

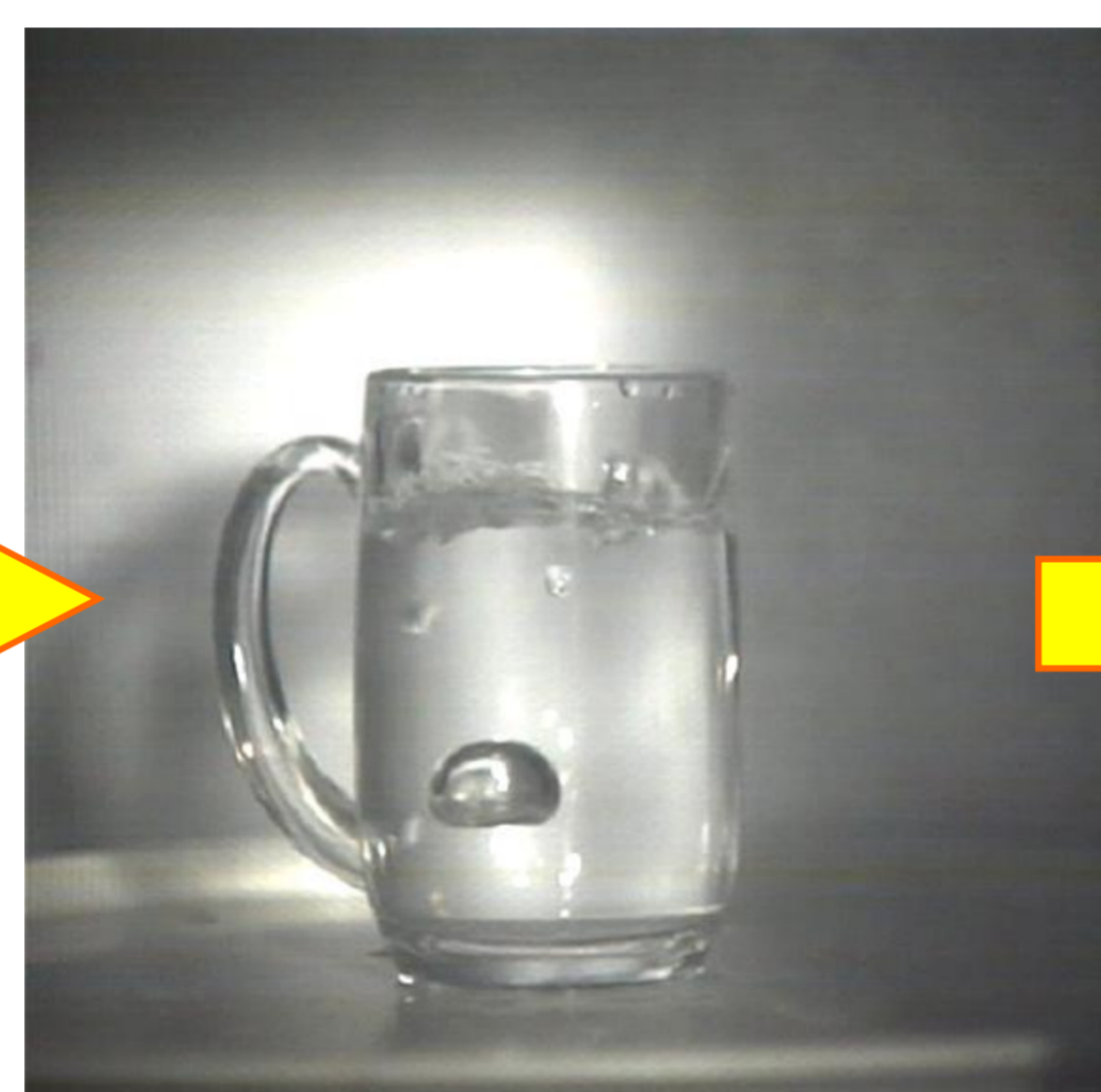
【事例①】 なべ底面に沈殿したみそのだし成分や麴がガスこんろで再加熱した際に、局部的な沸騰で発生した気泡が沈殿物を一気に押し上げる突沸が発生したものです。

【事例②】 「飲み物用」でない「食品用」温めキーでコーヒーを温めたことから、過加熱による突沸が発生したものです。

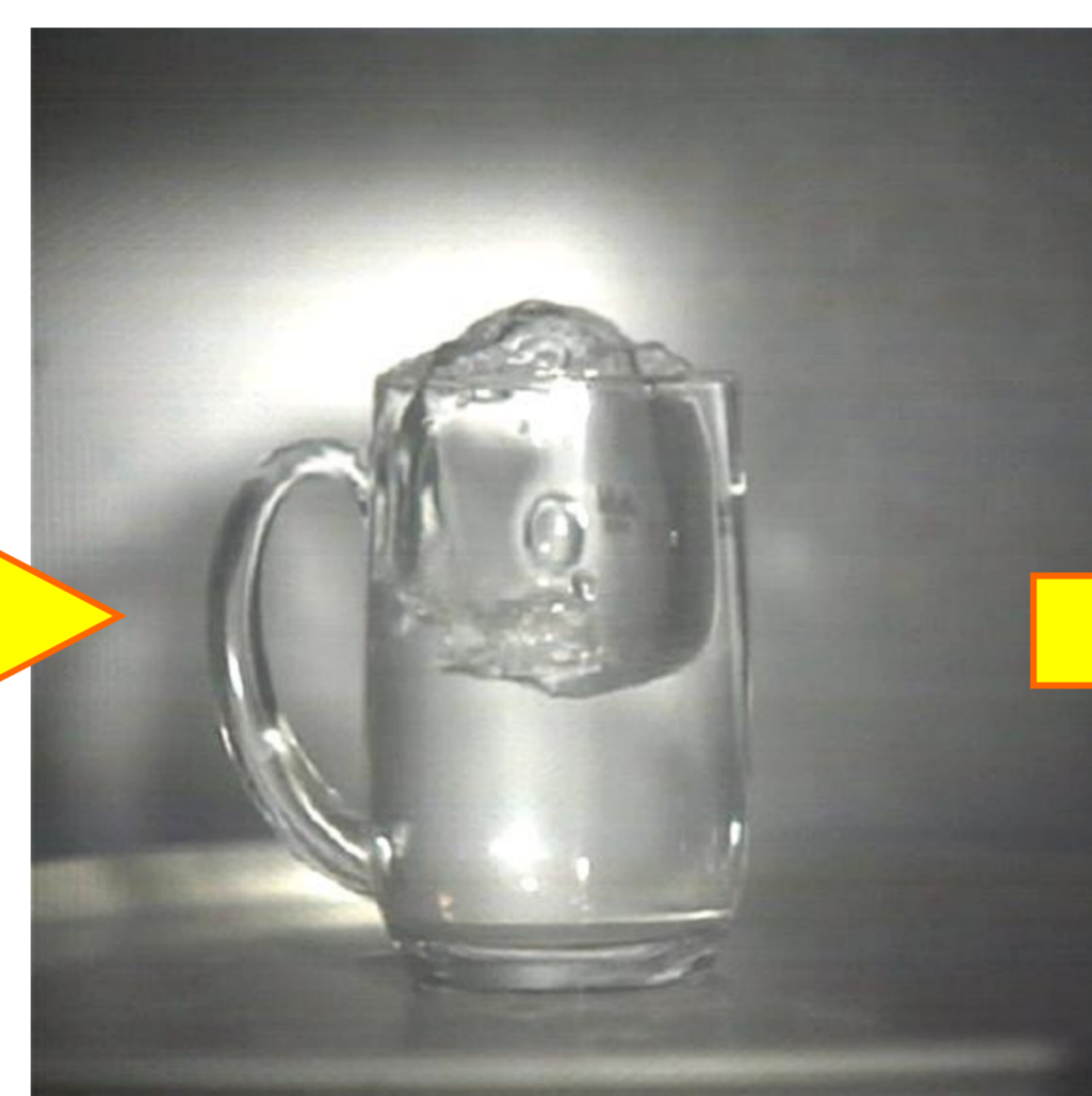
【突沸の再現実験】



加熱中



蒸気の泡が出現



発生した蒸気の泡が大きくなりながら表面に上昇



蒸気の泡が表面に達した瞬間に破裂、周辺に激しく飛散

突沸とは？

加熱した液体が沸点(水:100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象をいいます。



事故防止のために

◆IHこんろやガスこんろで、飲み物(コーヒー、茶、酒、水など)やみそ汁、とろみのある食品(カレーやシチュー等)を加熱するときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に加熱すると突沸の原因となり、やけどをするおそれがあります。

◆電子レンジで、飲み物(コーヒー、茶、酒、水など)や油脂分の多い食品(生クリーム、バターなど)、みそ汁、とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱するときは、設定時間を控えめにしてください。