

【消費生活の窓口から】

電子レンジ使用時は食品や容器・包装に合った加熱をしましょう！

電子レンジでの食品の加熱のしすぎや庫内の汚れを原因とする発煙や発火の事例が報告されています。

〈事例1〉サツマイモを容器に入れて電子レンジで加熱した。サツマイモがまだ固かったので、再度自動ボタンを押して

加熱し、その場を離れた。戻って来たら部屋中が煙だらけになっていた。（70歳代 男性）

〈事例2〉レトルトカレーを食べようと思い、外箱ごと温めたら発火し、外箱が燃えてしまった。いつも電子レンジ対応

のレトルトカレーを食べていたので同様にしたが、当該商品の包装は電子レンジ対応ではなかった。

（70歳代 男性）

【アドバイス】

◆食品が少量の場合や、根菜類など水分が少なめの食品では、急速に加熱が進み、煙が出たり発火したりすることがあります。手動で加熱時間を控えめに設定し、その場を離れず様子を見ながら加熱しましょう。

◆容器に入れて加熱する際は、電子レンジ対応の容器であるかを確かめて使用することが大切です。

◆レトルト食品や冷凍食品は、アルミ包装など電子レンジに対応していない包装の場合もあります。使用の際は電子レンジ対応包装であるかなど、表示を必ず確認してください。

◆食品カスや汚れは、発煙・発火の原因になります。こまめに掃除しましょう。

◆発煙・発火した際は、すぐに動作を停止させ、電源プラグを抜き、扉を開けずに収まるのを待ちましょう。

出典：国民生活センターホームページ「[電子レンジ 食品や容器・包装に合った加熱を！](#)
[\(PDF\)](#)」

※ご相談・お問い合わせ先

中山町消費生活相談窓口（住民税務課 住民G内） ☎662-2593