



BBQ時の火災に注意



～炭の不始末による火災も発生しています～

これから夏の行楽シーズンに向けて、バーベキューをする機会も増えると思います。しかし、楽しいバーベキューにも火を使用することから、様々な危険が潜んでおり、全国的には実際の火災や負傷事案が発生しています。

そこで、バーベキューをする際は次の注意点について、十分に気を付けて行ってください。

使用した炭は完全に消火すること！

- ・炭等に水をかけただけでは、内部にまで水が浸透しないことがあり、わずかに残った火種から再燃する可能性があります。
- ・炭を消火するときは、金属製のバケツなどを準備し、水に浸けておくか、火消し用の容器（蓋のある金属製の容器や火消し壺など）に入れ、空気を遮断し完全に消火してください。
- ・消火をしたつもりが、数時間後に出火し、火災になった例もあるため、確実に火が消えていることを確認しましょう。



バーベキュー時では炭以外に次の事にも注意！

- ・一度火を点けたら、着火剤の継ぎ足しは、絶対行わない。
- ・消毒用アルコールを着火剤として絶対に使用しない。
- ・消毒用アルコールは火の近くで使用しない。
- ・消毒用アルコールを自身に使用した直後に火に近づかない。
- ・すぐに消火できるよう水バケツや湿らせた布を用意する。
- ・ガストーチを使用する際は、ガスボンベとの接続を確実に行う。
- ・ガストーチは、使用する角度が決まっているため、製品ごとに決められた角度を守って使用する。



お問合せ

所 属 嶺北消防本部予防課

連絡先 0776-51-8435

E-mail yobou@reihoku-fd.jp