News Release

独立行政法人 製品評価技術基盤機構
法人番号　9011005001123

2025年9月25日

脱・取説キャンセル界隈

～「電子レンジ」や「IHこんろ」等の調理家電の事故を防ぐポイント～

食欲の秋が到来です。調理家電は火を使わないため安心と思われがちですが、使用者の誤使用・不注意から火災などの重大な事故も発生しています。独立行政法人製品評価技術基盤機構［NITE（ナイト）、理事長：長谷川 史彦、本所：東京都渋谷区西原］は、「調理家電の事故」を防ぐために注意喚起を行います。

アルミホイルに包んださつまいもを
レンジ加熱して発火（再現実験）

ラジエントヒーターの上に置かれた
可燃物が発火（再現実験）

NITEに通知された製品事故情報※1のうち、2020年から2024年までの5年間に発生した調理家電の事故は合計515件ありました。製品別では「電子レンジ」、「IHこんろ」が多く、原因別では使用者の誤使用・不注意が関係しているものが約4割と最も多くなっています。

調理家電は、「電子レンジ」におけるレンジモード（レンジ加熱）とオーブン・グリルモード（ヒーター加熱）、「IHこんろ」におけるIHヒーターとラジエントヒーターなど、複数の加熱方式を備えた多機能な製品があります。しかし、それぞれの機能がどのような仕組みで加熱を行っているのかを理解しないまま使用したり、モード選択やタイマー設定のボタンを押し間違えたりすると、事故につながるおそれがあります。

『面倒だから･･･』といって注意事項を読むことをキャンセルしないでください。安全に美味しく調理するために、取扱説明書の確認を習慣化しましょう。

■調理家電の事故を防ぐために気を付けるポイント

〇加熱の仕組みを理解した上で使用する。

〇取扱説明書や商品パッケージに記載の注意事項を守る。

▸モード選択やタイマー設定が正しいか確認する。

〇こまめに掃除し、熱くなる場所には調理器具以外の物を置かない。

（※） 本資料中の全ての画像は再現イメージであり、実際の事故とは関係ありません。
（※1）消費生活用製品安全法に基づき報告された重大製品事故に加え、事故情報収集制度により収集された非重大製品事故を含みます。

1．事故の発生状況

NITE に通知された製品事故情報のうち、2020 年から 2024 年までの 5 年間に発生した「調理家電の事故」515 件について、事故発生状況を以下に示します。

1-1. 年別の事故発生件数

調理家電の事故における「年別の事故発生件数」を図 1 に示します。火災事故が多く、全体の約 75%（515 件中 388 件）を占めています。

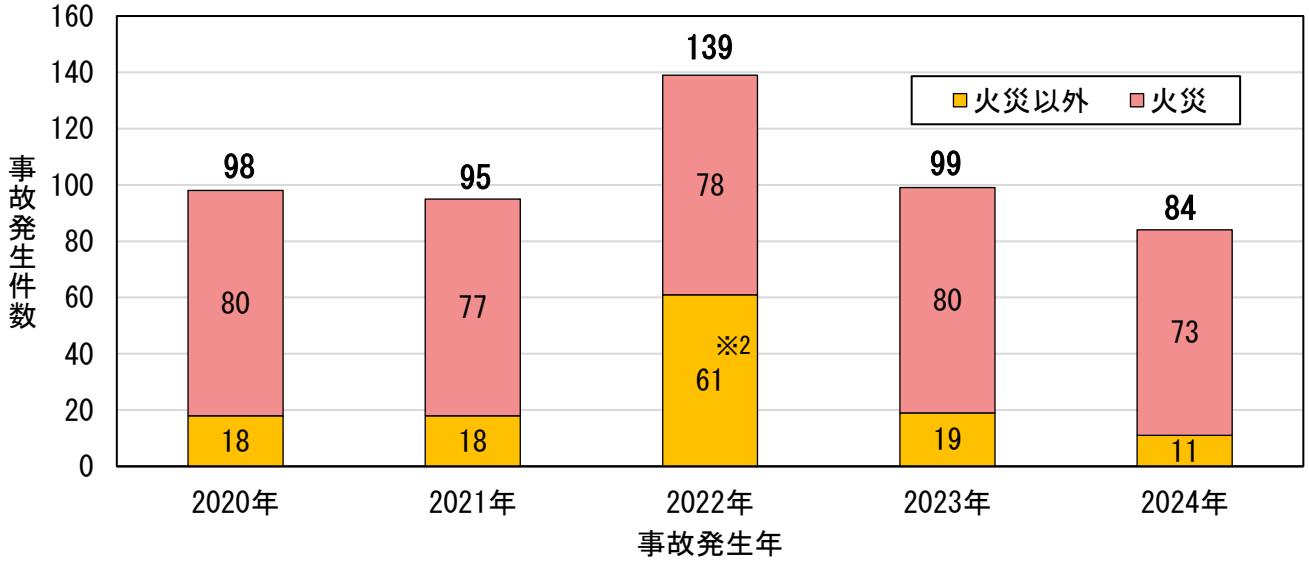


図 1　年別の事故発生件数

1-2. 製品別の事故発生件数

調理家電の事故における「製品別の事故発生件数」を図 2 に示します。例年「電子レンジ」、「IH こんろ」の事故が多く発生しています。

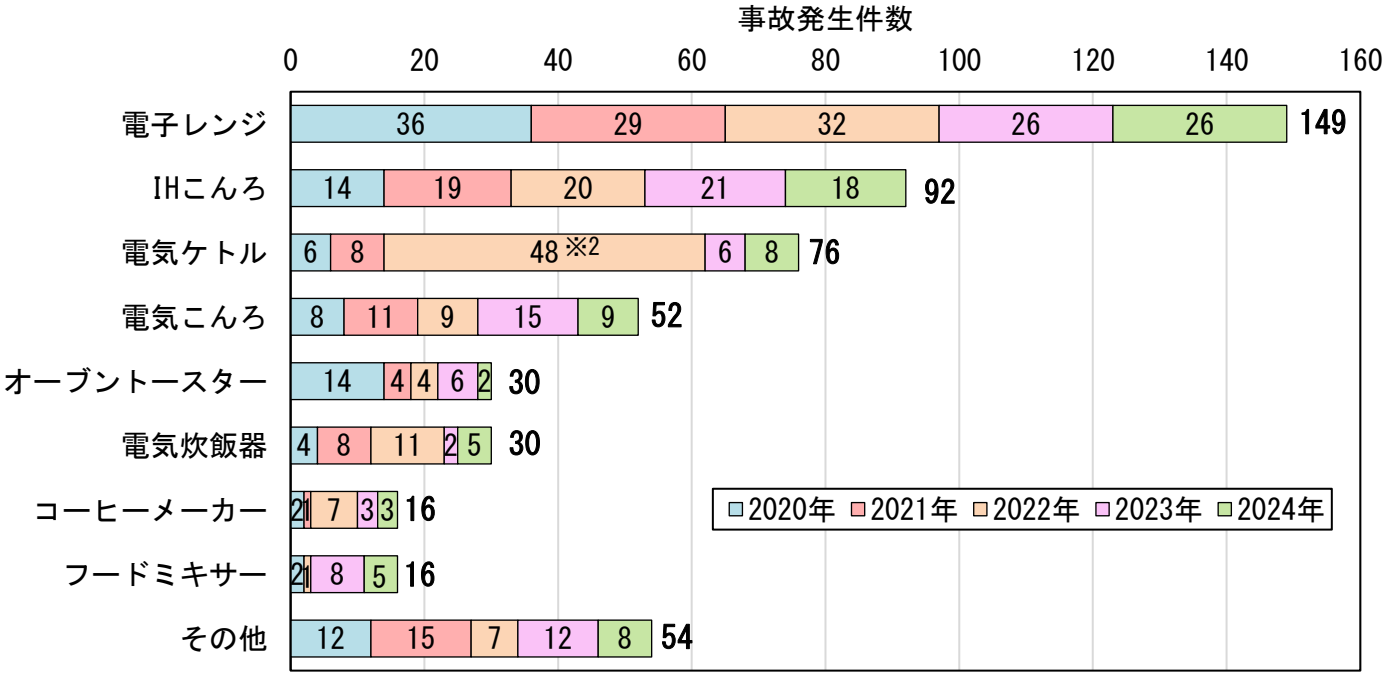


図 2　製品別の事故発生件数

（※2）同じ型式の「電気ケトル」を使用中に、電気ケトル本体と電源プレートとの接続部から発煙する事故が 2022 年に 45 件発生しています（2023 年 1 月にリコールを実施）。そのため、2022 年の調理家電全体及び電気ケトルの事故発生件数が多くなっています。

1-3. 原因別の事故発生件数

調理家電の事故 515 件のうち、調査中の事故（78 件）及び原因不明の事故（217 件）を除く 220 件についての「原因別の事故発生件数」を図 3 に示します。調理家電の事故は、使用者の誤使用・不注意が関係しているものが最も多く、事故原因の約 4 割を占めています。

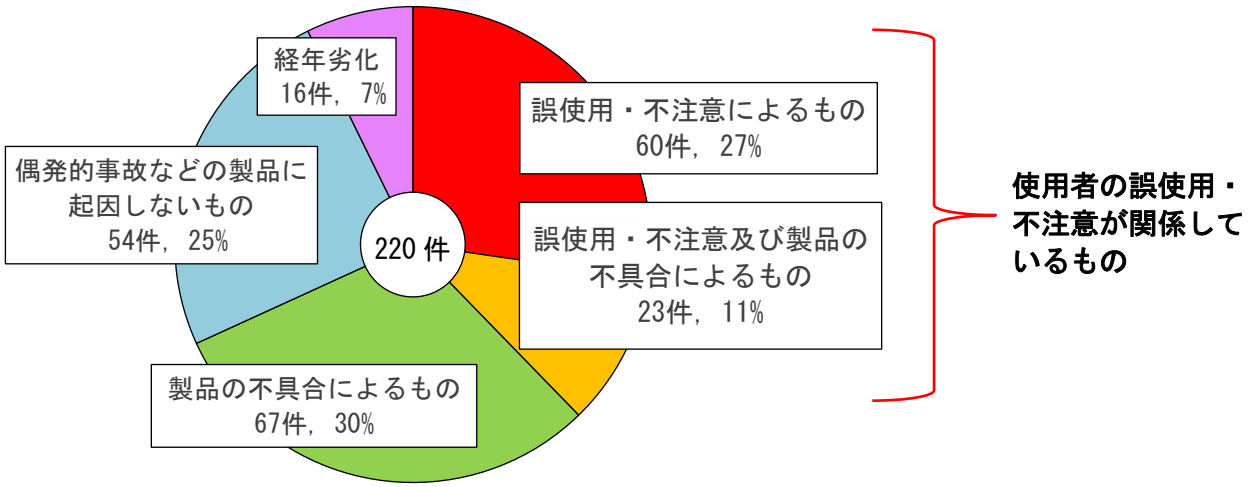
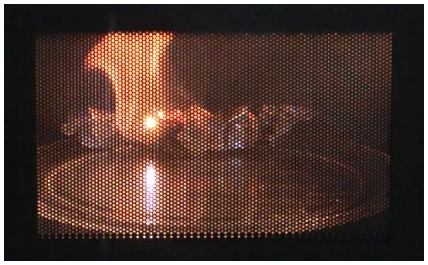


図 3　原因別の事故発生件数

２. 事故事例



アルミホイルに包んださつまいもの発火（再現実験）

■電子レンジ①

［引用元：NITE アンケート調査から］

【事故・ヒヤリハットの内容】

さつまいもをアルミホイルでくるんでレンジでチンしてしまって発火した。煙もすごくてあともう少しで火災報知器が鳴りそうだった。

■電子レンジ②

事故発生年月　2023 年 10 月（茨城県、年齢・性別不明、拡大被害）

【事故の内容】

電子レンジを使用中、庫内で布巾が焼損し、取り出そうとしたところ、布巾が落下し、周辺を焼損する火災が発生した。

【事故の原因】

使用者が庫内に綿製布巾をかぶせた調理物を置き、操作時に誤ってグリル機能（ヒーター加熱）で調理を開始したため、庫内上部のヒーターに近接していた布巾が焼損したものと推定される。なお、取扱説明書には、「庫内で発煙、発火した場合はドアを開けない。ドアを開けると勢いよく燃え、火災の原因になる。」、「加熱しすぎによる発火を防ぐため、調理中は時々庫内を確認する。」旨、記載されている。

■IH こんろ①

事故発生年月　2021 年 6 月（大阪府、90 歳代・男性、拡大被害）

【事故の内容】

施設で IH こんろ及び周辺を焼損する火災が発生した。

【事故の原因】

詳細な状況が不明のため原因の特定には至らなかったが、身体等がボタンに触れてラジエントヒーターのスイッチが入り、ラジエントヒーター上に置かれていた可燃物（タオル）を焼損した可能性が考えられる。

ラジエントヒーター上の可燃物が発火（再現実験）

■IH こんろ②

事故発生年月　2021 年 4 月（宮城県、10 歳代・男性、拡大被害）

【事故の内容】

IH こんろで調理中の鍋から出火し、周辺を焼損した。

【事故の原因】

揚げ物モードがない左ヒーターで揚げ物調理を行い、その場を離れたため、油が発火したものと推定される。なお、取扱説明書には、「天ぷら調理中は本体から離れない。天ぷらなど揚げ物調理をするときは必ず右ヒーターの揚げ物モードを使用する。」旨、記載されている。

調理油の発火（再現実験）

３.気を付けるポイント

「調理家電の事故」を防ぐためのポイント

〇加熱の仕組みを理解した上で使用する。

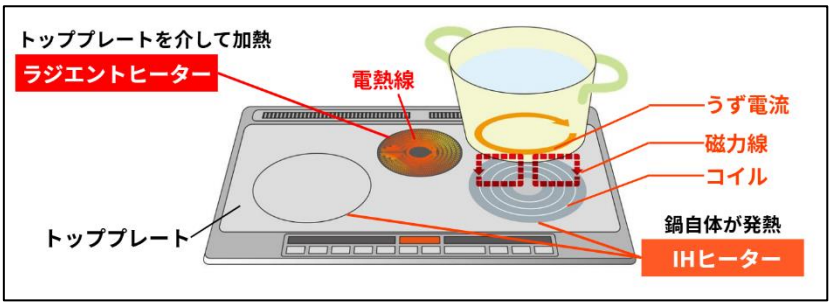
■レンジ加熱とヒーター加熱の違い

多機能タイプの電子レンジには大きく 2 種類の加熱方式があります。「レンジ加熱」は電磁波で食品の内側から温める方式で、「ヒーター加熱」はヒーターからの熱で食品の外側から焼き上げる方式です。加熱方式を誤ると、発煙や発火などの事故につながるおそれがあります。NITE が行ったヒヤリハット・事故の経験についてのアンケート調査（別紙）では『金属製品をレンジ加熱した』が最多でした。アルミ箔やステンレス容器等の金属製のものをレンジ加熱すると、電磁波が金属の中の電子の動きを活発化させることでスパーク（火花が発生）し、火災につながるおそれがあります。

加熱方式	加熱のしくみ	注意すべき加熱NGなもの（一例）	
レンジ加熱	電磁波が水分子を振動させ、**食品の内側**から加熱する	×金属製のもの →火花のおそれ ×生卵やゆで卵、切れ目を入れていない殻や膜のある食品(栗･イカ) →破裂のおそれ	
ヒーター加熱 (オーブン･グリル)	ヒーターからの熱が食品の表面に当たり、**食品の外側**から加熱する	×ラップ→溶けたり発火するおそれ ×ヒーターに接触するほど背の高い食品や容器 →焦げたり発火するおそれ	

■IH ヒーターとラジエントヒーターの違い

IH こんろの中には「IH ヒーター」と「ラジエントヒーター」という 2 種類の加熱方式が備わっているものがあります。「IH ヒーター」は磁力によって IH 対応の鍋[※3]自体が発熱する方式で、「ラジエントヒーター」はトッププレート内部の電熱線が発熱し、その熱がトッププレートを介して鍋を加熱する方式です。どちらもトッププレートが高温になるため火傷に注意が必要ですが、ラジエントヒーターはより高温になりやすく鍋がなくても発熱するため、可燃物を放置して発火しないよう特に注意が必要です。



（※3）IH 対応の鍋
鉄製・ステンレス製・ホーロー製などの磁性の鍋（鍋底に磁石が付くもの）が使用できます。例外的に、オールメタル対応の IH こんろでは、非磁性の鍋（鍋底に磁石が付かないもの）も使用できます。

加熱方式	加熱のしくみ	注意すべき加熱NGなもの（一例）	
IH ヒーター	コイルから発生した磁力線が鍋底を通過してうず電流となり、その電気抵抗で鍋自体が発熱する	×カセットボンベ、缶詰 →破裂のおそれ	
ラジエントヒーター	内部の電熱線がトッププレートを介して鍋を加熱する (鍋がなくても発熱する)	×タオル等の可燃物 →発火するおそれ	

○取扱説明書や商品パッケージに記載の注意事項を守る。

▸モード選択やタイマー設定が正しいか確認する。

加熱のしくみを理解していても、操作ボタンを押し間違えたり、モード対応外のものと気付かぬまま加熱を開始したりすると事故につながるおそれがあります。取扱説明書や商品パッケージに記載されている注意事項をよく確認し、モード選択やタイマー設定が正しいかどうかを必ず確認してから加熱を開始しましょう。また、IH こんろは、油温度調節機能が働いて調理中の油が発火点（370 度以上）に達しないように油の温度を一定に保つ「揚げ物用の運転モード・コース」を有する製品があります。「揚げ物用の運転モード・コース」がある製品では、必ずそのモードやコースを使用しましょう。

調理油の発火点

○こまめに掃除し、熱くなる場所には調理器具以外のものを置かない。

調理家電はこまめに掃除を行ってください。電子レンジは庫内やドアの内側に食品かすなどの汚れが付着した状態で使用すると、炭化してスパーク（火花が発生）し、発火するおそれがあります。IH こんろは、IH ヒーターの上でカセットボンベや缶詰等を誤って加熱すると破裂するおそれ、ラジエントヒーターの上で可燃物を誤って加熱すると発火するおそれがあります。調理器具以外のものはトッププレートの上に置かないようにしましょう。

事故事例・リコール情報を確認

○過去に発生した事故情報、リコール情報を確認する。

【NITE SAFE-Lite（ナイト　セーフ・ライト）のご紹介】

NITE はホームページで製品事故に特化したウェブ検索ツール「NITE SAFE-Lite」のサービスを行っています。製品の利用者が慣れ親しんだ名称で製品名を入力すると、その名称（製品）に関連する事故の情報やリコール情報を検索することができます。

https://www.nite.go.jp/jiko/jikojohou/safe-lite.html

Lite SAFE-Lite

【消費者庁のリコール情報検索サイトのご紹介】

「消費者庁リコール情報サイト」では、消費者向け商品のリコール情報を掲載しており、キーワードによりリコール情報を検索することができます。さらに、「リコール情報メールサービス」に登録することで、新規のリコール情報等が提供されます。

https://www.recall.caa.go.jp/

お問い合わせ先

独立行政法人製品評価技術基盤機構　製品安全センター　所長　川崎 裕之

担当者　製品安全広報課　　宮川　七重、山﨑　卓矢、安元　隆博

Mail　：ps@nite.go.jp　　Tel　：06-6612-2066

（別紙）

一般消費者へのアンケート結果

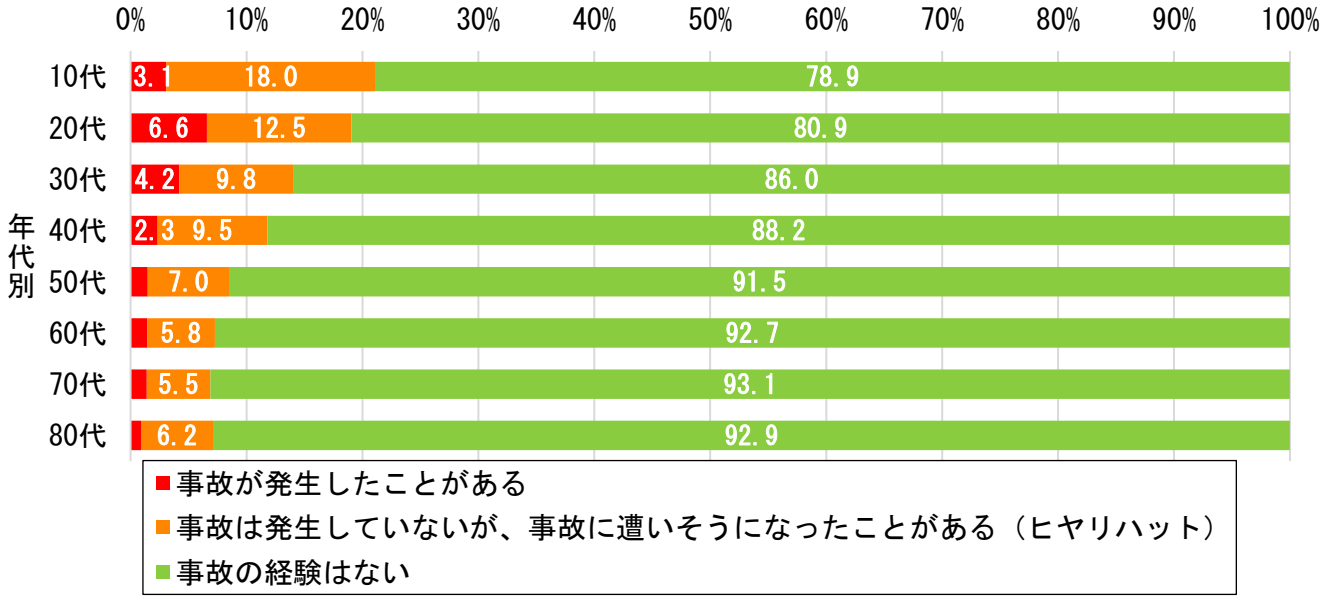
以下に、NITE が 2025 年 3 月に実施した「電子レンジでの事故・ヒヤリハットの経験について」のアンケート調査の結果をご紹介します。

■対象

全国 15～89 歳の男女（男性 42%、女性 58%）、調査人数：19,297 名

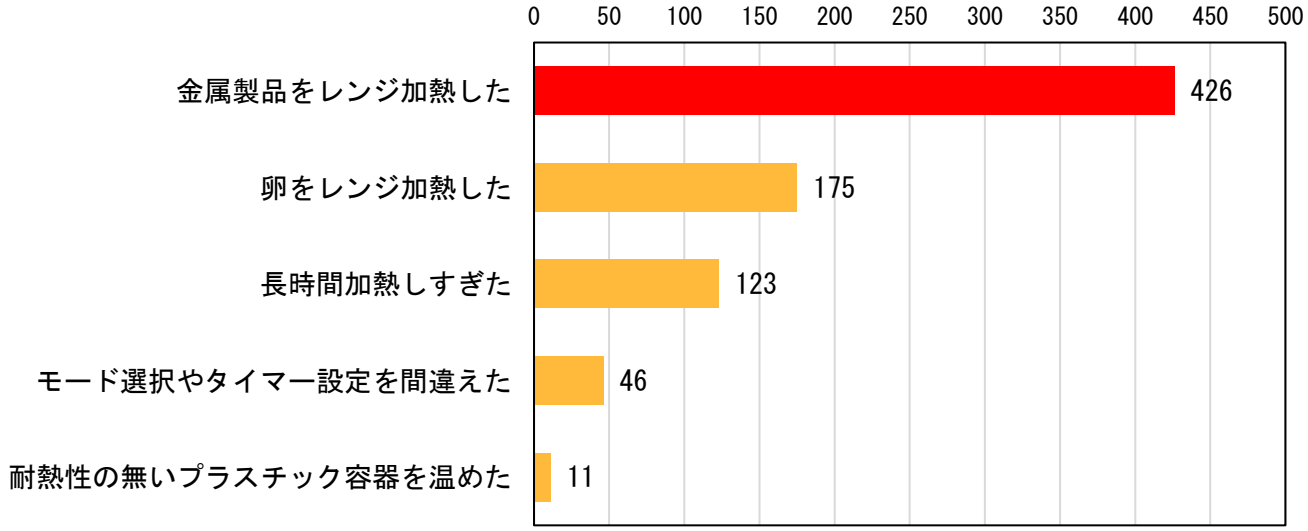
■年代別の経験割合

年代別では、若年層ほど事故やヒヤリハットの経験があるという回答の割合が高くなりました。



図：電子レンジでの事故・ヒヤリハット経験の有無についての年代別回答割合

■事故・ヒヤリハットにつながった誤使用の事例（ワースト 5）



図：電子レンジでの事故・ヒヤリハット経験の中で特に多かった誤使用事例ワースト 5

金属製品の主な例：アルミ箔、金属製の食器（表面や縁に金銀の塗料等）、お菓子や冷凍食品の袋（アルミ蒸着袋）、パン袋（留め具の針金）、レトルトパウチ、カップ麺容器（蓋のアルミ素材）