

電子レンジによる事故を防止！使い方を再チェックしませんか？

電子レンジは、一般家庭において広く普及しており、冷凍食品の解凍や温め、時短調理の用途から本格的な調理までさまざまな場面で使用されています。現在では、単機能電子レンジのほか、電子レンジにオーブンの機能を組み合わせたオーブンレンジや過熱水蒸気を利用したものなど、様々なタイプの商品が販売されています。

電子レンジは火を使わない調理器ですが、庫内の汚れや加熱のしすぎ、誤った使用などが原因で発煙・発火といった事故につながる可能性があります。

電子レンジの加熱の仕組み

オーブンなどの熱源を使用し、その輻射熱や、庫内の空気の対流により直接食品等を表面から温めるのと違い、電子レンジは食品中に含む水分子をマイクロ波で振動させることで、食品全体を加熱します。

電子レンジには使用できる容器・使用できない容器があり、オーブンレンジの場合、同じ機器であっても、電子レンジ加熱をするのかオーブン加熱（またはグリル加熱）をするのかによっても、使用できる容器・使用できない容器は変わります。取扱説明書をよく確認し、電子レンジ加熱では、原則として金属類は使用できないことを覚えておきましょう。

消費者へのアドバイス

パッケージやレシピに記載された加熱時間の目安を参考に、食品の加熱のしすぎに注意しましょう。容器によっては電子レンジで使用できないものもあります。また、加熱モード（レンジ、オーブン、グリル）により、その種類も変わります。取扱説明書をよく確認しましょう。

こまめに庫内の手入れを行い、庫内は清潔な状態を保ちましょう。調理以外の目的には使用しないようにしましょう。

万一、庫内で発煙・発火したときは、動作を停止させて電源プラグを抜き、扉を開けずに煙や火が収まるのを待ちましょう。

困ったときは、お住いの自治体の消費生活相談窓口にご相談ください。

(消費者ホットライン188)

(参考：国民生活センターウェブサイト)

