

天ぷら油による火災防止

天ぷら油による火災防止

天ぷら油を原因とした火災のほとんどは、火を止めずにその場から離れたことが原因で起きています。

揚げものをしている時はその場から離れないことは常識だと思うのですが、「うっかり」とか「ちょっと」とか思ってその場を外してしまうケースが多いのです。

特に不意の来客や電話などのときに、気が緩んでしまうケースが多いようです。



一般に天ぷら油は、その温度が約 360 度から 380 度以上になれば、発火すると言われています。

天ぷら油の火災はほとんどが、器具の故障や欠陥でなく、人為的なミスにより発生しています。また、コンロの火を弱火にしても、15 分～20 分も過熱し続ければ火はついてしまうのです。

少しの間でも、火元から離れる時には必ず火を消すのが鉄則です。

～油の量が少ないとあぶない～

ガスコンロや IH ヒーターには揚げ物温度調節機能や過熱防止装置などの安全装置が付いているものがあります。しかし、油の量が少ないと、この安全装置が働く前に油の温度が急激に上がり、油が燃え上がることがあります。取扱説明書等にも書いている適正な油の量で使用して下さい。



～住宅火災の出火原因のトップはコンロ～

平成 18 年中に発生した住宅火災は、全国で18,313件です。そのうちの約 25 パーセントの4,425件がコンロに起因するものが最も多く、特に**天ぶら油を使用中に発生**していることが多いです。

当消防本部管内では、平成19年はコンロに起因する火災が7件(平成19年11月現在)発生し、そのうち5件が**天ぶら油火災**です。

～天ぶら油火災の**防止**について～

- 1 コンロに火をつけたまま、**その場を離れない**。
- 2 過熱防止装置の付いたコンロを使用する。
- 3 来客などでその場を離れるときは、**コンロの火を消す**。

～天ぶら油火災の**消火**について～

天ぶら油火災が発生した場合、**水**をかけて消火しようとすると炎が急激に拡大し、周囲に油が飛び散って大やけどをするなど、大変危険です。

- 1 消火器があれば、消火器で消火する。
この時、消火器の薬剤をなべに向けて噴射すると、中の油が飛散するので、壁などで噴射の勢いを弱めてからなべの中心へ移動して消火します。
なお、エアゾール式の簡易消火具は、直接なべの中心に向けて噴射し消火します。
- 2 なべを覆うふたをして空気を遮断し、消火する。
すぐ、ふたを開けると再び発火するので、コンロを消した後油温が十分下がるまで、ふたを開けない。
- 3 濡れたシーツや大きめのタオルで、なべ全体を覆い、空気を遮断して消火する。
この時、炎や、あわててなべをひっくりかえし、やけどをしないよう注意する。
火が消えて安全な状態になってから、ガスの栓を閉めます。また、なべを屋外に搬送するのは、やけどの危険がありますので、注意して下さい。

問合せ先 京築広域圏消防本部 予防課
でんわ 0979 - 82 - 0119(代表)
FAX 0979 - 83 - 2630
福岡県豊前市大字荒堀525 - 1