

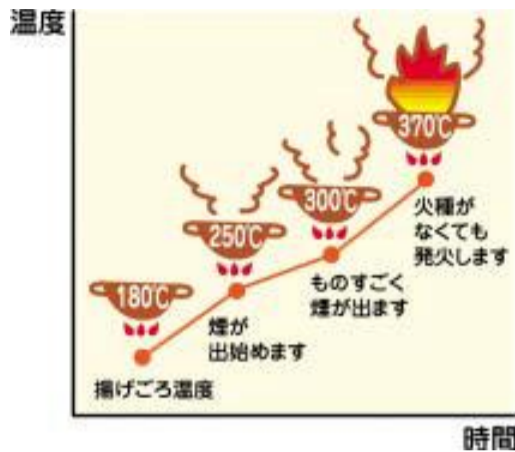
# てんぷら油火災に注意!

## 天ぷら油火災の原因



こんろから離れたなど、ちょっとした油断から

## 天ぷら油の過熱発火



360°C ~ 380°C になると火種がなくても油自身が燃え上がります。

## 天ぷら油火災防止の3原則

1. こんろに火をつけたまま、その場を離れない。
2. 過熱防止装置の付いたこんろを使用する。
3. 来客などでその場を離れるときは、こんろの火を消す習慣を身につける。

## 絶対にしてはならないこと

火のついた油に水をかけると油が飛び散って危険です!



- × 水を入れる
- × 生野菜を入れる
- × マヨネーズを入れる
- × 小麦粉を入れる

## 天ぷら油火災の消火方法

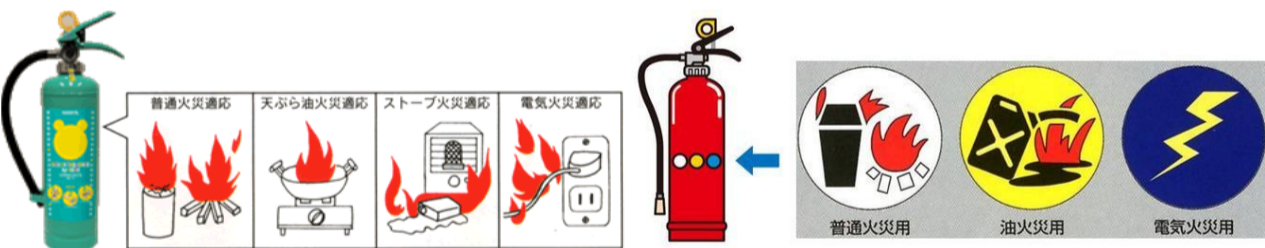
### ■ 消火器で消す



- ① 住宅用消火器(強化液タイプ)
  - 油を固めたり、油の温度を下げる効果があり、再発火の危険性が少ない。
  - 火災の適応表示が図示。

- ② 粉末消火器
  - 消火した後、消火剤の放射を止めると再着火する恐れがあるので、充填されている全量の消火剤を油の中に入れます。

- ほうきで掃くように壁に向かって放射してはねかえった薬剤で火を消すようにします。



### ■ 消火具

#### ① エアゾール式簡易消火具

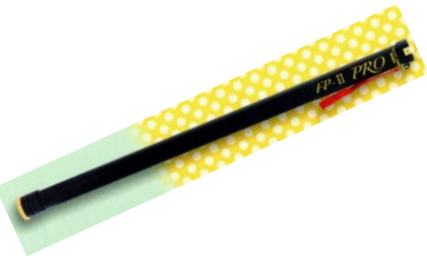


- 片手で操作できるスプレータイプの消火具。
- 女性や高齢者も簡単に扱うことができます。
- 身近なところに置くことができるので、素早く使えます。

#### ② スティックタイプ(初期消火用)



#### ③ 業務用フライヤー





## ★消火器がない時の応急処置

### ■濡れシート又はタオルで鍋を覆って消す



濡れシートなどを広げ、鍋の全体を覆うふたをして空気を遮断することにより消火します。

ただし、すぐにふたをとると再び発火する恐れがあるので、油温が十分下がるまで待ちます。

### ■鍋にふたをする方法

●酸素を遮断して消火をします。温度が発火点以下になる前にふたを開けて酸素を供給すると再発火します。



天ぷら油鍋の大きさに合ったふたを用意します。空気を遮断して消火します。



天ぷら鍋に対してできるだけ低い姿勢で取り炎と熱気から身を守ります。やけどに注意。



鍋のふたを利用して炎から身を守り鍋に近づき、蓋を手前から静かに被せます。



やけどをしないように、腕にはタオルを巻くなどし、落ち着いて行います。

●油の温度が下がるまで、ふたはとらないようにします。

## 天井に火が燃え移ったら直ぐに逃げましょう！

### 消火後にガスの元栓を閉める



#### こんろ火災を起こさないために

1. 燃えやすい布巾やキッチンペーパーをこんろ周辺に置かない。
2. 調理油過熱防止装置(Si センサー)や立ち消え安全装置の付いた側で使用する。
3. 換気を行う。
4. 住宅用火災警報器の設置。

#### Si センサーこんろ



#### もし衣服に火がついたら

- ①ストップ(止まる)
- ②ドロップ(倒れる)
- ③ロール(転がる)



#### もし衣服に火がついたら



●ゴロゴロ左右に転がり、火を地面に押し付けることにより空気を遮断し、消火します(窒息消火)。立ったままだと勢いよく上に燃え広がり、全身やけどになってしまいます。

#### 業務用消火器と住宅用消火器

業務用消火器	住宅用(家庭用)消火器
<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭用消火器より消火能力や使用範囲が優れる</li> <li>・6か月毎の法定点検が必要(防火対象物に設置した場合)</li> <li>・点検は有資格者が行う(一定期間は自主点検可)</li> <li>・本体容器の色に規制がある(25%以上が赤色)</li> <li>・耐用年数は、8~10年</li> <li>・薬剤の詰め替えが可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蓄圧式である</li> <li>・再充てんできない構造である</li> <li>・消火に適応する火災が確認表示されている</li> <li>・外面が赤色以外の色のものもある</li> <li>・使用期間または使用期限が表示されている</li> <li>・薬剤の詰め替えはできない構造</li> </ul>