

天ぷら油(廃油凝固剤)火災に注意しましょう！

今年4月、福岡県北九州市の旦過市場で大規模な火災が発生し、再び8月10日に火災が起きました。被災した店舗は45にものぼり、火元とみられる飲食店の関係者によると、出火当時について「凝固剤を入れた天ぷら油を加熱したまま放置し、煙が出たため消火しようと水をかけたら火があがった」と証言しています。

■天ぷら油火災の原因について

天ぷら油火災の多くは、天ぷらを揚げている最中に電話がかかってきたり、来客の対応をするため、台所を離れていたときなど、ちょっとした油断が原因で発生します。

■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。
また、来客などでその場を離れるときは、
「こんろの火を必ず消す」習慣を身に付ける。
- 2 過熱防止装置が付いたこんろを使用する。



あなたの心がけひとつが最も効果的な予防方法なのです！

■天ぷら油の廃油凝固剤の使用にご注意ください

【固めるタイプ】

- 1 凝固剤を入れるときは必ず火を消してから使用しましょう。
- 2 油は過熱しすぎないようにしましょう。
- 3 固まった油は、50度以上で溶け出すことがあるので、
夏の屋外や火気の近くでは注意しましょう。

【吸収するタイプ】

- 1 必ず冷めた油に使用しましょう。
- 2 高温の油に使用した場合は、ごみ袋の中で
自然発火することがあるので、注意しましょう。

このような原因で
貴重な財産や尊い人命を失わないよう
住宅用火災警報器を設置しましょう。



問い合わせ先
千曲坂城消防本部
予防課 予防係
電話 (代)026-276-0119