

天ぷら油火災に御注意を！

天ぷら油火災の特徴

通常市販されている天ぷら油は、温度が 380℃前後になれば、油そのものが発火温度に達し、燃焼を始めます。しかし再利用を繰り返して劣化した天ぷら油は 380℃より低い温度で発火し、発火までの時間が短くなる場合があります。

【天ぷら油火災発生の原因】

- ・調理中にその場を離れる
- ・油を加熱していることを忘れる



といった人的要因が原因となるケースがほとんどです。

調理中にその場を離れるケースとしては、来客や電話、テレビや子供の世話で失念することなどが挙げられます。

油を加熱していることを忘れるケースとしては、調理後にコンロの火を消し忘れたり、凝固剤を使用するために油を加熱していることを忘れたりするケースが挙げられます。

天ぷら油火災対策

天ぷら油の火災は前述したとおり、人的要因により発生するケースがほとんどです。基本的なことですが、下記の2点を守るようにしましょう！

- ・調理中は絶対に調理場を離れない
- ・天ぷら油の加熱は、過熱防止装置が設置されたコンロを使用する

天ぷら油火災の消火

万が一、天ぷら油火災が発生してしまったら、住宅用消火器を使用して消火するようにしましょう！

天ぷら油火災では、初期消火中の負傷事案が相次いでいます。**火が出ている鍋に水を掛けたり、鍋を持ち運ぶ行為は、絶対にやめてください！！**

天ぷら油火災の消火

1 消火器があれば消火器で消火する。

※ このとき、消火器の薬剤を鍋の近くで噴射すると、噴射の勢いで中の油が飛散し危険ですので、少しはなれた場所から徐々に近づいて消火するか、壁などに当てて噴射の勢いを弱めて消火する。

2 こんろの火を止め、鍋にふたをし、空気を遮断して消火する。

※ ただし、すぐにふたを開けると再び発火するおそれがあるので、油の温度が十分下がるまで、ふたを開けないこと。

3 濡れたシーツや大きめのタオルを使用して、ゆっくり鍋全体を覆い、空気を遮断して消火する。

※ このとき、炎でやけどしたり慌てて鍋をひっくり返したりしないよう注意する。



4 シーツ等による消火の手順

- ① シーツを水バケツに浸し、軽く絞る。（水滴が落ちない程度）
- ② やけどをしないようにシーツをつかんだ手を、手前にひとひねりさせて手を包み込ませる。



- ③ 体の前面にシーツを広げ、少しずつ近づきながら手を突き出し、フライパン（鍋）にシーツをゆっくりと覆いかぶせる。（このとき炎でやけどしたり、あわててフライパン（鍋）をひっくり返さないように注意する。）

○シーツのかけ方



※ シーツの裾を足で踏みつけ、シーツを体前面に張る方法もあります。



- ④ シーツの乾き具合を見ながら、フライパン(鍋)の周辺へシーツを押し込み、空気もれがないようにようにします。
- ⑤ シーツの上からガス台のスイッチを「切」にする。(「切る」動作をして体に覚えこませる。)

×悪い例 (手や体がシーツから出ていたりすると、体を守れてなく危険です。)



濡れたシーツを使った消火はあくまで、
緊急的なものです。

実際の火災で消火器が近くになれば、
消火器で消火しましょう。



問い合わせ
駿東伊豆消防本部消防部予防課 055-920-9101 (直通)