

天ぷら油火災に注意！



☆調理中はその場から離れないで！☆

調理中にその場を離れないのは常識だと思われませんが、思わぬ来客や電話などがあつた時に「ちょっと・つい・うっかり」などという油断から、その場から離れてしまい火災が発生する原因となっています。

普段からの心がけ一つで効果的な予防策となります。

☆天ぷら油火災の危険性☆

天ぷら油は加熱を続けると、油自体から発火します。

発火までの一例を挙げると、適温約170～180度の状態から加熱を続けると、

約3分～10分後 220度～320度 白煙や異臭がする

約10分～25分後 360度以上 発火する

(※上記の一例は、油の油量、鍋の大きさや形状、油の鮮度、揚げ物の有無などによって発火するまでの時間は違ってきます。仮に油量が100cc以下なら3分で発火という実験結果もあります。)

☆再確認しましょう 予防策☆

調理中にその場を離れないこと以外に

その1 加熱防止装置や揚げ物温度調整機能を正しく使いましょう。

- ・ガスコンロには安全装置が付いているものがあります、片方に付いている場合は必ず安全装置が付いている側のコンロで調理をしましょう。IHヒーターにも同様の装置が付いています。



(過熱防止装置 有り)



(過熱防止装置 無し)

その2 適切な油の量で調理しましょう。

- ・その1で述べた安全装置は、油量が少ないと安全装置が働かない場合があります。また、発火までの時間が早まったりします。適正な油の量で調理して下さい。(参考例 IHヒーターは560cc以上 ガスコンロは200cc以上 ※機種により異なります)

その3 適切な調理器具を使いましょう。

- ・鍋の底が変形していたりすると温度センサーが正常に機能せず安全装置が働きません。
- ・特に、IHヒーターの場合は鍋底を定期的に点検しましょう。また、IHヒーターに対応した鍋を使用して下さい。
- ・調理器具は取り扱い説明書をしっかり読んで正しく使いましょう。

☆もし燃えてしまったら☆

- ・大声で周囲に知らせて下さい。
- ・119番通報をして下さい。
- ・初期消火をして下さい。(目安として天井まで炎があがっているかどうか)
 - ・消火を試みる場合は、退路を確認してからおこなって下さい。
 - ・水はかけないで下さい。火炎が爆発的に広がります。
 - ・消火に一番有効とされているのが消火器です。もし消火器がなければ水に濡らし固く絞った大きめのタオルなどを使いますが、鍋をひっくり返し油をこぼして火傷を負ったり、燃焼中の油が飛び散り火炎を広げてしまう危険があります。
また、一旦消えたと思いきやすぐにタオルを取ってしまわないようにして下さい。高温の油が空気に触れて再び燃えだす可能性があります。
- ・消火器を使用する際は薬剤が勢いよく噴射しますので、最初から鍋に直接かけると油が飛び散る可能性がありますので、2～3メートル離れて使用しましょう。

最後にもう一度、**調理中はその場から離れないで!**

