

天ぷら油に起因する火災に注意!!

—一枚方市・寝屋川市で続発しています—

火災の原因概要

台所で天ぷら等の調理をしている時に、何かの用事などでその場を離れてしまうことにより、天ぷら油が時間経過とともに過熱し、引火もしくは発火します。

原因概要

実際の火災現場では、コンロ上に置かれていたフライパン等から炎が天井付近まで立ち上がり、いっきに室内に燃え広がった様子が見られます。

天ぷら火災の実験では、サラダ油がコンロ点火から約10分後に温度が355℃になり発火し、暫くすると、炎が大きくなりました。また、油の種類や使用状況等によって発火までの温度(発火点)や発火までの時間が早くなる事があります。



類似火災の防止対策

当消防本部で今年、コンロ火災は9月末日までに23件発生しています。また、9月には6件集中して発生し、その内天ぷら鍋の掛け忘れによるものが4件ありました。

9月に発生した天ぷら鍋の掛け忘れによる火災の原因は・・・

- 1 食事中 2 風呂の準備 3 会話中 4 寝込む

コンロ火災を防ぐポイントは……

- 1 調理中は、コンロから離れないでください。
- 2 コンロは、取扱説明書どおり適切に使用してください。
- 3 コンロは、常に清掃を心がけてください。
- 4 高齢者世帯では、安全装置のついた製品を使用してください。

住宅用火災警報器は、火災を最小限に食止める最終兵器です

……火災が発生した場合は、直ぐに消防(119)へ通報してください。……