

## 天ぷら油火災を防ごう!!

天ぷら油火災は、ちょっとした油断・ついうっかりから発生しています。天ぷら油火災を防ぐためには「その場を離れない」ということが大原則ですが、その他にも注意事項があります。天ぷら油火災を防ぐためには、次のことに心掛けましょう。

《天ぷらを揚げる時は次のことに注意しよう!!》

- 天ぷらを揚げている時は、その場から離れないようにしましょう。どうしても離れなければならない場合は、必ずコンロの火を消してから離れましょう。
- 深みのないフライパンなどで揚げ物をしたり、油の量を少なくして揚げ物をすると、油の温度上昇が早く、短時間で発火温度に達するので、温度管理には十分注意しましょう。
- 健康に配慮した食用油など、成分に特徴のある食用油の中には、発火温度や発火するまでの時間が早いものがあります。十分注意して使用しましょう。
- 揚げ物を調理するときは、温度センサーが付いている側のバーナーを使用してください。ご使用のガスコンロのどのバーナーに温度センサーが付いているか確認してください。



温度センサー



### 温度センサーなし

「温度センサー」が装備されていません。使用中はその場を離れないよう注意してください。やむを得ずその場を離れる時は、必ず消火してください。



### 温度センサーあり

「温度センサー」が付いていない側のバーナーを使用して天ぷら油火災が発生しています。揚げ物調理は必ず「温度センサー」が付いている側のバーナーを使ってください。

- IHクッキングヒータでも、油の量が少なかったり、鍋の底の中央部が反っていたりすると、過熱防止装置が感知せず、火災になることがあります。説明書をしっかり読み、IH専用の鍋を使用してください。

## 《こんろ周りも注意しよう》

- コンロのまわりはいつも整理整頓をしておきましょう。特に紙類や食品の容器などの燃えやすい物はコンロまわりに置かないようにしましょう。
- 着ている服に火が燃え移らないよう、調理中は袖口の広い服などは着ないようにしましょう。
- コンロが壁に近づきすぎていると、壁に熱が蓄積され燃え出すことがあるので、コンロを設置する時は必要な距離をとりましょう。



## 《万が一、火災が発生してしまったら・・・》

天ぷら油火災は、比較的「なんとかして、被害を食い止めよう」と初期消火を試みられます。しかし、誤った消火方法をすると、反対に被害を大きくしたり、火傷をすることがあります。2次的被害を発生させないために、次の注意点を覚えておきましょう。

- 確実な消火方法は消火器によるものです。消火器を使用して消火する時は、再燃防止のため（確実に消火するため）に 消火薬剤を最後まで使いきりましょう。（万が一の時に備えて消火器など設置しておきましょう。）
- 消火器がない場合、コンロの火を止め、濡れたバスタオルや布、鍋ふたなどで鍋全体を覆い、空気を遮断して消火しましょう。ただし、誤って鍋をひっくり返したりする恐れがあるので十分注意して行ないましょう。
- 水で消火すると油が飛び散って火傷をしたり、爆発的に炎が燃え出すので絶対にしないようにしましょう。

