

天カス火災に御注意！ - 西日本防災システム

うどんの新メニューでは御座いません！

てんぷらの揚げカスが原因となり台所の壁が燃えるという火災が発生しています。

消防庁で実験をした結果、次の様な結論が出ました。

てんぷらなどの揚げ物は180℃から220℃の温度で揚げるため、揚げカスも直後は100℃以上の高温を保っています。この高温のまま積み上げますと予熱で酸化し、揚げカス自体が発火することが判りました。煙が出るまで2時間、炎が出るまでに3時間と、かなりの時間を要するのが特徴のようです。ですから調理が終わり、無人状態になった時に発火する可能性も大きいようです。

自然発火にはある程度の量も必要ですが500gの少ない量でも火災事例があり、飲食店などに限らず、一般のご家庭でも注意が必要とのことです。

対策 ①揚げカスが冷めている事の確認 ②多量の揚げカスを容器に入れたままにしない

③ 他の燃え易いものと一緒にごみ袋に入れない など

★ 飲食店の皆様 特に御注意下さい。

★ ご家庭でも揚げ物の日は お父さん ちょっとチェックを！！！！



西日本防災システム
NISHINIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

<http://www.nbs119.co.jp/>



弊社top pageへ 