

食用油の過熱着火による火災について

No. 6

「こんろ」が原因による火災は、毎年数多く発生しており、火災の発生原因の上位となっています。その中でも、天ぷら油などの食用油に着火した火災が多く発生していますので、今回は、「**食用油の過熱着火による火災**」についてお伝えします。

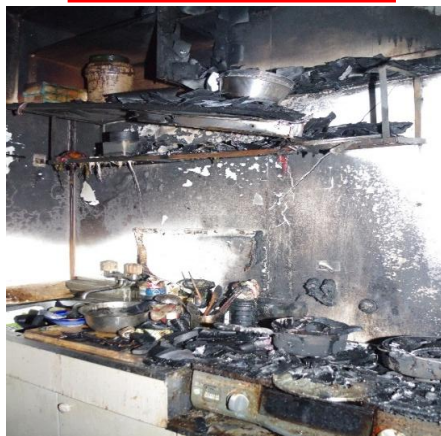
火災事例

共同住宅に住む男性が、弁当のおかずを作るため冷凍食品を揚げようと思い、天ぷら鍋に火を付け冷凍コロッケを入れました。その後、台所を離れ洗濯や部屋の片づけをしていたところ、天ぷら鍋に火が上がっていることに気がきました。慌てて台所にあるフライパンを天ぷら鍋に被せて火を消そうとしましたが、消すことはできず、すぐに外に避難し持っていた携帯電話で119番通報しました。この火災で、共同住宅の1室を焼損しましたが、死傷者は発生していません。

火災の原因は、**調理中に台所を離れたことにより食用油に過熱着火**したものでした。

火災現場の写真

焼けた台所の様子



着火した天ぷら鍋



食用油の過熱着火による火災について

天ぷら油に火が入ったら・・・ **絶対に水をかけてはいけません！**

【火災予防のポイント】

- ① **消火器**を使用する ② **濡らしたタオル**や**鍋蓋**で覆う（濡らしたタオルは**水が滴らない程度に絞ってください**）
こんろ火災は未然に防げます！

【火災予防のポイント】

- ① 調理中はその場から**絶対に離れない**
② 調理中にこんろから少しでも離れる際は**必ず火を消す**
③ こんろの周りは常に**整理整頓**（換気扇やグリルなども定期的に清掃する）**※特に油污れはこまめ取り除く！**

