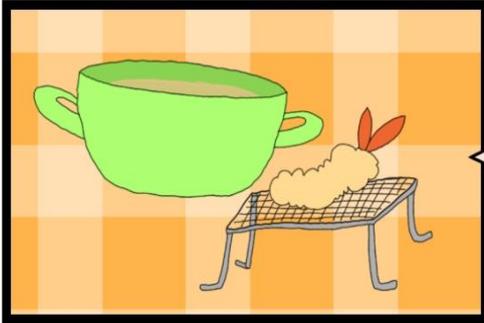


油と水 **危険**



みなさん、最近油火災（油が原因による）がよく起きています。ご存知ですか？



他の家事してて揚げ物を作っていたことを忘れてた！
早く消さなきゃ！

あつ、早速油火災が起きそうです！
さあ、みなさんはどうやって消火しますか？



油火災に水は厳禁です！
大きな火災に発展してしまう可能性があります。

油を扱う時は**絶対に**その場から離れないようにしましよー！



知っておくべき油火災



油火災の危険性について

近年、一般家庭や飲食店で揚げ物中の鍋に火をかけたまま、その場を離れるなどわずかな油断が原因で発生してしまった油火災が増加しています。

油火災が起きるしくみ

揚げ物に適した天ぷら油の最適温度は**180℃**前後とされています。一般に家庭で使用する500cc程度の油をコンロで加熱すると約3分から4分程度で180℃に達します。約15分から20分程度で**360℃**を超え、**発火**します。加熱してから短時間で**発火**することがありますので、注意が必要です。
※発火とは、燃料が一定の条件のもとで連続的な燃焼を始めること。

油火災の消火方法について

油火災の消火には以下の方法があります。危険ですので、決して水をかけて消火をしないで下さい。また、炎が天井まで達している場合は、直ちに避難しましょう。

① 消火器を利用する

油火災に適したものは「住宅用消火器」や「エアゾール式簡易消火具」が最も有効です。しかし、注意点として直接油に噴射すると、かえって油が跳ね返る危険があるため、壁をクッションにして噴射するのも効果的です。

② 濡れたタオルを使用する

濡れたタオルやシーツで鍋全体を覆うことで、窒息して消火する方法です。慌てると鍋をひっくり返す可能性があるため、注意が必要です。

③ ガスの元栓を閉める

油の温度が下がらないと火を消すことが難しいため、可能であればコンロのスイッチを切って下さい。消火後はガスの元栓を閉めることを忘れずに。

・お問い合わせ先

宗像消防署

電話番号 0940-36-2425

FAX 0940-37-0011