

天かすからの火災にご注意ください！

箕面市内の飲食店で、調理後の「天かす」が発火する事案が発生しました。

原因は、調理後の天かすを、厨房内でゴミ箱にしていた一斗缶で集積していたため、缶内で余熱発火したものです。

熱を持った天かすの油分は空気中の酸素に触れると発熱する性質があり、揚げたての天かすを山積みしているような場合は、中心部にこもった熱が逃げられず、高熱による酸化が進みさらに温度上昇し、自然発火する可能性が高くなります。

発火防止対策

1 容器を確認する

「天かす」は熱がこもります。通気性のよい容器を使用しましょう。

2 天かすを大量に溜めない

「天かす」は平たく置くなど、熱がこもりにくい状態で処理しましょう。

3 捨てる前に十分冷やす

「天かす」を捨てる際には、水をまんべんなく全体にかけてください。

また、最後に十分に冷えていることを確認しましょう。

4 最後の処理まで油断しない

油ものを調理したあとは、お店も家庭も最後の処理まで油断しないでください。