

お知らせ

「天かす」による自然発火にご注意ください！

先日、伊万里市内の飲食店において揚げ物時に出た揚げかすから、閉店後に出火した事例がありました。

天ぷらの揚げかすである「天かす」が自然発火することをご存じですか？

「天かす」の自然発火

- ・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ます。
- ・熱をもったままの「天かす」を山積みすると、余熱で酸化されて「天かす」自体が燃えだします。
- ・「天かす」の火災は、油が酸化し熱がこもるまで時間がかかるのが特徴で、約2時間から10時間後に発火します。

発火防止対策

- ・「天かす」を大量に1か所に集めない。
- ・「天かす」の熱がこもるような容器を使用しない。（通気性のよい容器を使用）
- ・「天かす」は平たく置くなど、熱がこもりにくい方法で処理する。
- ・調理場を離れる、または「天かす」を捨てる際には、水をかけるなどして十分に冷えていることを確認する。