

# 揚げカスが原因で火災が発生することを知っていますか？

総務省消防庁によると、平成28年中全国の建物火災の原因のうち、揚げカス21件、揚げ玉3件、油カス12件が報告されています。

## 火災発生の原因は“自然発火”です

東京消防庁の実験では、天ぷらなどの揚げ物は180～220度で揚げるため、揚げカスも鍋から引き上げた直後は100度以上の高温を保っており、そのまま山積みすると、余熱で酸化されて、揚げカス自体が燃えることが判明しました。

全国で発生した事例のほとんどは、厨房内に置かれた直径30～40cm、深さ30cmほどの鍋の中に金ザルを入れ、揚げたてのカスを山積みする。または、鍋の上に置かれた金ザルに揚げカスを山積みし、放置された状態でした。

熱を持った揚げカスの油分は、空気中の酸素に触れると発熱する性質があり、揚げたてのカス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。



## 出火しやすい時間帯は就寝中!!

山積みされた揚げカスから煙がでるまで約2時間、炎がでるまで約3時間と調理後、出火まで時間がかかるのが特徴です。このため、調理を終えて無人の状態となった時間帯、夜間帯であれば就寝中である可能性もあります。

## 発火防止対策

### 1. 容器の確認

揚げカスは熱がこもります。通気性のよい容器を使用しましょう。

### 2. 揚げカスを大量に溜めない

揚げカスは平たく置くなど、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

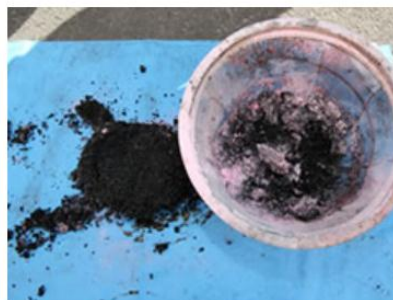
揚げカスを捨てる際には、十分に冷えていることを確認しましょう。

### 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。



金ざる内で  
天かすが焼損した火災



ざる内の天かす全てが  
焼損している



天かす火災により  
厨房全体が焼損した建物火災

**飲食店ではもちろん、各ご家庭においても「揚げカス」を取扱う場合は、十分に注意してください!!**

お問い合わせ先： 大牟田市消防本部 予防課指導係 53-3527