

明 消 署 号 外  
平成20年(2008年)11月10日

各 位

明 石 市 消 防 署

### 天かすによる火災の予防について（お知らせ）

立冬の候、貴職におかれましては、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は、消防行政に深いご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、本年10月に市内の飲食店において、保管していた“天かす”が閉店後の無人店舗内で燃える事案がありました。

自動火災報知設備が早期に感知したため、発見が早く大事には至りませんでした。が、一步間違えば大きな災害になっていた可能性があります。

この“天かす”が原因の火災は、それほど珍しいものではなく、市内でも数年に1件程度は発生しています。

これらのケースは一般的に高温の“天かす”を一斗缶や金属製ざるなどに入れて置いていたり、ごみとして投棄された場合に発生しています。また、発火までに数時間を要することから、閉店後の無人の時間帯に多く発生し、発見が遅れることにより大きな火事になる潜在危険があります。

“天かす”が自然に燃え出すという現象は、油の酸化反応で酸化熱が発生し、その熱が蓄熱されることによって発火するもので、天ぷらなどを扱う業者間では比較的知られていることとは存じますが、天ぷら等を取り扱う従業員に対して改めてご指導をしていただき、同種の火災を未然に防いでいただきますようお願いいたします。

なお、本書は市内の飲食店、旅館、ホテル等に送付しており、中には“天かす”の取り扱いがない事業所もあるかもしれませんが、その際には何卒お許しをいただきますようお願いいたします。

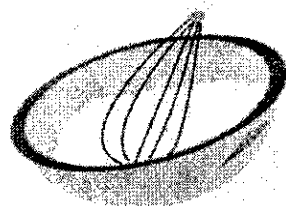
（問合せ先） 明石市消防署 Tel 078-921-0119（代表）

明石市消防本部からのお知らせ！

飲食店等で「天ぷら」や「天かす」を作っている皆様へ

# 天かすで『火災！？』 以外な落とし穴！

「天かす火災」は昔から良く知られており、天ぷら屋さんなどの業者間では比較的有名な火災として知られています。しかし、アルバイト店員等で経験、知識の少ない方は全く知らない場合もあるのです。



## 「天かす火災」とは？

大量に出た「天かす」を容器に盛っていたり、缶に溜めていたりすると、油の酸化反応で酸化熱が発生します。その温度が蓄熱されて発火温度以上になると「天かす」が自然に燃え出すという訳です。（自然発火）

「天かす」は表面積が大きいので空気に触れやすく、それだけ酸化がしやすいのです。

⚠ 夜中など無人のときに発火する可能性大！！ ⚠



「天かす」が酸化熱により燃え出すのは一般的に数時間以上経過しなければならないため、店が閉店してから出火する可能性が高くなります。

## 「天かす火災」を防ぐために！！

- ① 「天かす」は手に触れても熱くない温度にさめてから容器に移すこと
- ② 「天かす」は多量に溜めず、少しずつ保管すること
- ③ 「天かす」を捨てる場合は、一度水に浸すこと
- ④ 「天かす」を溜めて置く場合は一斗缶等の不燃性容器に入れて、必ず蓋をして密閉しておくこと

(お問い合わせ先) 明石市消防署 078-921-0119 (代表)