

## 天かすによる自然発火・・・ご注意ください！

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知ですか？

平成24年中、全国では「天かす」による火災が25件も発生しています。

熱をもった「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、熱をもったままの「天かす」を山積すると、余熱で酸化されて「天かす」自体が燃えだします。

飲食店ではもちろん、各ご家庭においても「天かす」を取扱う場合は、十分にご注意ください。

### — 「天かす」の自然発火 —

- 一般的に180℃の油で調理された「天かす」をザルなどに入れる。  
(100℃以上の高熱状態)
- 「天かす」表面の天ぷら油と空気との接触面積が増え、酸化反応が促進される。
- 「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、2時間から10時間後に発火する。

### — 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、十分に冷えていることを確認する。