

# 「調べて、広めて、市民を守る。」

「天ぷら油」は約370℃～390℃で自然に発火！

## 「火事を知る！」

### 火災事例

#### CASE-1

台所で、居住者が揚げ物をするため、ガスコンロで天ぷら油を加熱していたところ、友人との会話に気を取られ、天ぷら油を加熱していることを忘れてしまい、発火温度に達したため火が上がりました。

#### CASE-2

調理場で、従業員が天ぷら油を加熱し、油の温度が上がるまで時間があると思い、別の用事をしていたところ、発火温度に達したため火が上がりました。



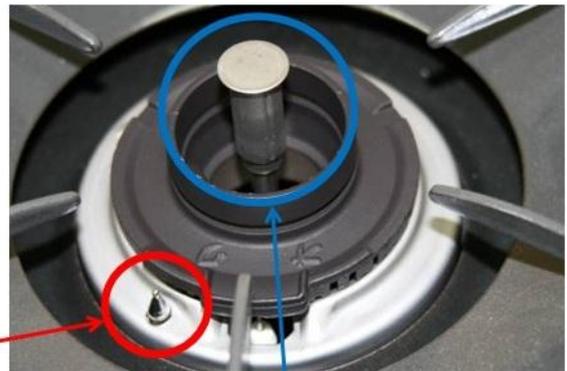
### 火災になるまで

天ぷら油を加熱すると、当然温度が上昇していき、数分間加熱し続けると発火温度に達して発火します。

このため、家庭用コンロの多くに安全装置（加熱防止装置・立ち消え安全装置）が備えられていても、使用方法の誤りで発火している事例がみられます。例えば、安全装置を使用しているにもかかわらず、油の量が少ないために、一気に温度が上がり、安全装置が作動する前に発火することもありますのでご注意ください。



立ち消え安全装置のセンサー



加熱防止装置のセンサー

## 「身を守る！」



天ぷら油の加熱中は、その場を離れないようにしましょう！



大阪市消防局 予防課(調査鑑識)  
<<<Survey & Investigation>>>