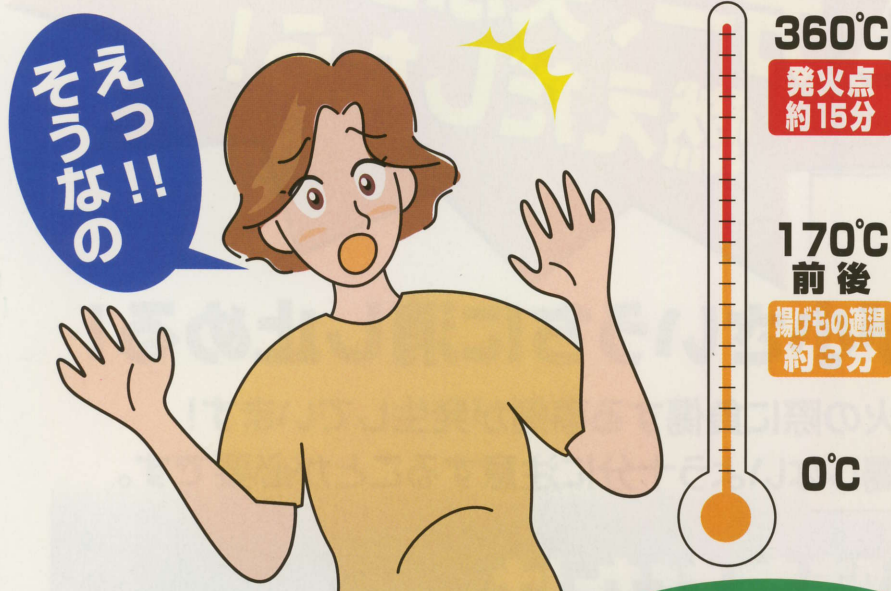


天ぷら油火災にご用心!



**天ぷら油は温度が上がると
発火し燃え出します。**

揚げもの中に、その場を離れ天ぷら油を加熱したまま放置するとおよそ15~20分で油の発火点(360~390°C)になり自然に燃え出します。

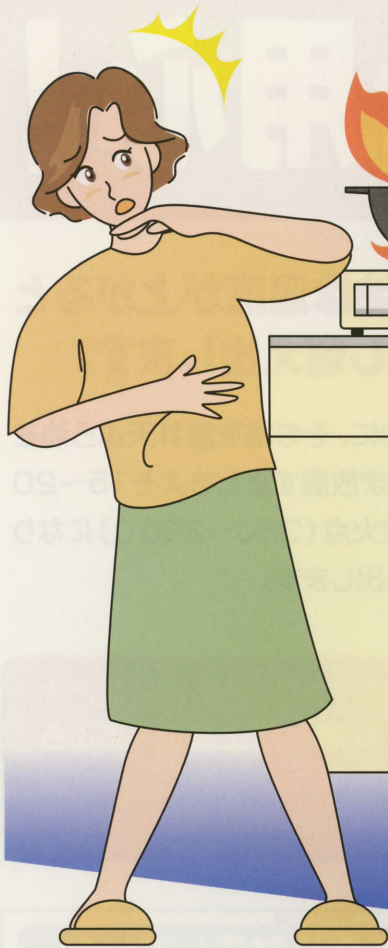
天ぷら油が異常に過熱されたときでも安心な**過熱防止機能・天ぷら温度調節機能**等の付いた「安全調理器具」の使用をおすすめします。



「天ぷら油火災」は、大阪市内だけでも毎年100件程度発生しており、多くの被害を出しています。

火災原因ワースト3

1. 放火 2. たばこ 3. **天ぷら油**



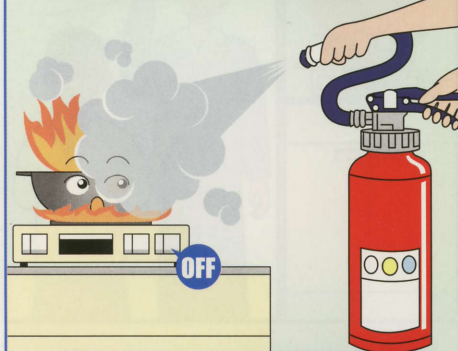
万ー、天ぷら油が
燃えだしたら！

火が小さいうちに消し止める！

消火の際に負傷する事例が発生しています！
負傷しないよう十分に注意することが必要です。

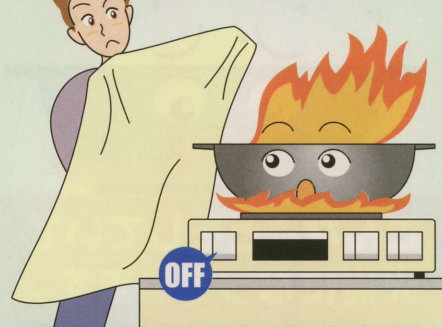
その時あなたは

十分な距離（3～5m）を取って！



消火器で消す。

落ち着いて！



水に濡らして固めにしぼった
シーツなどを手前からかぶせる。

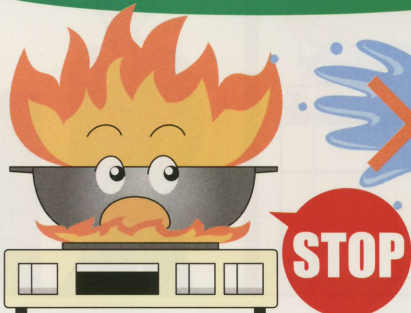
熱気・煙に注意！



手近にあるなべぶたで
手前から滑らせてかぶせる。

※必ず「ガスコック」を閉めること

絶対に水をかけないで！！



発火した天ぷら油に水をかけると
写真のように爆発的に燃え
上がり負傷するばかりでなく手が
つけられなくなってしまう



発火した天ぷら油に水をかけた実験

火事・救急は119番

いま診てもらえる病院はどこ？

大阪市救急情報サービス

☎6543-9999

<24時間・年中無休>



大阪市消防局

<http://www.city.osaka.jp/shobo>