

# 「天かす火災」にご注意を！！

調理後の高温の「天かす」を集めると自然発火することがあります。

## 「天かす火災」って何？

調理後の高温の「天かす」をザルや容器に盛っていたり、溜めていたりすると「天かす」の油分が空気中の酸素に触れて、酸化熱が発生します。その熱が蓄積されて、自然発火することがあります。

「天かす」の油分が酸化し、熱が蓄積するのには時間がかかります。このため、店舗等では閉店後に、ご自宅等では就寝中に発火する危険性があります。

## 「天かす火災」を防ぐには？

1. 「天かす」を大量に1か所に集めず、少しずつ保管する。
2. 「天かす」は平たく置く等、熱がこもらないようにし、一度水に浸す等、冷ましてから捨てる。
3. 閉店後や就寝前等は「天かす」の熱が冷めているか確認する。



(お問い合わせ)

〒323-0827 小山市大字神鳥谷 1700-2

小山市消防署 指揮調査係

Tel 0285(39)6659 ✉ ds3-syoubousyo@city.oyama.tochigi.jp