

家まで揚げないで！～てんぷら油火災を防ぐ～

建物火災の出火原因をみると、毎年上位にくるのがコンロの消し忘れなどによるもの。その多くは「てんぷら油」を使用中、その場を離れた時に発生しています。急な来客や電話など、少しの間でもコンロから離れるときは必ず火を消してください。一人ひとりが防火について考え、大切な命や財産を火災から守りましょう。



火災、救急、救助は・・・
119

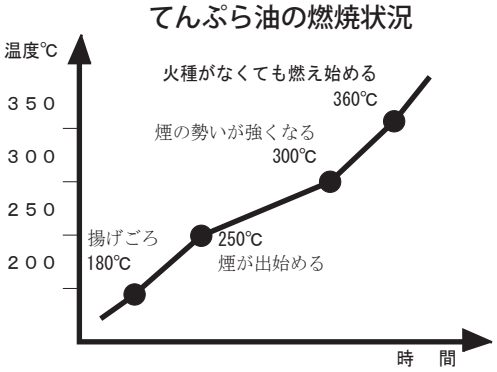
火種がなくても燃える？

てんぷら油の温度が360℃以上になれば、火種がなくても自然に燃え始めます。一般に家庭で使用する量のてんぷら油を家庭用コンロで加熱すると、約5分後で揚げ物に適した温度(180℃)に達し、そのままの状態でも放置しておくと10分ほどで異臭とともに白煙が立ち始め、20～30分で自然に火がつきます。しかも燃え始めてからわずかな時間で大きな火柱が上がり、初期消火が難しくなります。



油に水は禁物！

てんぷら油に火がついた時、水をかけることは大変危険です。水をかけると急激に大量の水蒸気が発生して、油が飛び散り大やけどを負ったり、炎が拡大するきっかけになります。消火器で消火するのが安全・確実ですので、台所に備えておきましょう。火が消えたらガス栓を閉めることもお忘れなく。



この訓練は病院内で火災が発生したとの想定で、患者の避難や救護、消火活動等を行い、被害を最小限に防止することを目的に、毎年この時期に行われるもので、緊張感のある訓練となりました。この他運動期間中には、防火PR、独居老人宅の防火訪問等を行いました。

薩摩郡医師会病院
総合防火訓練

10月の救急・火災情報

救急		火災	
◆出動件数	105件	◆発生件数	1件
◆運んだ人	103人	◆内訳	
◆内訳		その他	1件
急病	48件 45人		
交通事故	9件 11人		
その他	48件 47人		

消防一口メモ

ガソリンの天敵
自分で給油するセルフ式ガソリンスタンドで乗用車の給油キャップをゆるめたら、いきなり炎が立ち上がる。こんな発火トラブルがおきています。

これは、利用者の体にたまった静電気が指先から放電し、ガソリン蒸気に引火した火災です。これから乾燥した季節を迎え、特に静電気が発生しやすいので、給油キャップをゆるめる前に車のドアなどの金属や静電気除去シートに触れ、体にたまった静電気を放電してください。