

## 9 天ぷら油火災

【関連章第4章1】

### 事例1 「業務用ガスこんろで調理中に火を消さずに離れたため出火した火災」

**出火時分** 11月 14時ごろ  
**用途等** 複合用途（飲食店・事務所等） 耐火造 10/0 延 3,000 m<sup>2</sup>  
**防火管理** 該当選任なし 消防計画なし  
**被害状況** 建物部分焼 1棟、建物ぼや 2棟 計 3棟 20 m<sup>2</sup>等焼損 傷者 1人  
**概要**

この火災は、複合用途建物の1階飲食店の厨房から出火したものです。

出火原因は、飲食店従業員が厨房内の業務用ガスこんろで揚げ物調理中にその場を離れたため、調理油が過熱され出火したものです。

飲食店従業員は、厨房内の業務用ガスこんろで揚げ物を調理中にトイレに行きたくなったため、火を消さずにその場を離れて、用を済ませてから厨房に戻ると、鍋から炎が上がっているのを発見しました。火災を発見した従業員は、金属製ボウルを鍋に被せた後、他の従業員と協力して、店内の客を屋外へ避難させ、厨房に戻って粉末消火器で初期消火を実施しましたが、消火には至りませんでした。通報は、火元建物の付近にいた人が煙を確認したため、携帯電話で119番通報しました。

#### 教訓等

この火災は、従業員が揚げ物調理中に、火を消さずにその場を離れたことにより、出火しています。

天ぷら油は380℃前後で発火する可能性があるため、調理中にその場を離れる場合や長時間目を離す場合は、必ず火を消しましょう。

また、こんろの周囲には燃えやすいものを置かず、整理整頓を心掛けましょう。



写真 9-1 厨房付近の状況



写真 9-2 業務用ガスこんろの状況