



平成23年10月13日

天ぷら油火災にご注意を！

～ 初期消火時に負傷者が多く発生しています ～

天ぷら油火災では、油に水をかけるなどの不適切な消火方法により、負傷する場合があります。初期消火時の負傷者は、最近5年間で558人発生しており、当庁では、天ぷら油火災の防止とともに、適切な消火方法についても注意を呼びかけています。

【火災発生状況】

- 天ぷら油火災は、油温が自然発火温度に達することで発生するもので、揚げ物を調理するためにガステーブル等で油を加熱したまま、電話や来訪者の対応、他の用事などにより、しばらくその場を離れた時に多く発生しています。
- 最近5年間の天ぷら油火災は、1,821件発生しており、このうち住宅火災が1,319件で7割以上を占めています。
- 最近5年間の天ぷら油火災での死傷者は、死者7人、負傷者899人が発生しています。

【初期消火中の負傷状況】

- 天ぷら油火災では、油に水をかけるなど、不適切な初期消火方法による負傷者が多く、最近5年間の負傷者899人のうち、558人が初期消火中に負傷しています。
- 初期消火中の負傷者を消火方法別にみると、「消火器で消火した」が246人、「水道等の水をかけた」が110人、「濡れ衣類等をかけた」が71人などとなっています。

【天ぷら油火災の消火方法】

高温の油に水をかけると、炎が急激に拡大して周囲に油が飛び散り、大変危険です。天ぷら油火災には消火器が有効ですので、以下の点に注意して消火器を使用しましょう。

- 鍋に近づいて消火器を使用すると、放射の勢いで油が飛び散り受傷する危険がありますので、離れた位置から、油面を覆うようにして使用しましょう。
- 消火後も、油温が下がらない限り何度でも発火する恐れがありますので、鍋に蓋をしてガスの元栓を閉め、温度が下がるのを待ちましょう。

【天ぷら油火災を防ぐために】

- 調理中や天ぷら油凝固剤を使用するときは、絶対にそばを離れないようにしましょう。
- 揚げ物をするときは、過熱防止装置付きのコンロを使いましょう。
- いざという時のために、家庭に消火器を備えましょう。
- 住宅用火災警報器は、煙式の方が熱式よりも火災を早く感知できるので、当庁では、台所などにも煙式を設置することを推奨しています。

※ 詳細は、別紙資料を参照してください。

問合せ先

（東京消防庁（代） 電話 3212-2111
予防部調査課 内線 5062 5066
広報課報道係 内線 2345～2350）

【別紙】

最近5年間（平成18～22年）の天ぷら油火災の状況

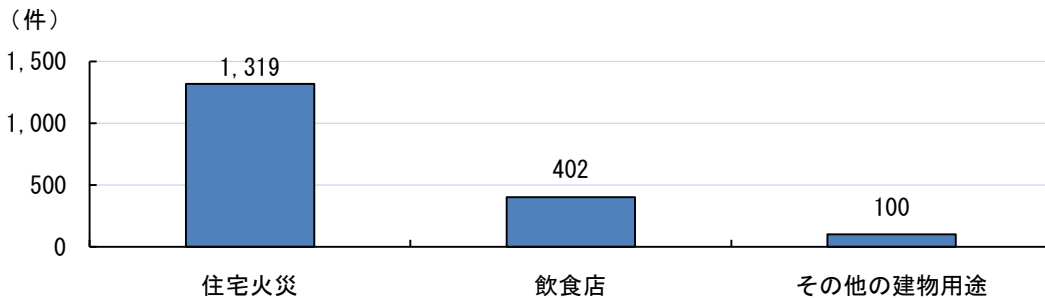
1 火災件数等

	火災件数							焼損床面積 (畳)	焼損表面積 (畳)	損害額合計 (千円)	死者	負傷者
	合計	建物					船舶					
		合計	全焼	半焼	部分焼	ぼや						
合計	1,821	1,820	23	24	405	1,368	1	5,272	3,318	1,228,937	7	899
平成18年	396	396	3	6	87	300	-	986	1,036	248,427	-	185
平成19年	397	397	9	9	83	296	-	1,780	586	396,933	6	227
平成20年	367	367	3	3	96	265	-	790	796	167,443	-	173
平成21年	338	337	6	2	66	263	1	1,137	456	259,141	1	160
平成22年	323	323	2	4	73	244	-	579	444	156,994	-	154
平成23年	181	181	2	5	39	135	-	594	315	102,033	-	86

※1 合計欄の数値は、平成18年から平成22年の合計値です。

※2 平成23年の数値は9月30日現在の速報値で、後日変更される場合があります。
(以下同じ。)

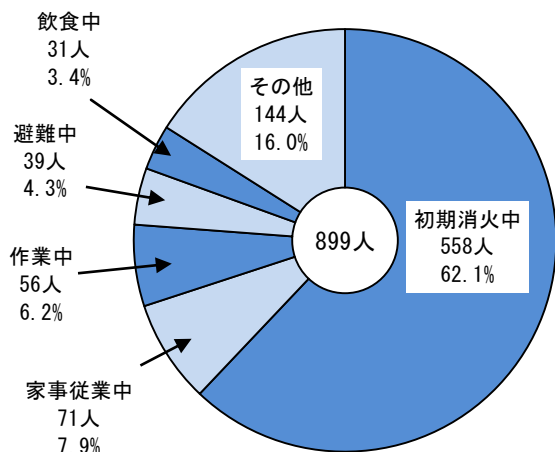
2 建物用途別発生状況（最近5年間の1,821件中）



※ 住宅火災とは、住宅や共同住宅等で発生した火災をいいます。

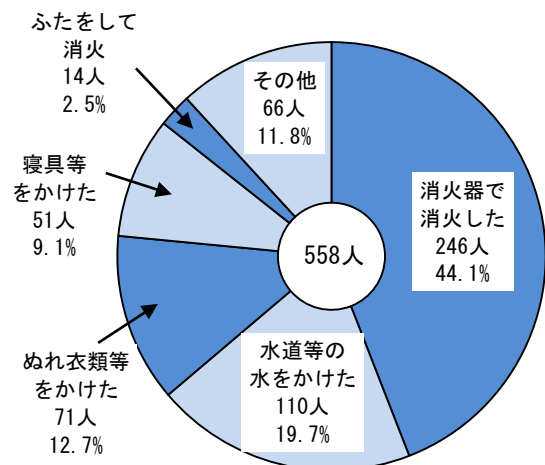
3 負傷時の状況

（最近5年間の899人中）



4 初期消火時の主な消火方法

（最近5年間の558人中）



火災事例「初期消火に水を使用したために負傷者が発生した天ぷら油火災」

発生場所 品川区

出火日時 平成 22 年 9 月 1 8 時ごろ

用途等 共同住宅 耐火造 10/1 延 5,200 ㎡

被害状況 建物ぼや レンジフード 1、つり戸棚 1 及びカーテン 1 等焼損 負傷者 1 人
概要

この火災は、共同住宅 5 階の台所から出火したものです。

出火原因は、火元者の男性（90 歳代）が夕食を作るために、両手鍋に天ぷら油を入れ、ガステーブルで揚げ物を調理したあと、火を消し忘れたままその場を離れて食事したため、時間の経過とともに天ぷら油が過熱し出火したものです。

発見は、火元者が台所の脇にあるテーブルで食事をしていると、きな臭い臭いがしたためガステーブルを見ると、両手鍋から炎が出ているのを発見しました。

通報は、同じ共同住宅の居住者が、「ボン」という音がしたため付近を確認すると、5 階の一室から煙が出ているのを発見し、自宅に戻って 119 番通報をしました。

初期消火は、火元者が火災を発見後、炎が立ち上がっている両手鍋に、食器を洗うためシンクにためていた水道水をかけたところ、炎が急激に拡大し、飛び散った油により受傷したため、消火できませんでした。

この火災では、初期消火に従事した火元者が、煙を吸い込むとともに、飛び散った油により負傷（中等症）しています。

写真 1 台所の焼損状況



写真 2 ガステーブル周囲の状況



【天ぷら油火災の消火実験映像】

両手鍋に天ぷら油を入れ、ガステーブルで発火するまで加熱した後、消火のために水をかけて炎が拡大する状況を実験したものです。

写真1 天ぷら油から煙が発生している状況 写真2 天ぷら油が発火している状況



写真3 水をかけた直後に炎が急激に拡大している状況

写真4 炎の拡大が終息し、周囲のカーテンに延焼している状況



【住宅用火災警報器（熱式・煙式）作動確認実験映像】

ガステーブル上の天井に熱式と煙式の住宅用火災警報器を設置し、両手鍋に天ぷら油を入れ、発火するまで加熱した際の作動状況を実験したものです。

写真 天井に住宅用火災警報器を設置している状況



右：煙式の住宅用火災警報器

左：熱式の住宅用火災警報器