

秋の火災予防

防火の大役 あなたが主役です

財産、生命を一瞬にして失ってしまう火災、私達の周囲には火種がいくらでも、ころがっています。「これ位」という気持ちを捨てもう一度身の回りの点検をしてみましょう。

我が家の防火対策

火の用心七つのポイント

- 寝たばこやたばこの投げ捨てをしない。
- 子供は、マッチやライターで遊ばせない。
- 風の強いときは、たき火をしない。
- 天ぷらを揚げるときはその場を離れない。
- 家のまわりに燃えやすいものを置かない。
- 風呂の空だきをしない。
- ストープには、燃えやすいものを近づけない。

天ぷら油に 火が入ったら

す。また、鍋、壁に揚げかす等があれば、それが灯芯となり、200℃近くでも着火することがありますので注意が必要です。消火の方法としては消火器による消火方法及び覆いをして窒息消火する方法等に大別できますが、まず消火方法及び覆いをして消火する方法について説明します。

一般家庭における火災の中で天ぷら油の発火等による火災が非常に多く、その対応を一步誤ると二次的災害を含めて被害を一層拡大させる等の危険性があります。一般に家庭で使用する油量である0.5ℓの天ぷら油を家庭用ガスコンロで加熱すれば20分～30分で発火点に達しま



覆いをして

窒息消火する方法



できれば、最初に器具コックを閉じる。



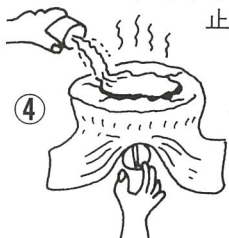
濡れシーツ、濡れ毛布、市販の防災シートなど、顔より高く持ちあげる。

両手を前方に伸して布をかぶせる



布を覆ったら手早くなべの周囲を押えて布を密着させる

更にコップ2杯分位の水で冷し、再燃防止を図る。



最低10分間は、布を最低10分間は、取らない。

粉末消火器で

消火する方法

いったん消火後、消火剤の放射を止めると再着火するので全消火剤を放射すること。
消火剤で視界がさえぎられ、火元を見失う恐れがありますので充分注意をしてください。

野菜等を投げ込んで 消火する方法

野菜を投げ込んで消火する方法や食塩を入れ消火する方法等がありますが、これらは油が燃え出した直後であれば有効ですが、油温が高くなると、野菜等を投げ入れる際、急激に火災が大きくなり火傷を負う危険性があり、それぞれ不適當です。

現在のところ、消火器及び濡れバスタオル、シーツで覆い消火する方法が最も適当と考えられますが、天ぷら鍋を火にかけて少しく閉鎖した時には絶対にその場を離れないようには必ず火を消しましょう。