

天かす（揚げかす）による火災にご注意ください！

熱をもった天かす（揚げかす）の油分は、空気中の酸素に触れると発熱する性質があります。

熱をもったままの天かす（揚げかす）を山積みすると、中心部にこもった熱が逃げられず、

余熱で酸化反応が促進され、さらに高温となり**自然発火**することがあります。



天かす（揚げかす）を取扱う場合は、十分にご注意ください。

<発火防止対策>

- ・大量に1か所に集めない。
- ・熱がこもるような容器を使用しない。（通気性のよい容器を使用）
- ・平たく置くなど、熱がこもりにくい方法で処理する。
- ・十分に水をかけ、冷ましてから捨てる。
- ・調理場を離れる、または捨てる際には、十分に冷えていることを確認する。



油が酸化し熱がこもるまで時間がかかるのが特徴で、人がいない時に発火する可能性があります。天かす（揚げかす）の取扱いは、適正な処理が必要です！