

火災を防ぐ⑩

油による自然発火！！



【概要】

普段私たちの生活の中で、多くの油に関わっていると思います。例えば、食用油（サラダ油、ごま油、オリーブオイルなど）美容オイル、マッサージオイルやガソリンなどがあります。

それでは、なぜ油による自然発火が起きるのか考えてみましょう。

【自然発火のメカニズム】

動植物油は、空気に触れることで酸化して熱を発生します。この熱を酸化熱といいます。この酸化熱が蓄積して温度が上昇することで、自然発火に至る可能性があります。

油を含んだタオルやウエス、紙などをそのままにしていたら、酸化により出火することがあります。

また、タオルやウエスなどを洗濯して乾燥機に入れていたところ、燃え始めたという事例も報告されています。洗濯をしても油が洗い流せきれていない状態で乾燥機に入れて乾かした後、畳んだタオルから出火した事例もあります。



【対策】

- ・油の染み込んだ、衣類やタオルなどは良く洗濯し自然乾燥させましょう。
- ・油の染み込んだ布や紙を捨てる時は、水を染み込ませてから捨てましょう。

火の気のないところから急に火がつくなんて、とても怖い事ですね。
油の酸化による火災もあることを知って、適切に処理をしましょう。

