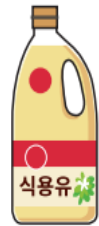


식용유 화재 예방하기



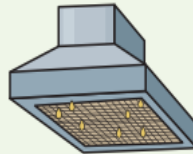
1. 식용유 화재의 특성

식용유는 가열을 시작하여 15분 정도가 지나면 온도가 288~385℃까지 올라가 자연적으로 발화가 일어날 수 있으므로 튀김요리 도중에는 잠시도 자리를 비우지 말아야 함

2. 주요 위험요인 및 개선대책

위험요인

후드 내부에 식용유 찌꺼기가 끼어 있고 덕트 연결부에는 필터(인화방지망)가 없거나 막혀 있어 화재 위험 및 연기 배출 능력이 저하됨



개선대책

식용유 찌꺼기가 낀 후드는 화재 위험 및 연기 배출 능력이 저하되므로 자주 청소하여야 함



위험요인

튀김의 온도관리 부주의(과열)로 인한 화재 위험이 있음



개선대책

튀김요리의 온도관리 (180~200℃)에 주의하여 과열을 방지하여야 함



3. 작업 안전 수칙

- 튀김요리 시에는 키친타월 등 주변에 불이 잘 붙는 물질을 제거해야 함
- 조리 중에는 절대 자리를 비우지 않음
※ 자리를 떠날 때는 불을 끄기
- 식용유가 과열되지 않도록 관리함
※ 튀김기에 자동온도조절장치 설치를 권장함
- 조리실 바닥 등에 누출된 식용유는 깨끗이 청소하여 항상 건조한 상태로 유지함
- 폐식용유 배출밸브 주변의 식용유 찌꺼기는 자주 제거함
- 식용유 화재 전용 소화기를 비치함 (K급 소화기)



4. 식용유 화재 대처요령

※ 화재가 발생하면 **절대로 물을 부어서는 안됨**

화재 시 대처 순서

- ① 가스불을 끈 후 배추 등 채소를 넣어 식용유의 온도를 낮춤(냉각소화)
- ② 튀김용기보다 큰 덮개(뚜껑)를 씌움(질식소화)
- ③ 분말소화기로 불을 진압함

주의 불이 붙은 식용유에 곧바로 분말소화기를 사용하면 소화 효과가 낮으므로 가연물을 낮추는 냉각소화와 공기를 차단하는 질식소화를 병행해야 함

소화의 방법

- 냉각소화 : 소금, 채소 등을 통해 가연물의 온도를 낮추는 방법
- 질식소화 : 뚜껑, 모포 등으로 가연물을 덮어 산소의 공급을 차단하는 방법



[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]