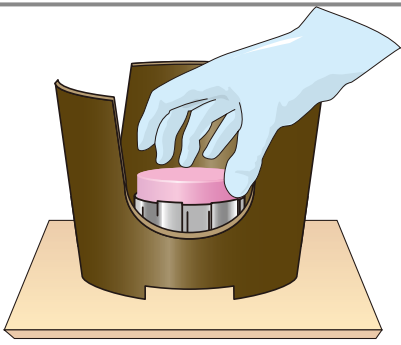




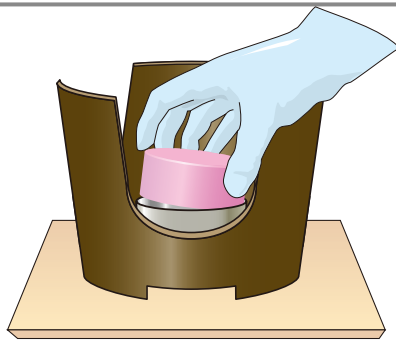
# 固形燃料・保温用燃料の 正しい扱い方

業務用燃料工業会

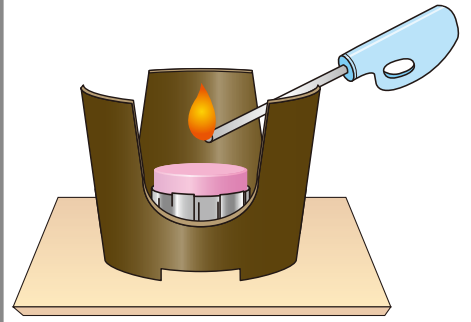
# 固形燃料のセッティング及び着火方法



アルミ箔がついているものは、アルミ箔を下にして、そのままコンロにセットする

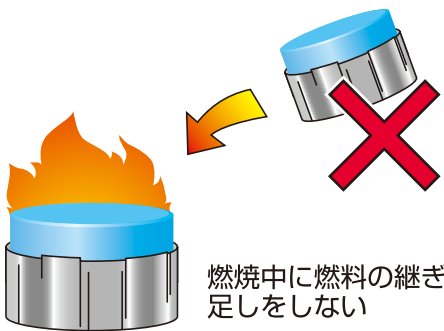


アルミ箔がついていないものは、燃焼皿（火皿）に入れて、コンロにセットする

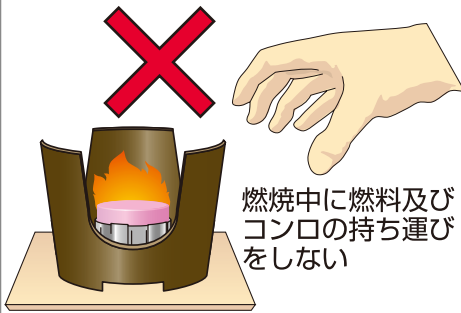


着火する時は、コンロにセットしてから固形燃料の上部をマッチやロングライターで着火する

## 次のような使用方法は、火傷や火災の原因になります



燃焼中に燃料の継ぎ足しをしない



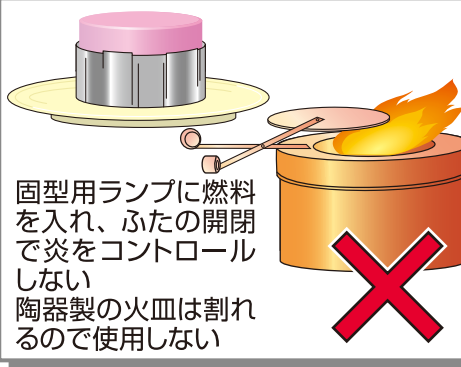
燃焼中に燃料及びコンロの持ち運びをしない



燃焼中の燃料を箸などでつついたり、コンロの中に紙などの可燃物を入れない



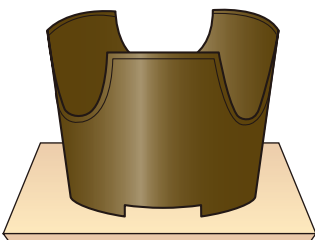
燃焼中に固形燃料の炎を吹き消さない（緊急の場合は大量の水で消火してください）



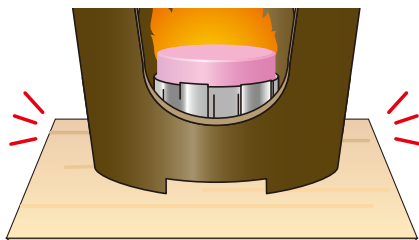
固型用ランプに燃料を入れ、ふたの開閉で炎をコントロールしない  
陶器製の火皿は割れるので使用しない



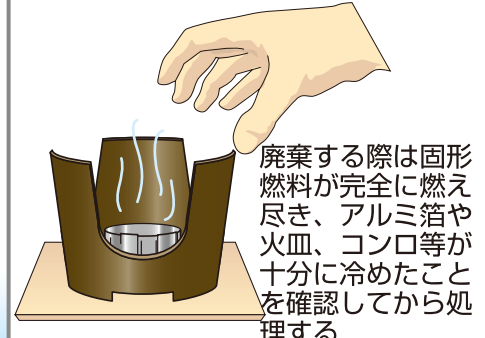
袋入タイプのをライターなどの火で焼き切らない



できるだけ飛び火しにくいコンロを使用し、コンロの向きをお客様に飛び火がかからないように置く

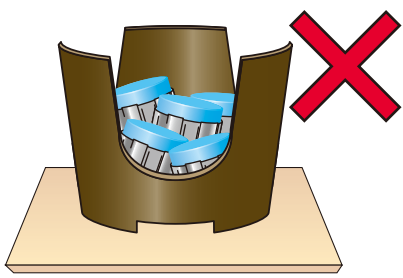


コンロは固形燃料が燃焼中は高温になるので、必ず木製の敷板をしく

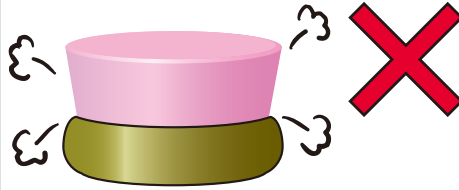


廃棄する際は固形燃料が完全に燃え尽き、アルミ箔や火皿、コンロ等が十分に冷めたことを確認してから処理する

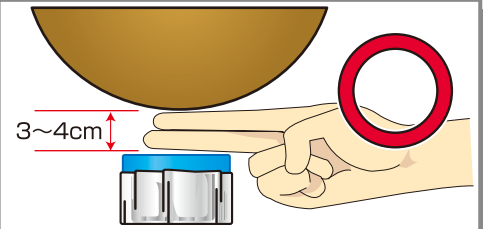
# 次のような使用方法は、不完全燃焼による異臭や目痛の原因になります



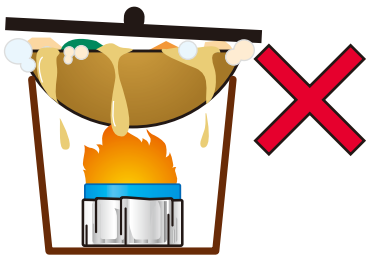
固形燃料用コンロで、複数個同時に燃焼させない



燃料をサイズの合わない火皿に無理に押し込んで使用しない



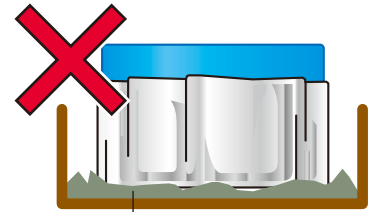
鍋と火皿の距離が狭くなるような足付火皿などは使用しない。固形燃料の表面から鍋底までの距離は指2本分位あける



煮こぼれすると固形燃料の燃焼が不安定になります。煮こぼれしないよう、具や汁の量に適した大きさの鍋を使用する。



鍋が結露していると、鍋底に水分が付着し滴ることがあり、固形燃料の燃焼が不安定になります。結露している場合は鍋底を拭いて使用する

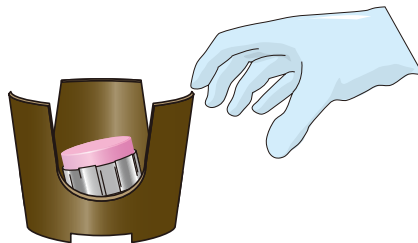


前に使った固形燃料の燃えカスをきれいにする

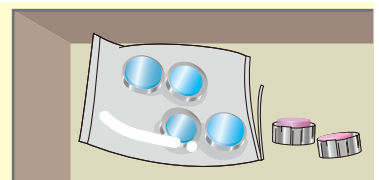
## その他の注意点



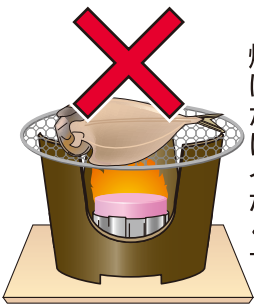
料理や食べ物と間違わないよう十分注意する。もし食べると失明、または生命に関わる恐れがあります。



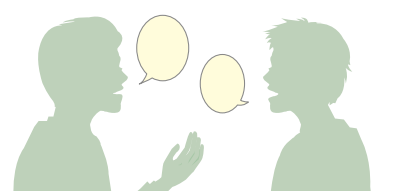
固形燃料を取り扱う場合（セッティングする時など）、ゴム手袋を使う。



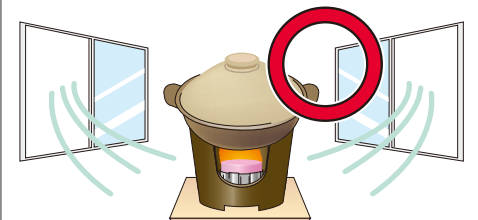
固形燃料の品質は変わり易いので、開封後は早めに使用する。保管する際は、固形燃料が入っていた包装袋や缶に入れ、ふたをしっかりと閉めて風通しのよい冷暗所に保管する。



焼き網を使う場合は食べ物に直接火が当たらないようにする。アルミホイルで食材を巻くなど、まんべんなく火が通るようにする。



メニューが新しくなった時や鍋やコンロを変えた時は事前にテストし、異臭や目痛が発生しないか確認する。あるいはメーカーに相談する。



密閉した部屋では使用しないでください。必ず換気に注意してください。

## 応急処置

- 誤って食べた場合 直ちに多量の水又は牛乳を飲ませて吐かせ、すぐに医師の診断を受けてください。
- 皮膚に付いた場合 流水で十分に洗い流してください。
- 目に入った場合 直ちに流水で15分以上洗眼し、異常のある場合には眼科医の診断を受けてください。
- 使用中に目が痛くなった場合 直ちに清浄な空気を入れて換気を行なってください。

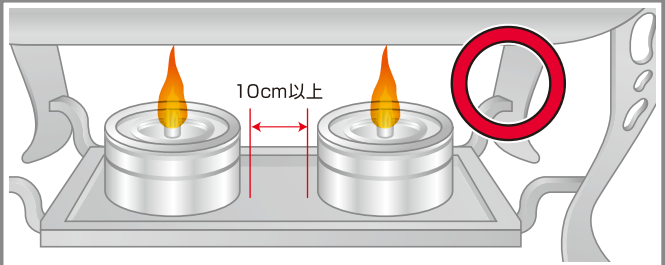


# 保温用燃料の使用方法について

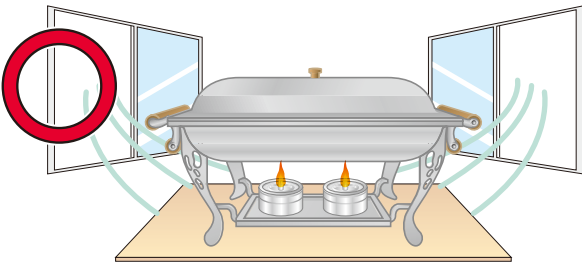


固型用ランプのふたを火力調整のために使用しない。保温用燃料を容器に入れない。

ふたを細めに閉めると燃料缶の温度が異常に上がり火飛びの原因になるので注意。

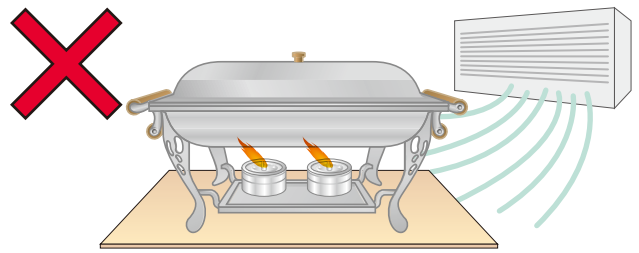


チェーフィングディッシュに2個以上使用する場合は、缶と缶の間を10cm以上(缶1個分)離して置く。



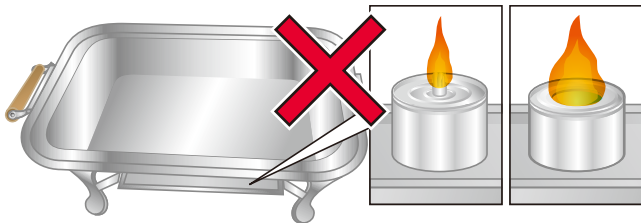
定期的に換気する。空気の入りにくい密閉された状態で使用しない。

缶の温度が上がって火飛びや一酸化炭素中毒を起こすので注意。



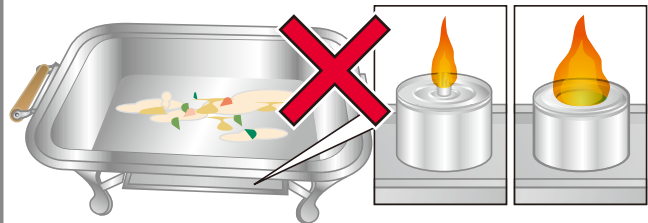
クーラーなどの風が強く当たる場所で使用しない。

炎がなびいて缶の一方のみ加熱されると中の加熱された燃料が噴出し着火することがあるので注意。



チェーフィングディッシュのウォーターパンにお湯がない状態で加熱しない。

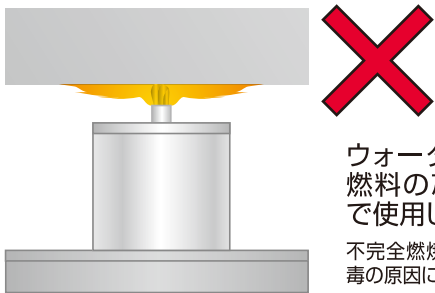
お湯がない状態で加熱すると、チェーフィングディッシュが熱くなり、輻射熱が缶に当たり、火飛びの原因になるので注意。



具材がなくなったら火を消し、空焚きしない。

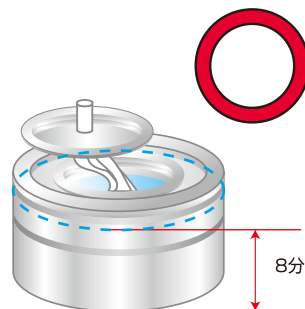
空焚きを続けると、鍋やチェーフィングディッシュが熱くなり、輻射熱が缶に当たり、火飛びの原因になるので注意。

## 保温用液体燃料を使用する場合



ウォーターパンの底に燃料の芯が接した状態で使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になり危険なので注意。



詰め替え容器に入れて使用する場合は、燃料を8分目まで入れて使用する。

燃焼中、燃料があふれテーブルクロス等に浸透し、火災や火傷の原因になるので注意。



# 固形燃料、液体燃料の消防法に基づく貯蔵量について

## 固形燃料は「危険物第2類 引火性個体」に該当し、指定数量は1000kg

- 1000kg以上貯蔵する場合 → 消防署の **許可** が必要で貯蔵所は法指定の基準が必要
- 200kg(指定数量の5分の1)以上貯蔵する場合 → 消防署への **届出** が必要
- 200kg(指定数量の5分の1)未満貯蔵する場合 → 届出の必要なし

## 液体燃料(ジエチレングリコール)は「危険物第4類 第3石油類」に該当し、指定数量は4000ℓ

- 4000ℓ以上貯蔵する場合 → 消防署の **許可** が必要
- 800ℓ(指定数量の5分の1)以上貯蔵する場合 → 消防署への **届出** が必要
- 800ℓ(指定数量の5分の1)未満貯蔵する場合 → 届出の必要なし

## 液体燃料(アルコール)は「危険物第4類 アルコール類」に該当し、指定数量は400ℓ

- 400ℓ以上貯蔵する場合 → 消防署の **許可** が必要
- 80ℓ(指定数量の5分の1)以上貯蔵する場合 → 消防署への **届出** が必要
- 80ℓ(指定数量の5分の1)未満貯蔵する場合 → 届出の必要なし

### 許可／届出の計算方法

- 各種を取り扱う場合は、各々の区分の指定数量に対する貯蔵量の比率を計算し、合計が0.2(5分の1)以上1未満の場合は消防署への届出、1以上の場合は消防署の許可が必要になります。

#### 計算例

液体燃料(ジエチレングリコール)6時間用(255g、24個入り)を10ケース、固形燃料25g(320個入り)を10ケースを倉庫に貯蔵保管する場合。液体燃料は合計61.2kg、固形燃料は80kgになる。

$$\begin{aligned} &\rightarrow 61.2 \div 4000 + 80 \div 1000 \\ &= 0.0153 + 0.08 \\ &= 0.0953 \dots \text{許可及び届け出の必要なし} \end{aligned}$$

- 消防法による取り扱いは、自治体の条例により若干異なることがありますので、所轄の消防署に確認してください。



**業務用燃料工業会**

