



資料

百分之 45 的住宅火警是發生自廚房中。在 2004 至 05 年度間，新州消防隊共出動處理 1955 宗廚房火警，其中 988 宗是由於烹煮時無人看守引起。

新州消防隊統計截至 30/6/2005 為準

您的廚房安全防火嗎？

為盡量提高廚房的火警安全，我們有以下的建議：

- 煮食時無人看守可引起火警，如果您煮食時必須離開廚房，請先關掉爐具。
- 煮食時請穿着衣袖緊貼的衣服。
- 煮食時勿讓兒童接近爐灶和烤箱，請考慮裝置爐灶安全罩。
- 抹布、隔熱手套和其它易燃物品應放置於遠離爐灶的地方。
- 小心使用煮食油，慢慢燒熱和使用大小適當的鍋，切勿用過高熱以免油脂濺出。
- 將深鍋或平底鍋的把手朝向內，以免打翻。
- 每次用後必須清洗煮食爐架，並經常清洗抽油煙機過濾網和其它煮食爐具。
- 水不能撲滅燃燒油脂的火焰——切勿把水潑到着火的油脂上。潑到這類火焰的水會加速火的蔓延，更會造成可怕的燒傷。
- 請在廚房裝置滅火器和滅火毯並熟習其用途。安裝位置應在爐灶和最近出口之間並距離爐灶起碼一米。
- 請考慮在爐灶和洗滌槽周圍鋪上防滑地墊。
- 如果煮食油着火，立刻關掉爐具，蓋上鍋蓋或滅火毯令火焰窒息。切勿把鍋裏高溫或着火的油在屋內移動，這可能會令火蔓延並造成嚴重受傷。待油冷卻後才打開鍋蓋，以免油火重燃。
- 如果廚房發生火警，而您因高齡或其它原因自覺沒有把握將火撲滅，應把爐具關掉，立刻離開，在安全地方撥電 000 召喚消防隊伍。
- 請確保每次用後關掉所有爐具。

新州消防隊，新州鄉郊消防服務，首都領地消防隊及首都領地鄉郊消防服務聯合提供

欲查詢詳情，請聯絡區內消防局或火警控制中心

或瀏覽：www.fire.nsw.gov.au www.rfs.nsw.gov.au 或 www.esa.act.gov.au

其它安全指引

- 確保所有電器操作情況良好。
- 考慮安裝特別為廚房而設的煙霧警報器，但注意煮食時的油煙可能會引起警報誤鳴。

緊急情況請撥電 000