



فهرست کارهای حفاظتی جلوگیری از حریق آشپزخانه

Fact Sheet 33 – Community Risk Management. Revised 1/11/2005.

حقایق

45 در صد وقایع حریق از آشپزخانه آغاز میشود. در سالهای 2004/5 گروه آتش نشانی ایالت نیو سوت ویلز به کمک 1955 واقعه آتش نشانی شناختند که 988 واقعه از اینها از پختن غذا در حال عدم حضور شخص اتفاق افتاده بود. این معلومات از اداره آطفاییه ایالت نیو سوت ویلز به تاریخ 30/6/2005 بدست آمده است.

ایا آشپزخانه شما از نگاه وقوع حریق بی خطر است . ؟

برای حد اکثر امکان حفاظت آشپزخانه از حریق مواد ذیل را توصیه میکنیم:

- * عدم حضور شخص در آشپزخانه سبب بروز حریق میشود اگر لازم است هنگام پختن غذا از آشپزخانه خارج شوید جریان برق تابه و غذا پزی را قطع کنید.
 - * لباسهای به تن داشته باشید که استین های آن در هنگام غذا پختن به ارنجها محکم باشد.
 - * اطفال را از تابه و داغ اجاق و داش دور داشته باشید. بکوشید الهه محافظ اجاق نصب شود.
 - * دستمالهای آشپزخانه و دستکش مخصوص داش و اشیاء دیگریکه قابل آتش گرفتن باشد باید به حد کافی از اجاق و تابه های غذا پزی دور نگه داشته شود.
 - * روغن را با احتیاط کامل در پخت و پز بکار برید انرا به اهستگی حرارت دهید برای حرارت دادن بزرگی ظرف به اندازه و کافی باشد حرارت را انقدر کم نگه دارید که سبب پاش شدن روغن نگردد.
 - * دسته و روغن داغ و سایر ظروف غذا پزی را جانب داخل اجاق نگه دارید تا در اثر تماس با بیرون سبب سوختگی نشود.
 - * بعد از هر نوبت استفاده از بخش کباب پزی اجاق انرا پاک کنید. و فیلتر هواکش و همه وسایل پخت و پز را بصورت منظم ستره نگه دارید.
 - * حریقی که از اثر روغن باشد توسط ریختن اب خاموش نمیشود. هیچ گاه بر روی روغن در حال اشتعال اب نیندازید. اگر اب انداخته شود سبب انتشار بیشتر آتش میشود و اگر باعث جراحت گردد صدمه و ان بیشتر است.
 - * در آشپزخانه الهه اطفاء حریق و کمپل مخصوص خاموش کردن آتش را داشته و خودرا با طرزاتعمل انها آشنا سارید. اینهارا کم از کم به فاصله و یک متر از اجاق در محلی بین موقعیت اجاق و دروازه و خروجی قرار دهید.
 - * فرش کوچکی که د و رادور اجاق و ظرف شویی میگذارید از جنس لغزنده نباشد.
 - * اگر روغن خوردنی آتش میگیرد اجاق داغ را خاموش کنید و سرپوش ظرف را روی ان بلغزانید ویا از کمپل مخصوص ضد حریق استفاده کنید. ظرف روغن داغ ویا روغن در حال حریق را در منزل از یک جا به دیگر جای نبرید زیرا ممکن است آتش گسترش یافته و سبب صدمه گردد. صبر کنید تا روغن درحال احتراق بعد از خاموشی سرد شود بعد سرپوش ظرف را بر دارید در غیر ان سبب شعله ور شدن مجدد روغن شده میتواند.
 - * اگر آتش سوزی در آشپزخانه واقع میشود و شما نظر به کبر سن ویا عامل دیگری فکر میکنید قادر به دفع ان نیستید اجاق را خاموش کنید و آشپزخانه را ترک کنید و به آتش نشانی به شماره 000 از نزدیک ترین تلفون زنگ بزنید.
 - * همیشه اطمینان داشته باشید که وسایل پخت و پز بعد از استفاده خاموش شده باشد.
 - به همکاری آتش نشانی ایالت نیو سوت ویلز و خدمات آتش نشانی در ساحات دور از شهرها در این ایالت و آتش نشانی ناحیه و پایتخت و اداره و ساحات دور از شهر این منطقه معلومات فوق تهیه شده است
- برای معلومات بیشتر آتش نشانی با آتش نشانی محل ویا مرکز کنترل آتش تماس بگیرید ویا به وبسایتهای ذیل مراجعه کنید:

www.fire.nsw.gov.au , www.rfs.nsw.gov.au , www.esa.act.gov.au

راهنمایی های دیگر

- * اطمینان داشته باشید که همه وسایل برقی شما به خوبی کار میکند.
- * الارمهای مخصوص آشپزخانه موجود است. یکی از انهارا نصب کنید ولی بدانید که این الارمها به اثر بوی غذا بدون وقوع حریق نیز به صدا می آید.

در حالات عاجل به تلفون 000 زنگ بزنید