

爐火烹調不慎引起火災案例

春安季 - 火災預防及逃生



住宅火警起火處所又以廚房類別所佔比率最高，且在每年廚房火警中，起火原因則以爐火烹調因素佔了 80% 以上，也由於這些廚房火警未造成明顯財物損失及人員傷亡，僅造成虛驚一場，所以未引起民眾重視，希望藉此案例分析與宣導，有效喚起民眾安全意識。



俾使社會大眾知所防範，共同營造一個零災害之優質居家住宅環境。

防範廚房火警參考對策

- (一) 廚房應備有滅火器具及設置獨立型偵式警報器，並預留人員逃生動線或避難器具，在遇有火災發生時能即時發出警報，增加避難逃生應變時間，並做初期滅火有效抑制火勢擴大延燒。
- (二) 廚房排油煙通風管內之油垢由於不易清洗，為減少管道內油垢起火，除了加裝鐵絲紗罩降低油脂進入之外，亦可定期更換管道，如通風管內加裝鐵絲紗罩時，更應經常清洗該紗罩，以防止紗罩積垢而影響排煙效果。
- (三) 廚房建築結構應以不燃性建造，其牆面與天花板亦應使用不燃性之防火材料，尤其瓦斯爐附近之灶台與牆面，更應以水泥磁磚或不鏽鋼建造，除了可以降低火氣使用不慎時延燒的危險之外，還易於清洗油垢。
- (四) 使用瓦斯爐煮食前，應注意是否有臭味瓦斯漏氣之現象，確定無漏氣始點燃使用。
- (五) 瓦斯管路應定時檢查維修，如發現橡皮管有龜裂或破損之情形時，應立即換新以避免瓦斯漏氣。另瓦斯橡皮管不宜過短或過長，並應加裝安全夾防止脫落，以避免瓦斯漏氣造成危險。如廚房瓦斯洩漏時，應將門窗小心開啟以保通風，且勿開啟或關閉電器開關，避免產生火花造成氣爆現

象。

(六) 煮食時應留意火焰不要被風吹熄，以及湯汁不要盛裝過滿，防止溢出澆熄爐口火苗，如未使用防漏安全瓦斯爐時，則會使瓦斯持續洩漏而造成意外事故。

(七) 油炸食物應注意溫度控制，避免溫度過高而導致油面起火燃燒。大火爆炒食物使用酒類調味時，添加之際應注意避免造成鍋面起火燃燒現象。

(八) 瓦斯爐煮食使用後，應養成將瓦斯爐開關及瓦斯接頭開關關閉之習慣，尤其人員長時間外出時，亦應將瓦斯總開關關閉。

(九) 煮食人員使用爐火烹飪時，應避免離開現場，如因處理急事必須離開時，應將爐火及瓦斯關閉才能離開。對於熬湯或燉肉而需長時間烹飪之料理，如欲短暫離開廚房時，仍應隨時留意煮食動態，建議使用鬧鈴定時提醒，避免火焰過大或臨時忘記燉太久而燒焦。

(十) 廚房應備有防燙手套，如遇油鍋過熱不慎起火時，可戴上手套拿起鍋蓋將油鍋小心蓋上，再將關閉爐火以達到窒息滅火的效果，切勿使用水直接潑灑或滅火器朝油面直接噴射滅火，避免燃燒的熱油四處飛濺，而造成火勢擴大蔓延。

法務部廉政署檢舉電話：0800-286-586

檢舉傳真電話：02-25621156

電子郵件信箱：gechief-p@mail.moj.gov.tw

新竹區監理所政風室檢舉電話：03-5891935

電子郵件信箱：schtru07@ms33.hinet.net

新竹區監理所政風室關心您