

烹饪消防安全



烹饪是奥兰治县家庭火灾、火灾伤害和火灾死亡的主要原因。请遵守以下提示，保护自己及他人避免受到烹饪火灾的伤害。



美国消防部门
平均每年要处理
173,200起
由烹饪引起的
家庭建筑火灾，
平均每天
约有470起
家庭烹饪火灾！



奥兰治县
消防局

(714) 573-6200
ocfa.org



烹饪消防安全小贴士

- 煎炸、烧烤或烤制食物时，请在厨房里进行。如果你必须要离开厨房，哪怕只有一秒钟，也务必要把炉灶关掉。
- 烹制食物时要经常检查食物，用计时器提醒你炉灶或烤箱是开着的。
- 把任何可能着火的东西都放在远离炉灶、烤箱或其他厨房电器的地方，包括烤箱手套、纸巾、纸或塑料袋、窗帘或宽松的衣物。
- 保持炉灶顶部、燃烧炉和烤箱清洁。
- 把锅和平底锅的把手转向炉灶的后面。
- 在离炉灶至少3英尺的地方设立“儿童免入区”。
- 在打开烤箱之前务必检查，确保其内部是空的。
- 烤箱只能用来烹制食物，千万不要用来储藏物品。
- 烧饭时，请在附近放一个盖子或一个灭火器。
- 避免在疲劳/困倦或在药物或酒精的影响下烧饭。

一旦起火

- 切勿用水灭火！应该用锅盖盖住锅，并关掉火炉。
- 如果烤箱或微波炉着火，请关上门，并关掉电器。
- 如果火势很大或蔓延得很快，请立即从家中撤离。
- 关上门以减缓火势蔓延，并在屋外拨打9-1-1。
- 如果你选择使用灭火器灭火，要确保火势没有蔓延，烟雾和火苗没有充满整个房间，并且你给自己留有一条通畅的逃生通道。