

火锅吃着吃着,酒精引到身上着火了,怎么办?

消防用实验告诉你答案

本报记者 陈立波 通讯员 沈晨

天越来越冷了,火锅生意越来越好了。因为成本问题,一些小餐馆偷偷用液体酒精来烧火锅。事实上,液体酒精是很危险的,一旦使用不当就会引发事故。

那么,酒精起火事故该如何正确处置呢?昨天上午,记者在湖州消防支队吴兴大队进行了专门的模拟实验。

消防员准备了一块带皮的猪肉和若干医用酒精,用来模拟人体表面被酒精引燃的真实情况,然后进行了着火后奔跑、用水灭火、用不同灭火器灭火和湿毛巾覆盖灭火等实验。实验结果表明:不正确的处置方法不但无法灭火势,还会加速火势蔓延,给伤者造成二次伤害。



实验一:起火后奔跑

消防员在铁碗里倒入200毫升浓度为75%的医用酒精,用打火机将酒精点燃,然后将一根用干毛巾包裹着的杆子把铁碗打翻,模拟用餐时不慎将火锅打翻的情景。

铁碗被打翻后,溢出的酒精很快将毛巾浸湿,明火开始顺着毛巾向上燃烧。这时,消防员手持杆子的一端,模拟人在衣物起火后奔跑的状态。随着杆子的左右摇摆,毛巾上的明火越来越大,并出现大面积烧焦的现象。

“身上衣物起火后,千万不能奔跑。”消防员介绍,衣物起火后,奔跑会增加衣物与空气中氧气的接触,这不但达不到灭火要求,反而会加大火势,“一旦起火,应立即就地打滚,直至明火熄灭”。



模拟酒精打翻后引燃衣物



模拟燃烧衣物的奔跑状态,火势变大

实验二:分别用水、湿毛巾灭火

这个实验中,消防员尝试用水来灭火。为充分体现实验效果,消防员特意在铁碗周边铺上纸巾。当铁碗内的酒精燃烧数秒后,消防员将一碗清水从高处快速倒入燃烧的酒精里。

随着水花四溅,原本正在稳定燃烧的火势虽然出现了短暂的变小,但很快又恢复了原状,而且令人意外的是,溅出的水花落到一旁的纸巾上后,很快将纸巾引燃,并开始蔓延。

“液态酒精和油料起火,严禁用水灭火。”消防员介绍,燃烧的酒精和油料被倒水后,会随水珠四处飞溅,落到周边的易燃物上会将易燃物引燃,导致火势快速蔓延,“一旦溢出的液体量大,还会形成流淌火,加大火灾扑救的难度”。

“其实,最方便的是覆盖灭火。”消防员拿起事先准备好的一块湿毛巾,覆盖到了仍在燃烧的铁碗表面,约2秒钟后将湿毛巾拿掉,然后试着将纸巾伸到碗内,纸巾没有被引燃,说明碗内的明火已经彻底熄灭。



用水灭火



酒精溅出后,引燃纸巾



用湿毛巾灭火



碗里明火彻底熄灭

实验三: 用水雾型和干粉灭火器灭火

随后,消防员进行灭火器扑救人身上火势的模拟实验。消防员将酒精倒在带皮猪肉上点燃,分别用水雾型灭火器和干粉灭火器来扑救。

先用的是水雾型灭火器,只见火势很快被扑灭,猪肉表面除残留少许泡沫外,并没有过多杂物。

消防员将猪肉表面清理干净后,再次倒上酒精并点燃,然后用上了干粉灭火器。随着白色干粉粉尘的腾起,碗内的明火很快被扑灭,猪肉表面也黏上了厚厚一层白色粉末。

“这些粉末对伤者后期就医会造成一定难度,很容易造成感染等二次伤害。”消防员说。

更多高清实验照片和视频,请关注浙江法制报公众微信号或浙江新闻客户端法治频道。



用水雾型灭火器灭火



猪肉表面仅有少许泡沫



用干粉灭火器灭火



猪肉表面附着厚厚一层干粉