

# 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扑灭火势，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”。

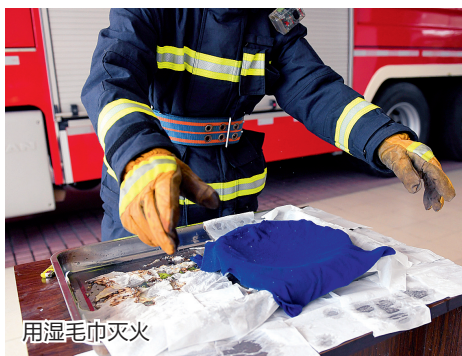
“其实，最方便的是覆盖灭火。”消防员拿起事先准备好的一块湿毛巾，覆盖到了仍在燃烧的铁碗表面，约2秒钟后将湿毛巾拿掉，然后试着将纸巾伸到碗内，纸巾没有被引燃，说明碗内的明火已经彻底熄灭。



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



猪肉表面附着着厚厚一层干粉