

油锅起火、煤气罐泄漏起火怎么办？

消防员的实用小技巧，收好！

本报记者 陈立波
通讯员 邵琦 顾佳蓓

油锅起火、煤气罐泄漏起火时，该如何正确处置？6月30日上午，本报联合浙江省消防救援总队，在湖州市南太湖新区做了场实验，用镜头直播的形式，向大家介绍厨房灭火的正确方式。

此次直播，消防救援人员将老旧小区厨房标配的煤气罐、灶具、铁锅等，搬至凤凰街道金世纪铭城小区小广场，现场为大家科普示范。



浙江政法

直播视频回放见抖音号：浙江政法



直播现场

油锅起火怎么办？ 试试“锅盖灭火”“蔬菜灭火”



测量油温温度

一切准备就绪，消防救援人员模拟厨房烧菜情形，在锅里倒入适量食用油，并将锅放到已经点火的灶具上。

随着时间的推移，油锅开始冒出青烟，且烟气不断增大。经红外测温仪测试，油温已达351℃。

约27秒后，油锅窜起明火。1名消防员模拟许多人的本能反应，舀了一勺水，泼到锅里。只听“轰”一声，油锅里的明火随着水汽腾空而起，并蔓延到地面，引得围观居民发出阵阵尖叫。

“这是错误的做法，我们在日常救援时经常碰到。”现场消防员告诉记者，因为油不溶于水，且水遇到高温会部分气化升空，故而燃烧的食用油会顺着水蒸气和飞溅的水滴，迅速向四周蔓延，“一旦周边有易燃物资，将扩大火势范围。”

随后，消防员演示了“锅盖灭火”和“蔬菜灭火”这两种正确且实用的灭火方法。

当油锅再次起火时，消防员立即拿起一旁的锅盖，盖在锅上。此时，锅内明火很快被扑灭，一阵阵青烟从锅盖缝隙冒出，但当消防员将锅盖移开，油锅出现复燃。

“这个时候，一定要将锅从灶台上挪开冷却，千万别急着去开锅盖。”消防员解释，锅盖掀开会导致空气进入，空气助燃，极易出现复燃。

同时，消防员将一盆准备好的蔬菜，倒入猛烈燃烧的油锅，锅内的火势也随之熄灭。“这个方法类似于盖锅盖，但效果其实比锅盖好，而且还不会影响正常炒菜。”



火势蔓延



消防员用锅盖灭火

煤气罐泄漏起火怎么办？ 不同情况有不同处置方式



火焰从接口处喷出

简单现场整理后，消防员开始模拟煤气罐泄漏的情形。

消防员将连接灶具和煤气罐的橡胶管从接口处切断，然后拧开阀门，用打火机引燃煤气罐。

只见明火从煤气罐连接口喷出足足2米远后，开始处于稳定燃烧状态，而一旁的消防员则不慌不忙拿起准备好的湿抹布，进行简单手部保护后，直接将阀门拧紧。喷射的火焰随之消失。

“冷静处置最关键。阀门没有损坏的情况下，这是最简单的处置方法，但如果罐体已经倒卧，或者阀门已经损坏，那要根据不同情况进行处理，或直接拨打119报警。”消防员介绍，如果罐体处于倒卧燃烧状态，应先将罐体直立起来，切忌直接关闭阀门，避免出现“回火”现象，导致发生爆炸；如果阀门已经损坏，可以在做好防护的情况下，从火势的背面拎起煤气罐，搬到空旷场地，等待罐内燃烧完毕即可。

消防员提醒：厨房用火要注意安全，日常定期检查灶具，一旦发现老化现象，要及时更换；做菜时应随时注意油温变化，避免因油温升高引发火灾。



消防员拧紧煤气罐阀门

