

家庭厨房“防起火”：油锅灭火与油烟管道清理实用技巧

苗维海

东莞市厚街顺安消防有限公司，广东省东莞市，523000；

摘要：近年来，因厨房引发的火灾事故时有发生，其中家庭厨房“起火”事故时有发生。厨房是家庭生活最主要的场所，其用火用电的特点，决定了家庭厨房发生火灾事故的危险性较其他场所更高。基于此，本文就家庭厨房“起火”原因进行分析，并总结了家庭厨房“防起火”实用技巧及油烟管道清理与防火措施，以供广大家庭在日常生活中参考。本文主要从以下四个方面进行阐述：一是分析了油锅起火原因及特点，二是总结了油锅灭火方法与步骤，三是总结了油锅灭火常见误区与危险行为，四是介绍了油烟管道清理与防火措施。最后提出了厨房防火综合管理与宣传的建议。

关键词：家庭厨房；“防起火”；油锅灭火；油烟管道；清理实用技巧

DOI：10.64216/3080-1508.25.09.084

引言

厨房是家庭生活中最主要的场所之一，与居民生活、安全生产等方面密切相关。近年来，家庭厨房“起火”事故时有发生，且厨房火灾造成的损失较大。据不完全统计，2016年全国消防部门共接报家庭厨房火灾685起，其中较大的有8起，造成15人死亡；2017年全年共接报家庭厨房火灾1296起，较上年同期增加了423起。造成人员伤亡和财产损失的主要原因有：电气火灾占70%、油锅起火占16%、燃气泄漏占9%、其他原因占8%。因此，家庭厨房“起火”的原因有很多，需要专业人员进行排查和处理。本文主要介绍了家庭厨房“起火”的原因及常用灭火方法。

1 油锅起火机理及特点

油锅起火是家庭厨房最常见的一种火灾，主要原因有：一是炒菜时油量过多，炒锅、油等与空气接触面积过大，温度迅速升高，当油温达到燃点时，锅内可燃物便会燃烧爆炸。二是炒菜时火开得太大，锅内油沸腾溢出，当油锅与空气接触面积过大时，油面上的高温热辐射与空气中的氧气相互燃烧。三是油锅起火时，厨房工作人员不知道及时关闭燃气阀门、电源、火源等，造成燃气泄漏或其他火源引发火灾。四是使用大功率电器（如电磁炉、电炒锅等）时不注意控制功率和使用时间，在炒菜过程中长时间通电加热使油温过高引发火灾。五是使用明火（如煤气灶、电磁炉等）操作不当引发火灾^[1]。

2 油烟管道火灾隐患分析

油烟管道火灾一般是指油烟管道内表面吸附的可燃物如油脂、油渣等，在高温、明火作用下发生自燃引起的火灾。油烟管道在使用过程中，如果油、气或电等

介质进入管道后不能及时排除，在管道内由于压力过高，则会使油、气或电介质燃烧产生大量的热量，当热量达到一定程度时，就会使油、气或电介质温度超过400℃以上，若超过这个温度，就会使油、气或电介质燃烧爆炸。此外，如果管道内的油污过多时，还会在高温作用下自燃。如果在油烟管道内长期堆积油污较多时，这些油污遇明火后就会燃烧形成火灾^[2]。

3 油锅灭火实用技巧

3.1 油锅起火的识别与初期处置

油锅起火，就是油锅的温度已经达到了起火的温度。此时，如果有油洒出，那么油就会顺着火苗快速燃烧，并产生大量的热。当油锅起火时，应当采用正确的灭火方式：（1）关闭燃气阀门。在确认火源后，迅速关闭燃气阀门。（2）使用灭火器或其他灭火器材灭火。使用灭火器、灭火毯等工具可直接将燃烧的油锅覆盖住，但需要注意不要压到油锅内的食物，以免造成食物喷溅、发生次生灾害。（3）立即用锅盖盖住油锅，隔绝空气进行灭火。如果没有锅盖，可以直接用切好的蔬菜或其他物品覆盖到油锅上进行灭火。要注意将锅盖盖严、压牢，使其不能透气，否则会让火势蔓延^[3]。

3.2 油锅灭火正确方法与步骤

3.2.1 盖锅盖法

将切好的蔬菜倒入锅内，可利用锅盖将火焰盖住，使火熄灭。也可以在油锅上放一个锅盖，将其与锅盖中间的缝隙用湿抹布封严。当火源离开后，再将锅盖盖上，使其与空气隔绝。如果是厨房电器起火，切勿使用水浇，以免扩大火势。应立即切断电源或用干粉灭火器灭火。如果是油锅起火，不能用水浇，否则水一旦碰到着火的油锅就会使油灰四处飞溅，并会把锅盖烫坏或烫伤人的

手和脚。如果发现厨房内有液化气或天然气泄漏着火时,首先应关紧阀门,切断气源或关闭燃气阀门,然后将灭火器或灭火毯等灭火器材伸向泄漏点进行灭火。如果没有灭火器或灭火毯等灭火器材时,可以用湿抹布捂盖火源进行灭火。

3.2.2 使用灭火器(干粉/二氧化碳)

灭火时,应根据燃烧物质的性质和燃烧条件来确定使用的灭火器。一般情况下,如果燃烧物质为液体,如汽油、煤油、甲醇等,使用干粉灭火器;如果燃烧物质为固体或气体,如油类、天然气、煤气等,使用二氧化碳灭火器或干粉灭火器;如果燃烧物质为液体和可熔化的固体,如煤油、柴油、食用油等,使用泡沫灭火器。如果家中有干粉灭火器,需要先拔下保险销,一手握住喷嘴前端压把,一手握住喷管的下端,对准火源根部。喷嘴要对准火焰根部,然后以最快速度压下压把进行喷射。如果没有干粉灭火器时,也可以用水或泡沫灭火器来代替^[4]。

3.2.3 不宜用水灭火的原因

因为用水灭火会使可燃气体、液体表面与空气形成高速气流,使可燃物质的颗粒被高速气流吹散,从而降低燃烧的速度或停止燃烧,这与用灭火器灭火的原理是不同的。当可燃物质在燃烧时,会产生大量的热,如果这时用水浇的话,会使水和可燃物质形成的混合液体迅速膨胀并与空气接触面积更大,从而降低了温度并加剧燃烧。此外,用水灭火还会因水和油剧烈混合而生成爆炸性混合物,增加了灭火难度。

3.3 油锅灭火常见误区与危险行为

常见的灭火误区:直接用水灭油锅。灭火的时候,需要将水或者泡沫灭火器直接放入油锅,然后迅速盖上锅盖,让油燃烧一段时间后,会自动熄灭。这样的方式虽然可以起到灭火作用,但危险性很大。错误做法:用锅盖或者其他物体盖住油锅。如果直接用锅盖或者其他物品盖住油锅,那么油会因为热空气的作用而在锅盖或者物品上形成一个小的缝隙,从而让大量的空气进入到锅内,这样会让火势更猛。正确做法:使用灭火器灭火时,要将灭火器对准火源根部进行喷射。如果灭火后发现火势依旧没有被控制住,那么就要赶紧撤离到安全的地方,并拨打119报警电话求助。

3.4 油锅灭火安全注意事项

①应立即使用身边的灭火器材,如灭火器、水基型灭火器等对油锅进行灭火。②应选择就近灭火器材迅速将起火油锅侧立起来,避免火势蔓延,同时用锅盖或用湿抹布等盖住起火油锅。③若起火油锅旁有其他可燃物,

应将其移至远离火源的安全区域,或使用棉被等覆盖的方式隔离火势蔓延。④应立即关闭厨房燃气阀门,切断火源后再离开厨房。

⑤若使用水灭火后火焰未熄灭,应立即用锅盖等覆盖的方式,阻止火势蔓延。⑥当锅里的油起火时,千万不能用水扑救或用湿抹布覆盖油锅灭火。因为水能导电,湿抹布会使油溅起更多而引起火灾。⑦当油锅起火时,切忌慌乱也不要盲目灭火,否则容易造成伤亡。

3.5 油锅起火应急处置流程图

家中如有燃气灶,一定要在第一时间将燃气关闭,并立即离开厨房。如果是电磁炉或电水壶等小家电,可将电源插头拔掉,防止意外发生。如果是家中的普通油锅起火,立即用锅盖盖住油锅,再用湿抹布覆盖锅盖后熄灭火源即可。因为在灭火时锅盖是一个重要的灭火器,而不是用来抵挡火势的工具。如果油锅起火已经烧到锅底或有危险时,要立即盖上锅盖或用湿抹布将锅盖好,防止锅里的油溢出;同时将油锅转移至安全区域,以免伤及无辜。如果已经蔓延到整个厨房或整个房子都发生了火灾,要立即报警求助。在现场周围进行灭火时,要注意不要让风直接吹向火源,防止火势蔓延^[5]。

4 油烟管道清理与防火措施

4.1 油烟管道火灾隐患及案例分析

厨房是家庭主妇们最熟悉的地方,也是最容易发生火灾的地方。厨房里,灶具、厨房电器、燃气管道以及其他设备都可能成为火源,所以在厨房里一定要注意防火安全,防止火灾的发生。随着生活水平的提高,家庭厨房的数量和规模都在不断扩大,而人们对饮食健康的追求也越来越高。然而,人们对饮食健康和食品安全的重视,并不等于对厨房用火用电管理松懈。因此,厨房火灾隐患主要来自厨房电气设备和油烟管道等设备。目前,家庭厨房的电气设备种类繁多,而油烟管道作为连接燃气、炉灶与油烟机之间的重要设施之一,其防火性能和安全使用寿命都显得尤为重要。

4.2 油烟管道积油形成及影响

厨房油烟管道内的油和油垢是做饭时产生的油烟在高温下发生氧化、裂解、聚合等化学反应形成的油垢。由于管道内温度较高,在其表面形成了一层薄膜,这层薄膜会不断地吸收油垢中的水分,导致油脂逐渐凝结,最终形成了油垢。油垢的存在对室内环境造成影响:由于厨房油烟管道内油垢积聚过厚,容易产生较大的压力,如果没有及时排出,会造成油烟管道爆裂;如果管道破裂后,没有及时清理油污,将造成更大的厨房火灾隐患;油烟管道中油垢积累到一定程度后会导致管道堵塞,降

低排烟效率,增加排烟难度;油垢会黏附在烟道壁上,降低烟道的抗风压能力。

4.3 油烟管道日常清理实用技巧

4.3.1 清理频率与标准

厨房油烟管道在日常使用过程中,应经常检查其表面是否有油污附着,如果附着有油污,应及时清理。目前家庭厨房油烟管道的清理主要通过两种方式:一种是人工清洁,使用高压水枪对管道表面进行冲洗;另一种是专业清洗公司进行专业清洗。

这两种方式各有利弊:人工清洁的优点是:简单、方便,价格便宜。缺点是:效率低,耗时长。专业清洗公司的优点是:效率高、速度快、效果好。缺点是:价格贵、费用高。根据《家用燃气燃烧器具安全管理规则》(GB 9907-2012)相关规定,家用燃气灶使用年限为8年,如果家庭厨房油烟管道内长期不清理,很容易发生火灾事故。

4.3.2 家庭常用清洗方法

(1)在油烟管道外表面涂上专用的油烟机清洁剂,然后用塑料袋或保鲜膜包裹起来,放置于厨房通风处,24小时后拆除塑料袋或保鲜膜,即可轻松去除。(2)如果油烟机的使用年限较长,那么在其表面涂上一层防油膜,可以有效地防止油污滴落。将防油薄膜拆开后,再将抽油烟机内部零件拆下清洗。(3)对于内部积油严重的,建议请专业人士进行清理。专业清理人员会根据现场实际情况使用专用的清洁剂和工具对管道进行全面清洗。(4)清洗抽油烟机时,请注意不要让水进入电机、止回阀和其他电器部件中。为避免损坏电器和线路,请不要用湿布擦拭电器部件。

4.3.3 专业清洗方法及工具

油烟机拆卸:家用油烟机的拆卸一般在专业人员的指导下进行,根据实际情况,将油烟机中的油网、电机、机体等部分拆下。在拆卸过程中,需要注意安全,防止油网和电机变形。抽油烟设备清洗:对于家用抽油烟机来说,一般采用人工清洗方式。在油烟管道中插入塑料手套、抹布、塑料袋等物品,再将抽油烟机的外壳连接在抽烟器上。抽油烟设备清洗工作需要两个人配合进行。一个人负责从烟罩内向外抽除油烟,另一个人负责拆卸、连接和安装抽烟器。油污清洁剂:根据油污程度不同,分别采用不同的油污清洁剂进行清洁。

4.4 油烟管道防火改造建议

4.4.1 耐火材料选用

材料的选择是油烟管道防火改造的关键。目前,市

场上油烟管道常用的耐火材料有:不锈钢、耐火砖、耐火塑料等。其中,不锈钢具有重量轻、耐高温、不易腐蚀、不易变形等优点;耐火砖具有导热系数低,防火性能好、易加工等优点;耐火塑料具有阻燃效果好、耐热性能强、耐水性能好等优点。建议厨房油烟管道使用耐火砖作为防火材料,将其固定在油烟管道内壁,以提高油烟管道的防火性能。在选择耐火砖时,建议优先选择耐高温、不易变形的产品。

4.4.2 管道结构优化

油烟管道可以优化为单管或多管,单管时,可将一根主管道穿过厨房吊顶和烟道,形成双管连接;多管时,可在每根主管道上再增加一个分支,形成多管连接。多个分支管道之间的连接处可以使用柔性防火封堵材料进行封堵。与单管不同的是,多管连接处的柔性防火封堵材料一般需要有一定的弹性,在高温环境下能够保持弹性,方便防火封堵。双管连接处的柔性防火封堵材料应具有一定的强度和韧性。如果单、双管连接处需要改造成多管连接,则需对管道进行改造、加固或更换。其中,柔性防火封堵材料可以用膨胀螺栓固定在墙体上,也可使用耐高温涂料涂抹在管道表面进行固定。

5 结语

综上所述,厨房是家庭生活中最主要的场所之一,也是家庭安全事故的高发地。通过本文的介绍,希望能够帮助广大家庭提高防火意识,掌握防火基本知识,预防火灾发生。同时,厨房防火也需要相关部门、行业协会、企业和家庭共同参与和配合,建立健全厨房防火管理制度,加强日常管理和监督;定期开展消防安全检查工作,及时消除隐患;加大对厨房消防设施设备的维护保养力度,确保设备完好率;定期组织人员培训学习,提高人员消防技能和素质。通过各方共同努力,切实加强家庭厨房防火管理工作,确保厨房安全稳定运行。

参考文献

- [1]周玉林.“龙乡嫂”让家政服务有了新定义[N].中国妇女报,2025-06-25(003).
- [2]林莉.家庭厨房卫生管理宝典——守护舌尖上的安全与健康[J].科学生活,2025,(05):58-59.
- [3]桑雪骐.智能集成健康塑造未来家庭厨房[N].中国消费者报,2025-04-01(004).
- [4]盛俊升,张晋豪,刘思露,等.基于LAMP的肉类新鲜度检测效果评价[J].中国食品学报,2025,25(01):381-390.
- [5]黄颖哲,李超.走,去国外“斩只鸭子”[N].中国青年报,2024-12-05(004).