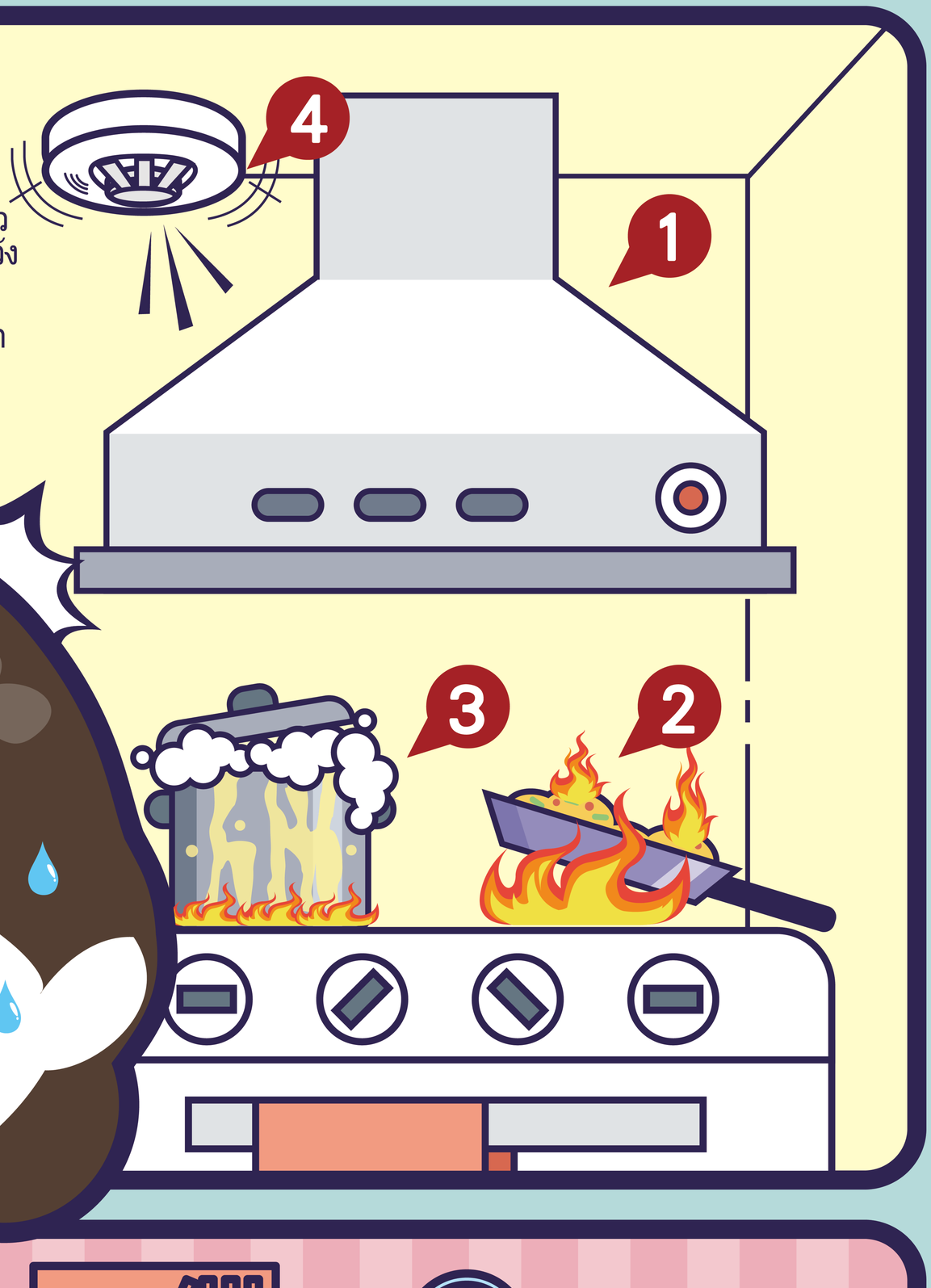
ปิดไฟเมื่อไม่มีคนอยู่
ข้อควรระวังขณะทำอาหาร

ในปีที่ผ่านมาได้มีการสอบสวนและวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุไฟไหม้ในครัวเรือนอันดับหนึ่งคือเตาทำอาหาร เวลาที่ผู้คนในครัวเรือนทำอาหารต้องระวังเรื่องความปลอดภัยของการใช้ไฟอยู่ตลอดเวลา อย่าคุยโทรศัพท์ หยุดพัก หรือออกไปข้างนอกโดยไม่มีคนอยู่ในหน้าเตาอย่างเด็ดขาด เพราะอาจทำให้อาหารที่ปรุงอยู่ไหม้แล้วเกิดภัยพิบัติได้ ถ้าทำได้คุณก็จะทำอาหารได้อย่างมีความสุขและกินอาหารได้อย่างสบายใจ

ข้อควรระวัง

1. ทำความสะอาดคราบน้ำมันบนเครื่องดูดควันและท่อเป็นเป็นประจำ
2. อาหารที่จะทอดควรหลีกเลี่ยงอุณหภูมิร้อนจนเกินไปแล้วทำให้เกิดเผาไหม้ เวลาเติมเหลาเพื่อผัดอาหารก็ต้องระวังทิศทางในการเติมและผัดด้วย
3. เวลาต้มน้ำซุป ให้ระวังปริมาณของน้ำด้วย หลีกเลี่ยงน้ำซุปเดือดแล้วไหลออกมา บริเวณเตาต้องเอาของออกให้หมด
4. ห้องครัวควรติดตั้งสัญญาณเตือนไฟไหม้แบบครัวเรือน



內政部消防署
National Fire Agency,
Ministry of the Interior, R.O.C.

廣告