



주방 화재 예방을 위한 안전 수칙

□ 화재 예방 수칙

- 조리 중 자리 비우기 금지
- 가스레인지 주변 종이, 식용유 등 인화성 물질 제거로 주방 환경 정리 철저
 - 조리 기구 주변 및 화구 등이 막히지 않도록 연소 기구 청소
 - 환기구 후드의 기름때는 제거, 가스 호스 노후 및 손상 시 즉시 교체
- 가스 사용 전에는 가스가 새고 있는지 확인 및 환기 생활화
 - 가스가 누출 시 즉시 콕크와 밸브를 잠그고서 창을 열어 환기 조치
 - 환풍기 등 전기기구를 이용한 환기 시 불꽃에 의한 화재 발생 우려, 사용 주의

□ 대응 요령

- 식용유 화재 시 뚜껑을 덮거나 채소류 등을 넣어 열을 내리는 방법으로 진화
- 음식을 만들던 중 불이 났을 때는 비치된 소화기로 진화(K급 소화기 비치)
- 초기진화 실패 시 신속하게 안전한 곳으로 대피하고 119에 신고
 - ※ 식용유 등 기름에 물을 뿌리는 일은 연소 면을 확대해 더 큰 화재를 유발

□ 안전시설 설치

- 가스누설경보기를 설치
- K급 소화기 비치 및 자동확산소화기·사업용 주방화재 자동소화장치 등 설치

* K급 소화기

대상물 발화온도를 30℃정도 낮추는 냉각 효과와, 방출 시 거품을 형성하여 액체 표면을 덮는 질식효과가 있어 주방화재에 효과적인 소화기

* 식용유 화재

분말소화기로 식용유 표면의 화염을 제거하여도 기름의 온도가 발화점 이상으로 가열된 경우 재 발화 가능(식용유는 발화온도가 288℃~385℃)

□ 참고자료(관련영상)

- [주방화재예방 영상 1](#)(👁️ 클릭)
- [주방화재예방 영상 2](#)(👁️ 클릭)