

# An toàn phòng cháy chữa cháy



**Nấu ăn là nguyên nhân hàng đầu gây ra hỏa hoạn, thương tích do hỏa hoạn và tử vong do hỏa hoạn ở Quận Cam. Làm theo các mẹo dưới đây để bảo vệ bản thân và người khác khỏi lửa nấu ăn.**



**Mỗi năm, các sở cứu hỏa của Hoa Kỳ ứng phó với trung bình 173.200 vụ cháy công trình nhà cửa do nấu ăn, tương đương khoảng 470 vụ hỏa hoạn do nấu ăn tại nhà mỗi ngày!**



**Cơ Quan Cứu  
Hỏa Quận Cam**

**(714) 573-6200**  
**ocfa.org**



## Mẹo nấu ăn an toàn phòng cháy chữa cháy

- Ở trong bếp khi chiên, nướng, hoặc luộc thức ăn. Nếu bạn phải rời khỏi bếp, dù chỉ trong một giây, hãy tắt bếp
- Thường xuyên kiểm tra thực phẩm trong khi nấu ăn. Sử dụng đồng hồ bấm giờ để nhắc nhở bản thân rằng bếp hoặc lò đang bật.
- Giữ bất cứ thứ gì có thể bắt lửa, bao gồm, găng tay lò nướng, khăn giấy, túi giấy hoặc nhựa, rèm cửa hoặc quần áo rộng tránh xa khỏi bếp, lò nướng hoặc các thiết bị nhà bếp khác
- Giữ sạch sẽ mặt bếp, đầu đánh lửa và lò nướng.
- Xoay tay cầm nồi và chảo về phía sau bếp.
- Thiết lập một khu vực không trẻ em, cách xa bếp ít nhất ba feet và xoay tay cầm về phía sau bếp.
- Luôn kiểm tra lò để đảm bảo lò trống không trước khi bật.
- Chỉ sử dụng lò nướng để nấu ăn, không dùng để lưu trữ.
- Đặt nắp hoặc bình chữa cháy gần đó khi nấu ăn.
- Tránh nấu ăn trong khi mệt mỏi/buồn ngủ hoặc dưới ảnh hưởng của ma túy hoặc rượu.

## Trong trường hợp hỏa hoạn

- Tuyệt đối không đổ nước vào lửa bùng lên do mỡ! Đậy nắp chảo và tắt bếp
- Nếu có lửa ở lò nướng hoặc lò vi sóng, hãy đóng cửa và tắt thiết bị.
- Ra khỏi nhà ngay lập tức nếu lửa nấu ăn lớn bùng hoặc lan nhanh.
- Đóng cửa phía sau lưng bạn để làm chậm lửa lan ra và gọi 9-1-1 khi đã ở bên ngoài nhà.
- Nếu bạn sử dụng bình chữa cháy, hãy đảm bảo lửa không lan rộng, khói và lửa không tràn vào phòng và bạn có lối thoát hiểm trống.