**岳阳大型油烟管道清洗加盟公司浅谈油烟管道火灾的预防对策**

保嘉清洗拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。

公司以现代化的管理模式、以人为本的服务理念、诚信守诺的服务宗旨、强烈的责任感和良好的职业道德，为您提供满意的服务。打造中国一流绿色清洁环保企业！服务社会！保嘉人，不单是清洁工，更是健康的传播者！愿保嘉人的服务给你带去洁净的环境，健康的身体和快乐的心情！同时，我们愿将经验、技术与有志之士共同分享。

近几年来，我们会发现许多宾馆饭店、商场超市因长期未进行油烟管道清洗，烟道油垢堆积过多而引发的火灾事故时有发生，有的还造成了巨大的人员伤亡和财产损失。震惊中外的巴拉圭超市特大火灾就是因为餐饮区烤肉炉烟囱转弯处被烟尘和脏物堵塞，使烟囱内温度过热，导致天花板与屋顶之间的粉尘爆炸引起的。引发油烟管道火灾是一件很大的事情，在发生火灾的那一刻，酒店或饭店的损失都是巨大的，为了避免这样的事情发生，下面保嘉清洗给大家说说**油烟管道火灾的预防对策。**

设有厨房的宾馆饭店等场所，首先要注意在烟囱和抽油烟管道的布置上，不能穿过可燃装修材料；烟囱和抽油烟管道的用材本身应采用不燃材料，且不能外包可燃材料。

其次，抽油烟罩每日用完后要擦洗一次，清除当日的油垢；每个季度要彻底清洗一次，及时清除掉附着和堆积在里面的油垢及其他脏物，防止油烟管道和抽油烟管道内壁或弯道内的油垢和脏物堆积过多带来火灾危险。

第三，完善厨房内的消防设施设备，配齐火灾报警设备，对火情及时进行监测、报警；增配二氧化碳等气体灭火器，以便火灾初起时，将气体喷入油烟管道进行灭火；在烟囱和抽油烟管道末端处设开式洒水喷头，一旦油烟管道内发生火灾，立即开启洒水喷头阻止火势蔓延。

第四，对厨房操作人员经常进行防火安全常识教育，并制定厨房内的用火、用电、用气、用油的管理制度，规范操作方法和操作规程，防止人为疏忽引发火灾，同时强化重点部位值班制度的落实，最大限度地降低因未进行油烟管道清洗而引起火灾事故的发生几率。