**株洲大型油烟管道清洗公司简述如何预防油烟管道的火灾？**

近年来，我们总会看到这样的新闻，一些宾馆饭店、商场超市因长期未进行[油烟管道清洗](http://www.shgaohai.com/qingxi/guandaoqingxi.html)，使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。这相对于清洗油烟管道来说损失的成本就远远不止那一点了，为了有效的预防油烟管道的火灾发生，建议找专业的油烟管道清洗公司来清洗比较好。

一、烟道火灾原因分析

　　从材质来看，宾馆饭店和大型商场超市厨房内的烟囱和抽油烟管道通常都是用铁皮或有机玻璃制造的，这些材质本身是不燃的，没有火灾危险性，但有的宾馆饭店为了降温隔热，在这些不燃材料的管道外包了一层可燃材料，这反而带来了火灾危险。还有的小饭馆为节约成本，用复合木板制成烟囱和抽油烟管道，这些材料本身就是可燃物，一旦火苗上窜，或油锅着火就有可能被直接引燃，火灾危险性更大。

　　油垢是造成烟道火灾的主要因素。由于油烟所带的烟尘有粘性，可以附着在烟囱和抽油烟管道的内壁上形成油垢，尤其是管道有弯道的地方更易附着和堆积，如果长时间未对其进行[清洗](http://www.qingxigongsi.com/)，油垢就会越积越厚，堵塞管道。油垢本身是可燃的，遇明火或温度过高会燃烧，并沿着管道内壁蔓延，导致火势扩大；油垢堵塞通道后，会使油烟排放不及时，造成烟囱和抽油烟管道内温度过高，引起油垢自燃或管道可燃外包装材料燃烧造成火灾。

　　另外，一些厨房操作人员消防安全意识差、责任心不强，在未断火、断气、断油或正在烧油炒菜时脱岗，一旦失火，火苗很容易通过烟囱和抽油烟管道蔓延成灾。

为了有效的预防油烟管道的火灾发生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，防止烟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1211或二氧化碳等气体灭火器，以便火灾初起时，将气体喷入烟道进行灭火；在烟囱和抽油烟管道末端处设开式洒水喷头，一旦烟道内发生火灾，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](http://www.shgaohai.com/qingxi/guandaoqingxi.html)而引起火灾事故的发生几率。