**长沙油烟机清洗公司告诉你在厨房应该怎么杜绝安全隐患**

厨房对于我们来说，它是一个提供烹饪食物的地方，而烹饪食物离不开与液化气、油烟机等设备打交道，稍不留心不记得关火，点燃了油烟管道的油污，一场不可收拾的火灾就发生了。所以对于在厨房烹饪的人来说，需要很好的注意厨房的安全隐患，避免火灾的发生。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就来说一说在厨房应该怎么杜绝安全隐患？

一、厨房因为长期使用明火，容易受到油烟熏染，长期不清洗致使很多油渍附着在油烟机上和烟道表面形成油垢。建议设有厨房的场所，每两个月要彻底清洗一次油烟管道，及时清除油垢及其他脏物等火灾隐患，避免厨房内温度过高时引起火灾。清洗时一定要专业油烟管道清洗公司彻底清洗。

二、使用油烟管道清洗电话合格的厨房建材。消防部门在检查中发现，一些小饭馆为节约成本，用易燃物制作烟囱和抽油烟机管道。一旦油锅着火或者火苗上窜，这些易燃物很可能被直接点燃。

三、厨房配备灭火器。一旦发生火情，及时有效扑救初起火灾，可以避免灾情扩大，同时也为消防人员扑救争取时间，所以厨房间配备灭火器是必须的。值得注意的是，由于油烟管道火灾蔓延非常快，所以厨房间附近可以 配备“后备”灭火器以防万一。

四、厨房用火不离人。油烟管道火灾，起火原因多为厨房用火时“离人”。消防部门强调，各类餐饮场所，特别是小区底商的饭店，应切实完善消防配备，培训操作人员掌握防火安全知识，制定厨房内用火用电等管理制度，确保厨房用火不离人。

 湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司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。