

احتياطات السلامة في المنزل: الوقاية من الحرائق

كيف نحمي بيotta وعائالتنا من الخطر الأول؟



البداية: ليلة عادمة في المطبخ



ذات ليلة، كانت إحدى الزوجات تقوم بإعداد العشاء لأسرتها.

قامت بوضع كمية من الزيت في 'طاسة' القلي (المقلدة) استعداداً لتحمير البطاطس.

اللحظة الفاصلة: أثناء تسخين الزيت، خرجت من المطبخ لمشاهدة برنامج في التلفزيون، مما جعلها تنسى 'الطاسة' على النار دون مراقبة.

الكارثة: الخطأ القاتل



نشبت النار في الزيت بسبب شدة التسخين،
واشتعلت المقلبة بالكامل.

عندما عادت الزوجة ورأت النيران، قامت برددة فعل
تلقائية ولكنها خاطئة تماماً: قامت بسكب الماء على
الزيت المشتعل.

النتيجة: اشتعلت النار أكثر وحدث انفجار لحظي، مما
أدى إلى إصابتها بحروق مختلفة.

لماذا لا يمتزج الزيت والماء؟ (تحليل علمي)



1. الكثافة:
الماء يغوص للقاع



2. التبخر:
الماء يغلي فوراً



3. التمدد والانفجار

لماذا تسبب الماء
في انفجار
النار؟

القاعدة: قطرات
الماء لا تطفئ
الزيت المشتعل، بل
تنشره!

الحل الصحيح: خنق النيران



عزل الأكسجين

ماذا حدث بعد ذلك؟

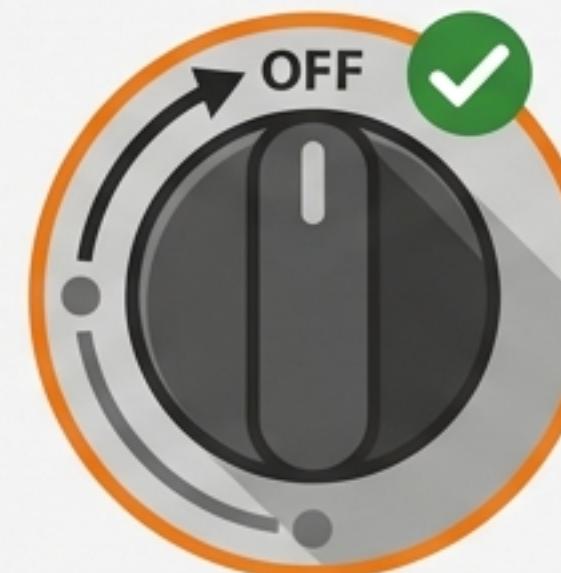
ذهب الزوج مسرعاً إلى المطبخ وتصرف بدكمة.

قام بتنفيس الزيت المشتعل بغطاء إناء الطهي (غطاء حلة).

النتيجة: انطفأت النار فوراً.

السبب: الغطاء منع وصول الأكسجين إلى النار، فماتت الشعلة (عملية العزل).

الوقاية: المراقبة المستمرة



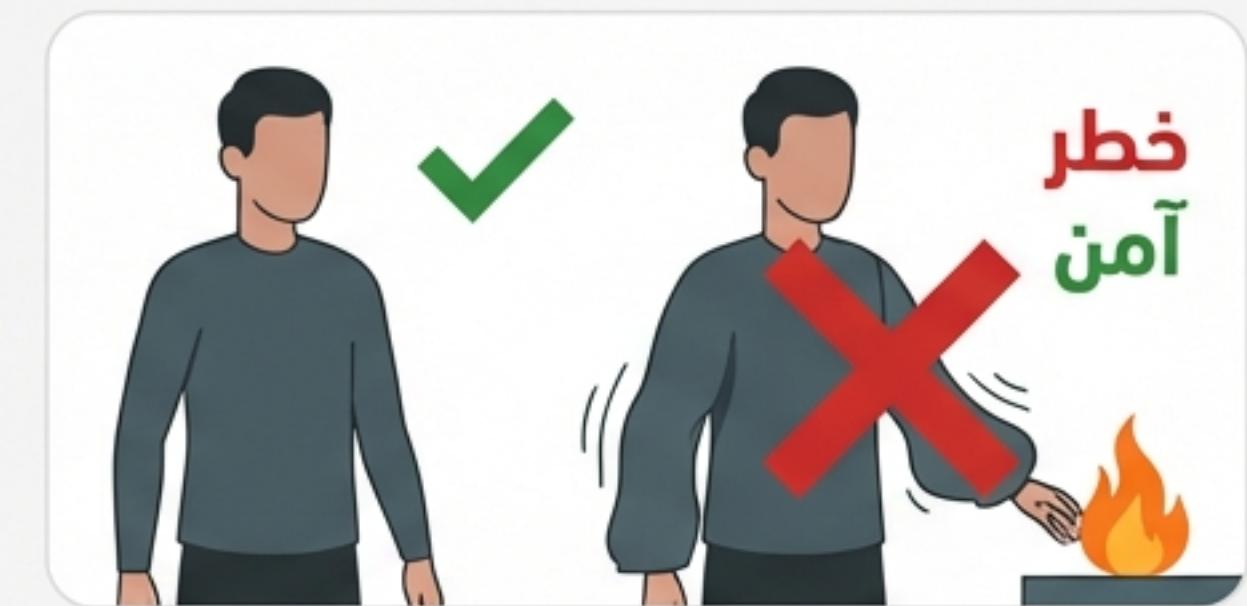
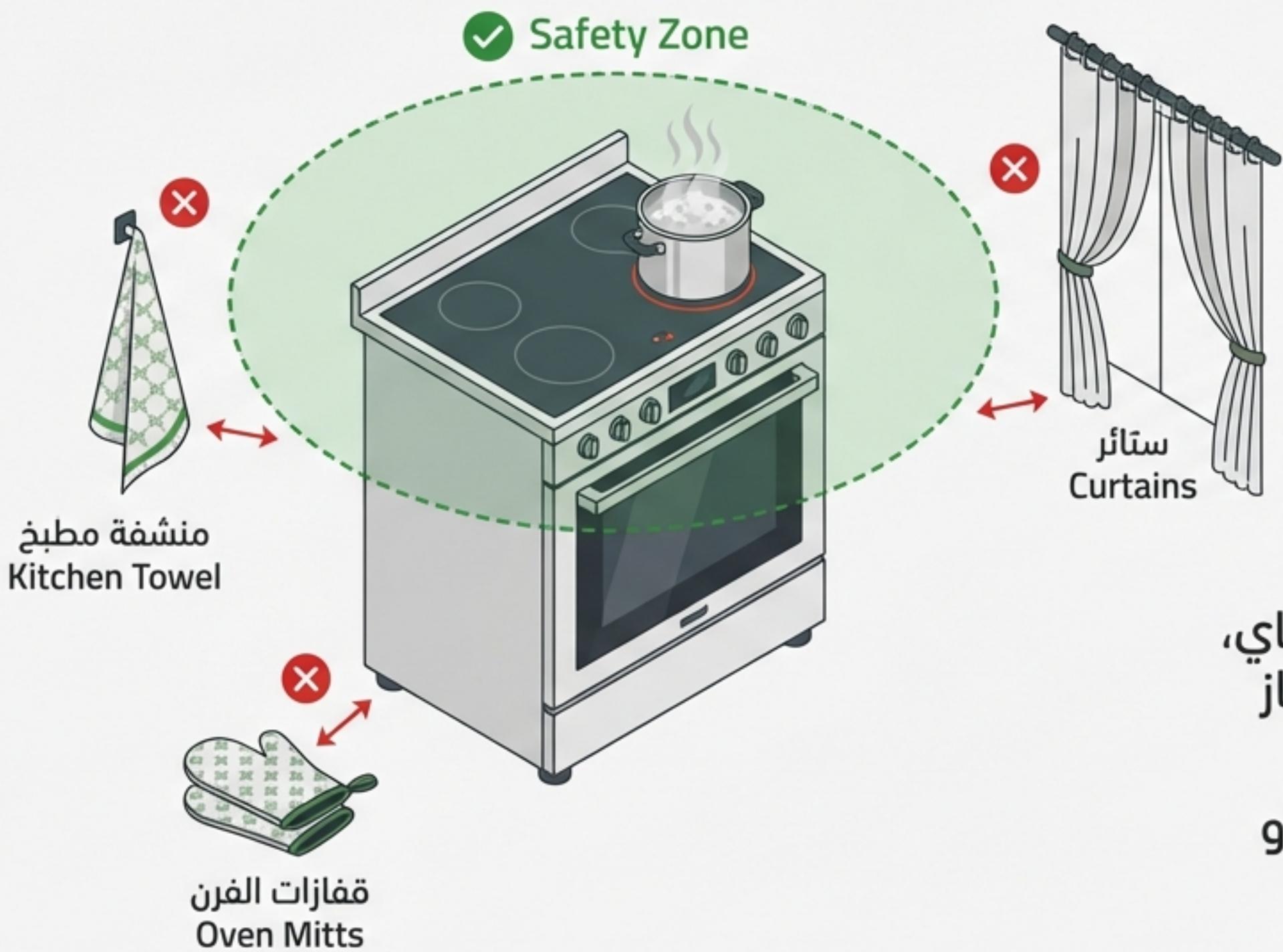
أغلق الغاز



لا تترك الطعام

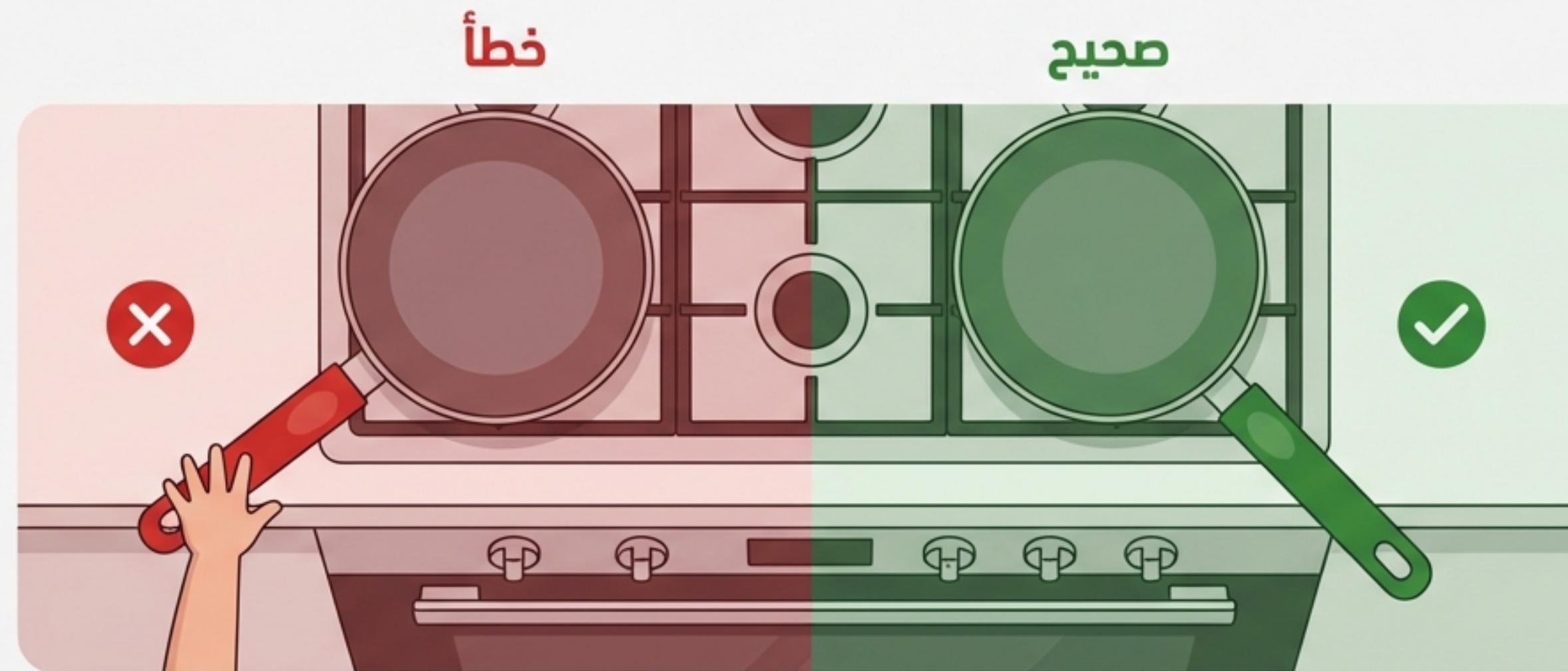
- لا تترك الطعام دون مراقبة: القاعدة الذهبية في المطبخ.
- إذا اضطررت للمغادرة: إذا كان عليك مغادرة المطبخ (الفتح الباب أو الرد على الهاتف)، يجب عليك إغلاق مصدر النار فوراً.
- لا تعتمد على الذاكرة، فالمشتتات كثيرة (تلفزيون، أطفال، هاتف).

الوقاية: بيئة طبخ آمنة



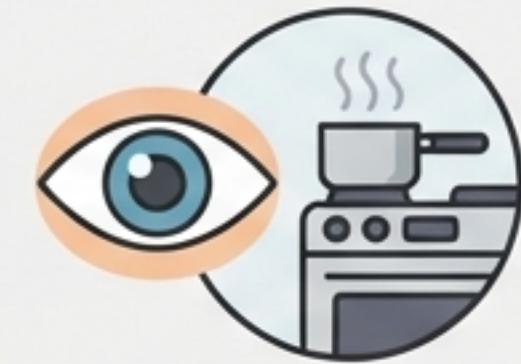
- أبعد المواد القابلة للاشتعال: لا تدع مناشف الشاي، قفازات الفرن، أو الستائر قريبة من الموقد أو جهاز الطبخ.
- الملابس: احذر من ارتداء ملابس بأكمام واسعة أو فضفاضة أثناء الطبخ، حيث يسهل اشتعالها عند الاقتراب من النار.

الوقاية: حماية الأطفال من الحرائق



- **مقابض الأواني:** اجعل مقابض المقالب والأواني متوجهة إلى الداخل دائمًا.
- **لماذا؟** حتى لا يصطدم بها أحد ويسبك ما فيها، ولمنع الأطفال من الوصول إليها وشدتها للأسفل.
- أغلق منافذ المطبخ (الباب) لمنع الأطفال من الدخول أثناء الطبخ إن أمكن.

ملخص القواعد الذهبية للسلامة



1. المراقبة: لا تترك المطبخ أثناء الطهي أبداً.



2. التصرف: في حريق الزيت، استخدم الغطاء ولا تستخدم الماء.



3. البيئة:

أبعد الأطفال والمواد القابلة للاشتعال عن الموقد.



4. الوقاية:

دخن خارج المنزل وافحص الأسلك الكهربائية دوريًا.

تذكر: الوقاية خير من العلاج.