

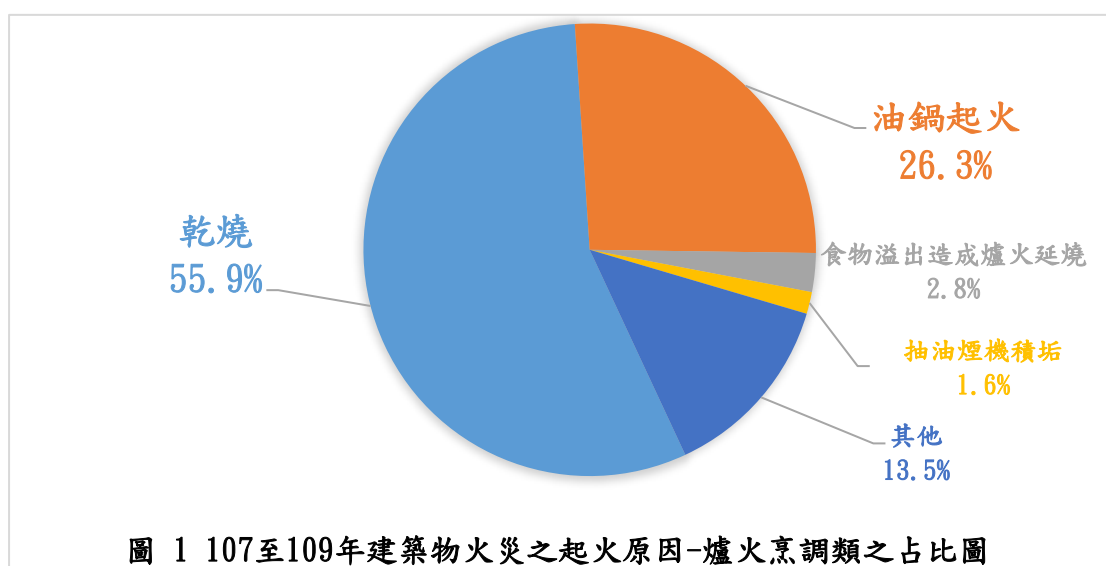
# 爐火烹調及冷氣機使用安全注意事項暨事故應變要領 宣導資料

## 一、爐火烹調火災統計分析

107年至109年等近3年建築物火災(總件數23,791次)之起火原因統計以爐火烹調高居第1位占37.6%(8,947件)，究其原因以「乾燒」(5,001件，占55.9%)、「油鍋起火」(2,351件，占26.3%)、「食物溢出造成爐火延燒」(248件，占2.8%)、「排油煙機積垢」(140件，占1.6%)等為主，且大致為人為疏忽所致。

表 1 107至109年建築物爐火烹調類火災統計表

起火原因	乾燒	油鍋起火	食物溢出造成爐火延燒	抽油煙機積垢	其他	合計
107年	1,154	1,265	23	34	1,043	3,519
108年	2,019	712	175	48	78	3,032
109年	1,828	374	50	58	86	2,396
合計	5,001	2,351	248	140	1,207	8,947
百分比	55.9%	26.3%	2.8%	1.6%	13.5%	100.0%



## 二、爐火烹調火災原因分析

- (一)乾燒(占 55.9%)：烹煮食物因需時間加熱，如離開爐具旁，鍋內食物長時間燃燒致使湯汁蒸發完盡後，內部食物則會煮焦或起火，造成火災。
- (二)油鍋起火(占 26.3%)：高溫油炸之油品持續加熱，達自燃溫度時，雖無火焰接觸亦會燃燒，尤其攪動食物時更容易發火。另油鍋起火時，不可使用水滅火，以防止火勢擴大，造成人員受傷，火災延燒擴大。
- (三)食物溢出造成爐火延燒(占 2.8%)：鍋子裝滿食物及湯汁等烹煮時，鍋內湯汁沸騰產出大量氣泡，食物及湯汁等溢出鍋子使爐火延燒，致周圍物品延燒等。
- (四)抽油煙機起火(占 1.6%)：抽油煙機之管路長期累積油垢，接觸明火就著火引燃，擴大燃燒引發火災。
- (五)氣爆：食物或湯汁等溢出鍋子外將瓦斯爐火澆熄，造成燃氣外洩因而產生氣爆危險；另更換瓦斯方式錯誤或者管線老舊損壞破裂，致使瓦斯洩漏後在室內蓄積，瓦斯與空氣混合到爆炸上下限時，微小火源(包含電氣、明火)引爆之，產生的爆炸波會造成人員傷亡。

## 三、爐火烹調使用安全注意事項

### (一) 人離火熄預防乾燒

1. 烹煮食物應「人離火熄」(煮東西，不離開；人離開，火要熄)，可利用料理計時器等工具定時提醒，或可安裝市售檢驗合格之自動瓦斯爐開關控制器，設定時間自動關閉爐火。
2. 選用具防空燒裝置的瓦斯爐，瓦斯爐之防空燒裝置係為爐具中心有一突出之熱電偶感溫棒，此熱電偶感溫棒與鍋底接觸.藉由電阻值變化感應鍋子溫度，當鍋內水份已

燒乾時，鍋底溫度會開始上升，高於一定溫度時，裝置會自動關小火甚至關閉。

## （二）防範油鍋起火

1. 烹煮或油炸食物時，添加食用油應適量，以免烹調過程中高溫油溢出，並注意爐火太大易使油溫急遽升高，容易引起燃燒。
2. 選用過熱防止裝置功能爐具，以防止油炸食物因油溫異常、過熱，當感測器偵測鍋底之溫度達約特定溫度(260°C)以上時，裝置會啟動，將火源降低或關閉，保護鍋具及人身安全。

## （三）防止食物外溢延燒

烹煮勿將鍋子裝滿食物及湯汁，爐具放置之周圍牆壁、天花板與灶台等，應採耐燃材料建造，附近不可放置可燃物，亦勿張貼或鋪設報紙等易燃物品，以防止延燒。

## （四）防範抽油煙機起火

抽油煙機的風管採用不銹鋼等不燃材質，確實定期清洗，避免油機內部及油管堆積油漬。如設有煙囪，距離屋頂須有適當高度，以免火屑飛散，引起火災。

## （五）防止瓦斯氣爆

1. 慎選瓦斯配管，銅管或鐵管為佳，接頭應使用夾具固定，以防止脫落。不要使用太長橡皮管，長度最好不超過 1.8 公尺，且經常檢查橡皮管，最好 1 至 2 年即予更換。閥與管線連接處建議採用氣體流出防止器。
2. 使用桶裝瓦斯，應放置於通風良好處，放於室外時，應避免陽光直射，且要直立放置並固定防止傾倒。



資料來源：本署消防防災館

#### 四、爐火烹調事故應變要領

##### (一)油鍋起火處理

當油鍋起火時，切勿用水撲救，應先蓋鍋蓋、關爐火瓦斯、再關抽油煙機，在油鍋溫度尚未降低前，切勿貿然打開鍋蓋以避免產生復燃。

##### (二)瓦斯外洩處理

瓦斯本身沒有毒性，但大量吸入會有麻醉性及窒息性，造成頭痛、呼吸困難、暈眩，使反應變慢，甚至失去意識和死亡。發現瓦斯外洩時不要驚慌，先依下列程序處理，如果無法處理或瓦斯持續洩漏，請立即離開現場並撥打119報案求助。

1. 禁：禁止開、關任何電器，以免產生火花。
2. 關：關閉瓦斯總開關或瓦斯桶開關閥。
3. 推：輕~輕~推開窗戶通風，讓瓦斯飄散出去。
4. 離：離開現場到戶外。

##### (三)火勢延燒，使用手提滅火器滅火操作要領

滅火器使用方法之口訣為「拉、瞄、壓、掃」，要領如下：

1. 【拉】開安全插梢。
2. 握住皮管前端，【瞄】向火源底部。
3. 用力【壓】下握把，噴出滅火藥劑。
4. 朝火源底部左右移動【掃】射。
5. 保持監控，直到確定熄滅為止。

(四)發現爐火烹調事故火災應立即通報 119，無法初期滅火應迅速避難，避難時應將起火室的門關閉，防止及延緩火災產生之火煙擴散至整個建築物。

### 五、冷氣機起火之預防方式

- (一)電器運轉時若有臭味或異音等，應停止使用並汰換。
- (二)正確清潔馬達棉絮及潤滑軸承。
- (三)購買有商品檢驗合格標章之冷氣機。

### 六、其他

- (一)為及早發現火災、及早反應、及早逃生，爐火烹調處所如未裝設火警自動警報設備，應裝置住宅用火災警報器。
- (二)為能於火災初期撲滅初期火勢，應設置住宅用滅火器。