INCENDIOS DE COCINA
PREVENCION Y SEGURIDAD

INTRODUCCION

La cocina es un lugar muy común en el cual accidentalmente se puede iniciar un incendio porque hay muchas fuentes de calor e ignición dentro de ella. La prevención de incendios se debe de practicar activamente y en todo momento mientras esta dentro de una cocina para reducir el riesgo. Algunos de los métodos de prevención y como combatir un fuego están delineados abajo.

OREVENCION DE INCENDIOS EN LA COCINA

Claro, antes de saber cómo combatir un incendio accidental, también debe de tener conocimiento en cómo prevenir un incendio. Practicar estos pasos de prevención le ayudara a reducir completamente el riesgo de un incendio.

- Limpie a fondo la comida que cae del horno, microondas, y quemadores antes de encenderlos. Cualquier comida restante o que se haiga tirado se puede encender cuando se le introduce a una fuente de fuego.

- No deje ninguna fuente de fuego desatendida mientras está cocinando.
- No use ropa floja o suelta cuando este en la cocina.
- Mantenga las toallas y agarraderas alejadas de cualquier área donde se pueda salpicar la grasa.
- No sobre cargue los enchufes de electricidad con los enchufes de los electrodomésticos de la cocina.
- Inspeccione los enchufes eléctricos regularmente por daños en el revestimiento exterior.
- Asegúrese de que se instalen detectores de humo que estén funcionando adecuadamente donde sea necesarios.

INCENDIOS DE GRASA

Si usted ve que una chispa se convierte en una pequeña llamarada, puede tomar medidas rápidas con el extinguidor de fuego antes de que se salga de control. Sin embargo, las autoridades apropiadas deben de ser contactadas para incendios grandes. Esto es cierto sin importar que tipo de incendio se haiga iniciado. Si es lo suficiente pequeño para manejarlo, los siguientes pasos se deben de tomar.

1. Llame al departamento de bomberos y active cualquier sistema de alarma para incendios con el que este equipado el edificio para alertar a los demás para que evacuen.
2. De ser posible, apague la fuente de fuego.

3. Si tiene un extinguidor clase ABC o clase K y sabe cómo utilizarlo, lleve a cabo los pasos apropiados tal y como se le ha entrenado.

Cuando está combatiendo un incendio de grasa, NO:

- Aviente agua al incendio.
- Le eche aire al fuego en el intento de apagarlo.
- Intente trasladar el recipiente que tiene el fuego de grasa.

INCENDIOS ELECTRICOS

Muchos de los pasos básicos de emergencia son iguales para combatir un incendio de grasa o incendio eléctrico. Una vez más, no intente apagar el incendio por sí mismo a menos de que sea de tamaño manejable. En vez de usar un extinguidor de fuegos clase K, incendios eléctricos requieren ya sea un extinguidor clase ABC o clase C para apagarlos.

NO HAGA ninguno de los siguientes en un incendio eléctrico:

- Echar agua al incendio.
- Intentar apagar el incendio antes de que la fuente de electricidad se haiga des-energizado (apagado).

CONCLUSION

Asegúrese de familiarizarse con los procedimientos de emergencia que se pueden tomar en el evento de un incendio. Familiarícese con lo que puede hacer para prevenir un incendio, al igual que en cómo combatir un incendio en el caso desafortunado que llegara a suceder.