
Fatos

- Incêndios na cozinha foram responsáveis por 45% de todas as ocorrências de incêndios em habitações de 1 ou 2 famílias, e por mais de 86% dos incêndios em apartamentos, dormitórios, pensões e instalações residenciais que fornecem cuidados de saúde e alimentação.
- Cozinhar sem supervisão é a causa mais frequente desse tipo de incêndio.
- A maioria das pessoas feridas em incêndios machucam-se quando estão tentando apagar o fogo. Deixe a luta contra as chamas nas mãos dos profissionais com treinamento para fazer isso.
- No caso de incêndio, saia do prédio e ligue para 9-1-1. Todos os fogos e queimaduras, independente de seu tamanho, devem ser comunicados aos bombeiros locais.
- Um alarme de fumaça funcionando corretamente pode dobrar a probabilidade de uma família sobreviver a um incêndio.
- Teste os seus alarmes de fumaça todos os meses. Troque as baterias quando mudar os relógios para o horário de verão.

- Não desligue os alarmes de fumaça quando estiver cozinhando para evitar alarmes falsos. Coloque o detector em outro local ou substitua-o por um detector do tipo fotoelétrico para minimizar o incômodo de alarmes falsos quando você está cozinhando.

A Fire Data and Public Education Unit (Unidade de Educação Pública e Dados sobre Incêndios) gerencia todos os programas educativos públicos sobre segurança e incêndios no Office of the State Fire Marshal (Gabinete do Comandante do Corpo de Bombeiros Estadual), incluindo o Programa S.A.F.E. (Student Awareness of Fire Education ou Conscientização Estudantil da Educação sobre Incêndios). É fornecida assistência técnica às unidades locais do Corpo de Bombeiros, aos educadores de saúde, profissionais de saúde pública, médicos, professores de escolas, provedores de serviços para idosos, organizações de serviços, organizações comunitárias, e a outras pessoas ou organizações com interesse na educação para a segurança da vida.



**USE UMA TAMPA PARA
ABAFAR O FOGO.**

Dicas de Segurança Para Evitar Queimaduras e Incêndios na Cozinha



Fogos na cozinha são a principal causa de incêndios domésticos e ferimentos por queimaduras, de acordo com as estatísticas da MFIRS (Massachusetts Fire Incident Reporting System ou Sistema de Relatórios de Ocorrências de Incêndios de Massachusetts).

Em 2018, houve 9.816 incêndios domésticos em Massachusetts envolvendo fogos na cozinha. Estes incidentes resultaram na morte de 1 pessoa, 46 pessoas feridas, 29 bombeiros feridos e calcula-se que tenham sido causados danos aos imóveis na ordem de \$5.4 milhões de dólares.



FIQUE NA COZINHA QUANTO ESTIVER COZINHANDO

Dicas de Segurança na Cozinha

- Coloque uma tampa para abafar o fogo da panela que continha gordura ou óleo, depois desligue o fogão ou a trempe.
- Nunca mova uma panela que esteja pegando fogo. Você poderá se queimar seriamente ou espalhar o fogo.
- Nunca jogue água nem use um extintor de incêndio em um fogo em óleo ou gordura. A água só fará o fogo se espalhar e a força do extintor pode esparramar a gordura em chamas pela cozinha.
- **Panela sozinha, incêndio na cozinha - Fique ao lado de sua panela.** Não deixe alimentos, gordura ou óleo cozinhando no fogão sem supervisão.
- **Use mangas curtas ou justas quando for cozinhar.** Roupas largas e folgadas podem pegar fogo com facilidade.
- Se suas roupas pegarem fogo, **PARE, DEITE-SE NO CHÃO E ROLE** para apagar as chamas. Coloque suas queimaduras em água corrente fria. Ligue para 9-1-1 e peça ajuda.
- Mantenha as alças das panelas viradas para dentro do fogão para evitar acidentes com o derramamento acidental do conteúdo quente da panela.
- Crie uma "zona proibida para crianças" de 3 pés (1 m) em volta do fogão. Mantenha crianças e animais domésticos

longe do fogão quando estiver cozinhando, para evitar queimaduras no fogão ou com o derramamento de líquidos quentes.

- Mantenha objetos inflamáveis como pegadores de panela, toalhas e sacos de plástico ou de papel longe dos elementos de aquecimento do fogão.
- Para fogos **dentro do forno** ou do micro-ondas, **mantenha a porta fechada**, desligue o aparelho e chame os bombeiros.
- Não coloque nenhum objeto de metal dentro do micro-ondas. Utensílios, papel alumínio, ou os arames para fechar embalagens podem causar um curto e um incêndio.
- Alimentos e líquidos colocados no micro-ondas podem ficar muito quentes. Tenha cuidado para não queimar-se com líquidos ou alimentos quentes derramados.
- **Desligue os eletrodomésticos**, como torradeiras e cafeteiras, quando não estiverem em uso.
- Não use o forno para guardar objetos.

Cobrir uma panela que está pegando fogo com uma tampa é maneira mais segura de apagar o fogo.