

שי פרי – יעוץ ותכנון מטבחים מסודיים ומערכות בישול

שיטות כיבוי שריפה - במטבחים מוסדיים



- עקרון הכיבוי בכל סוג של שריפה מבוסס על "סילוק" אחד מתוך שלושת גורמי האש או הפרדתם. קיימות ארבע שיטות כיבוי.

▪ בידוד -

מטרתה של שיטה זו היא לבודד את החלקים הבערים מן החלקים הבלתי בוערים. שיטה זו מסלקת את גורם ה"חומר" (חומר דליק) מתוך שלושת גורמי האש. שיטה זו מקטינה את היקף השריפה. למשל: סגירת ברז גז בישול. הזזה של חומרים דליקים ממקור של עץ פלסטיק וכו'.

▪ השנקה -

שיטה זו מטרתה להפסיק את אספקת החמצן לאזור הבעירה. עם הפסקת אספקת החמצן לאזור הבעירה, ייפסק תהליך השריפה בהדרגה. שיטה זו מסלקת את גורם החמצן משלושת גורמי האש (דלק, חמצן ו-חום). למשל: שפיכת חול, שימוש במטף כיבוי אש.

▪ קירור -

מטרתה של שיטה זו היא להוריד את רמת הטמפרטורה באזור הבעירה עד מתחת לנקודת ההתלקחות של אותו חומר. שיטה זו מסלקת את גורם ה"חום" משלושת גורמי האש. למשל: שפיכת מים.

▪ הפסקת התהליך הכימי של שרשרת הבעירה -

באמצעות שימוש בגזים ובאבקות מיוחדות לשריפות כדוגמת גז הילון ואבקת כיבוי.

שי פרי – יעוץ ותכנון מטבחים מסודיים ומערכות בישול



חשוב לזכור:

- ❖ בחירה של שיטת הכיבוי מותנית בדרך כלל בסוג השריפה, בממדיה ובאמצעים העומדים לרשות הכבאים.
- ❖ כיבוי השריפה יבוצע רק במקרה ואנו בטוחים שנצליח להשתלט עליה.

כללי:

בכל מטבח יותקנו אמצעי כיבוי וגילוי, בהתאם לדרישות שירותי הכיבוי. במקרה של שרפה יש לסגור את ברז הגז הראשי ואת מפסק החשמל הראשי ולפנות את העובדים, והאחראי יזעיק את מכבי-האש. רצוי שעובדי המטבח יעברו הכשרה ותרגול בכיבוי אש ובעזרה ראשונה.

יש להרחיק מיד כל חומר העלול להתלקח, כגון מוצרי כץ, מוצרי נייר, מוצרי בד, מגבות, וילונות וכו'. בשום אופן אין להשתמש במים לכיבוי של דלקה שפרצה כתוצאה מקצר חשמלי או מדלקה של חומר נוזלי דליק (נפט, שמן וכד'). יש לוודא שמכלי המטפים יעברו בדיקת לחץ על פי הנחיות ספק הציוד.

