

“我就离开了几分钟而已……”  
这里的“几分钟”，学问大了——

# 油锅干烧4分钟起火 再过30秒引燃油烟管道



说起厨房火灾，起火原因无外乎以下几种：要么是忘关火了，要么是火太大把油烟管道烧了，要么是灶具电线老化……这其中，“人不在场”是厨房火灾最主要的原因之一。尽管如此，很多当事人仍不免懊恼：“我就离开了几分钟而已……”然而，他们不知道的是——这里的“几分钟”，学问大了！

6月2日上午，高新区消防救援大队开展明火实验，揭示了油锅干烧引发起火的风险和引燃油垢的危害性后果，提醒广大餐饮企业和居民家庭：莫大意！



## 1 大火干烧4分钟后油锅起火

近段时间，我市发生了多起厨房火灾，涉及多家餐饮企业、员工食堂、居民家庭。5月7日，宁波国家高新区梅墟街道一家餐馆后厨失火。经调查，厨师在炒制虎皮尖椒时，因处理店内急事临时离开灶台。短短几分钟内，锅中热油自燃起火，引燃了灶台周围积存的油垢和可燃物，导致火情扩大。今年4月10日、4月14日，象山县连续发生两起员工食堂失火的案例。究其原因，都与厨师油炸食物时引燃油烟管道有关。

以上案例，都与油锅干烧有关。在实验现场，消防员向锅内注入适量食用油，点火后，随着时间的推移，锅内的食用油开始发出“滋滋”的声音。现场测温仪显示：持续加热至2分钟时，油温已经达到了380℃。

继续加热至第4分钟，“砰”的一声轻响传来，食用油被引燃，油锅渐渐被大火吞噬。此时，锅内温度攀升至550℃以上。又过了30秒，火苗引燃油烟管道，一阵焦糊味扑鼻而来，现场开始弥漫着浓烟……“锅中大火油炸，如果在无人看管的情况下任其干烧，只需要4分钟就能起火。”高新区消防救援大队防火监督员徐俊说。

## 2 『重油』餐馆须格外当心油垢

以上实验中，一个细节是：当大火烧至油烟管道时，内壁温度高达150℃。随着实验的进行，这一温度仍在不断升高。

油垢为何如此易燃？原来，油垢是厨房长期积累的高黏度油脂、食物残渣和烟尘的混合物，是极佳的“燃料”。一般来说，油垢的燃点通常在280℃-350℃，但老化的油垢燃点甚至更低。

值得注意的是，油烟管道是一个相对封闭且狭长的空间。当油垢被点燃后，会产生强烈的“烟囱效应”：火焰会顺着管道迅速向上、向外扩散，蔓延速度非常快，被人发现时，火势往往已经难以控制。这也是油烟管道火灾不易扑灭的原因之一。

一名曾多次参与油烟管道火灾处置的消防员告诉记者：“一些老的餐馆，油烟管道里头和天花板、吊顶都烂在一起了。一旦烧起来，高温迅速传导，吊顶、墙壁等都会烧起来，形成立体燃烧。到处都是油，到处都是火，里面看也看不到……”

说到这，一些菜系要被“点名”了：如川菜、湘菜、江西菜等主打“重油、猛火”，爆炒、干煸、油炸较多，属于厨房火灾的“高危地带”。

## 3 提醒：人防、技防都得跟上

实验结果很明显，接下来的问题是：如何规避这些风险？徐俊表示，一是坚持“用火不离人”的原则，二是及时清洗油烟管道和灶台油垢。

据了解，国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会发布的GB/T 40248-2021《人员密集场所消防安全管理》中明确，宾馆、餐饮场所、医院、学校的厨房烟道应至少每季度清洗一次。

对于家庭，虽然没有全国性的法律法规明确要求，但建议每个家庭每季度要彻底清洗一次油烟管道，及时清除油垢及其他脏物。同时，要选用符合标准的烟道建材，避免使用易燃材料制作的烟囱和油烟管道。

除了以上“人防”手段外，一些餐饮企业和员工食堂也可以采取“技防”。如，在油烟管道中安装防火阀——当管道内温度达到防火阀设定动作温度时，阀门瞬间关闭，火焰被阻断在管道下游，无法继续向上蔓延。

此外，还有集烟罩自动灭火装置联动测试——当灶台上方感温元件被高温熔断，自动灭火装置立即启动：先释放含有钾盐和水的水基灭火药剂，精准扑灭油火，随后切换为水冷却降温，防止复燃。