



คู่มือไขความลับ "ระบบดับเพลิงในห้องครัว"

ปลอดภัย ได้มาตรฐาน ปกป้องธุรกิจคุณ สไตล 3 มิติ

ภัยเงียบในครัว: ทำไมไฟจากน้ำมันถึงอันตรายกว่า?



ไฟทั่วไป
(ไม้/กระดาษ)



อุณหภูมิพุ่งทะลุ
360°C

อุณหภูมิความร้อนสูง

ห้ามใช้น้ำเด็ดขาด!

Class F vs. Class K: สรุปแล้วเรียกอะไร?



Class F
(มาตรฐานยุโรปและ
ออสเตรเลีย)

=

Class K
(มาตรฐานอเมริกา
และไทย)

=



ไม่ต้องสับสน! ทั้งสองคลาสคือ “ไฟประเภทเดียวกัน”
ใช้สารดับเพลิงชนิดเดียวกัน
เพียงแค่เรียกชื่อต่างกันตามมาตรฐานของแต่ละภูมิภาค

ปฏิกิริยา Saponification: เจทมนตร์สบฟ้าน้ำมัน



1 หมัดแย็บ - คลุม
ตัดออกซิเจน



หมัดชุก - ลดอุณหภูมิ
ดึงความร้อน **2**



น้ำยาเคมีเปียก (Wet Chemical) ถูกออกแบบมาเพื่องานนี้โดยเฉพาะ
ไม่ใช่แค่ดับไฟ แต่เปลี่ยนน้ำมันให้กลายเป็นสบู่!

กายวิภาคของระบบดับเพลิงอัตโนมัติ (UL 300 / NFPA 96)



ตัวตรวจจับความร้อน

หัวฉีดสารเคมี

ท่อดูดควัน

จุดตั้งระบบแบบแมนนวล

ระบบ **"Kidde" Wet Chemical** ดับไฟอย่างรวดเร็วก่อนลุกลามเข้าท่อดูดควัน
ปลอดภัยต่ออาหารและทำความสะอาดง่าย

อาวุธสำรองคู่กาย: ภายวิภาคถึงดับเพลิง Class K

มาตรวัดความดัน:
เข็มต้องอยู่โซนสีเขียว

สลักและซีล:
ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์

สายฉีด:
ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน

มาตรฐาน:
ตัวถังไม่ผุกร่อน ได้รับ มอก.



กฎเหล็กการติดตั้งและป้ายสัญลักษณ์



ป้ายสัญลักษณ์:

ใช้ป้ายมาตรฐานสีแดง/ขาว มองเห็นชัดเจน

ความสูง:

ติดตั้งสูงจากพื้น 90 ซม. - 1.5 เมตร

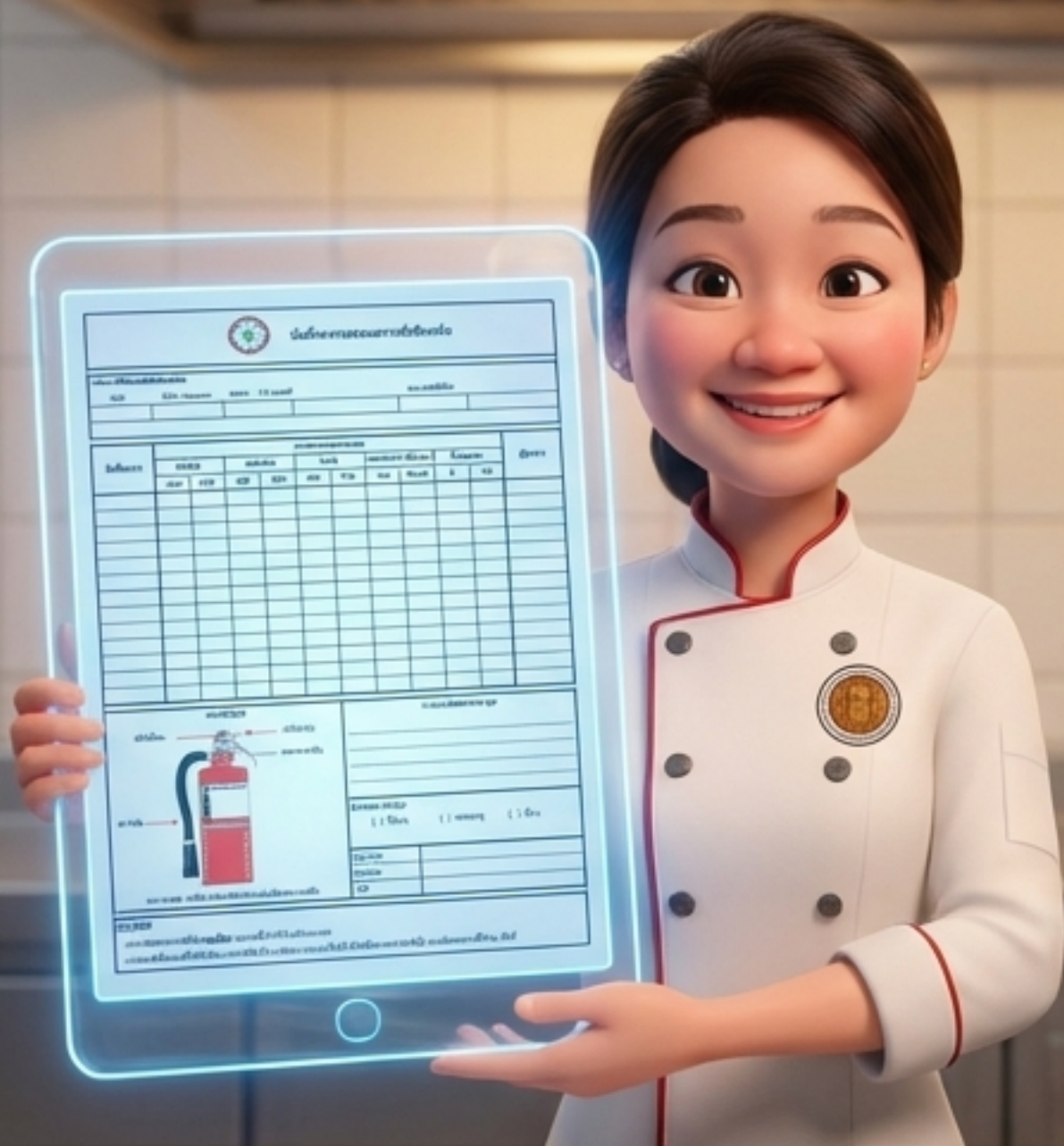
ระยะห่าง:

ห่างกันไม่เกิน 20 เมตร ทั่วพื้นที่

ข้อห้าม:

ห้ามมีสิ่งกีดขวางเด็ดขาด

เช็คลิสต์ 6 เดือน: เพื่อความพร้อมสูงสุด



ตรวจสอบทุกๆ 6 เดือน



เช็คเกจวัดความดัน



ตรวจสอบสภาพสายและคันบีบ



บันทึกและลงชื่อผู้ตรวจทุกครั้ง

อย่าปล่อยให้ถึงหมดอายุ หรือมีสนิมเกาะ การตรวจสอบสม่ำเสมอคือหัวใจของความปลอดภัย

ตารางเวลาเคลียร์คราบไขมัน



รายวัน:
เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของฮูดดูดควัน

รายสัปดาห์:
ถอดล้างตัวกรอง และ ถังดักไขมัน

รายไตรมาส/ครึ่งปี:
จ้างมืออาชีพทำความสะอาดระบบท่อดูดควันเชิงลึก

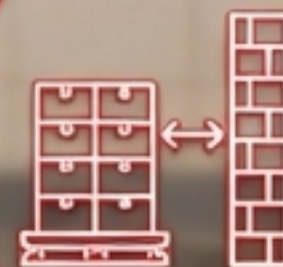


คราบไขมันสะสมเพียงไม่กี่สัปดาห์
ก็เพียงพอที่จะเป็นเชื้อเพลิงชั้นดี!

การป้องกันอัคคีภัยเชิงพื้นที่



เส้นทางสีเหลือง:
ตีเส้นเหลืองให้ชัดเจน
ห้ามวางของกีดขวาง



ระยะห่างกันไฟ:
วางสินค้าให้ห่างจาก
ผนังและเพดาน



ความสูง:
วางซ้อนกันสูงไม่เกิน 3 เมตร
หรือตามผู้ผลิตกำหนด

โครงสร้างอาคารนิรภัย



ผนังกันไฟ:
พื้นที่ครัวต้องมีผนัง
ทนไฟได้ 2 ชั่วโมง

ประตูและหน้าต่าง:
ใช้ประตูทนไฟ Class B
แบบปิดอัตโนมัติ

เส้นทางหนีไฟ:
ทางหลักกว้าง 1.2 ม.,
ทางรอง 0.9 ม.

เช็คโครงสร้างเหล่านี้ให้ชัวร์ก่อนเซ็นสัญญาเช่าพื้นที่!

กระดุกสันหลังของระบบป้องกัน



แหล่งน้ำสำรอง: ต้องจ่ายน้ำดับเพลิงได้ต่อเนื่องอย่างน้อย 30 นาที (และ 2 ชั่วโมงสำหรับพื้นที่เก็บสารเคมี)



หัวรับน้ำดับเพลิง: สีแดงชัดเจน พร้อมใช้งานภายนอกอาคาร



หม้อแปลงไฟฟ้า: มีสายดินถูกต้อง, สารกันชื้น (Silica Gel) ไม่เปลี่ยนสีเป็นอันตราย

วิกฤตหน้าเตา: โปรโตคอลดับไฟกระทะ



1. ปิดแก๊สทันที:
ตัดแหล่งความร้อน

2. ใช้ CPE แบบแห้ง:
ใส่ลงในกระทะโดยตรง
ปลอดภัยแม้อยู่กับเด็กหรือผู้สูงอายุ

3. ห้ามสาดน้ำเด็ดขาด!:
น้ำจะทำให้น้ำมันระเบิดและลุกลาม

4. ห้ามเคลื่อนย้ายกระทะ
เสี่ยงต่อน้ำมันหกใส่ตัวเอง

ถอดรหัสสีป้าย ความปลอดภัย



สี	ความหมาย	รูปสัญลักษณ์	ตัวอย่างเครื่องหมาย		
ห้าม	หยุดห้ามทำ	ห้ามสูบบุหรี่	ห้ามเดิน	ห้ามเข้าเขตอันตราย	ห้ามใช้มือถือ
บังคับ	บังคับให้ปฏิบัติ	ใส่หมวก	เดินอย่างระมัดระวัง	สวมหน้ากาก	สวมรองเท้าปิด
เตือน	ระวังอันตราย	อันตราย	อันตรายจากไฟฟ้า	อันตรายจากเครื่องจักร	อันตรายจากที่สูง
ปลอดภัย	แสดงเส้นทางปลอดภัย	ปฐมพยาบาล	โทรศัพท์ฉุกเฉิน	ทางหนีไฟ	
อุปกรณ์	ใช้รักษาความปลอดภัย	ห้ามเข้าเขตอันตราย	ห้ามใช้มือถือ	ห้ามใช้มือถือ	ห้ามใช้มือถือ



สีแดง : หยุด อุปกรณ์ดับเพลิง



สีฟ้า: บังคับให้ปฏิบัติ



สีเหลือง: ระวังอันตราย



สีเขียว: ปลอดภัย / ทางหนีไฟ

สีคือภาษาสากลของความปลอดภัย
พนักงานทุกคนต้องเข้าใจความหมายเหล่านี้ในพริบตา

3 กฎเหล็กสู่ 'ครัวอุตสาหกรรมปลอดภัย'



1. ติดตั้งให้ได้มาตรฐาน:
ใช้ระบบ Wet Chemical (UL 300)
และโครงสร้างอาคารที่ถูกต้อง

2. บำรุงรักษาอย่างเคร่งครัด:
ล้างคราบไขมันตามตาราง
และเช็คถังดับเพลิงทุก 6 เดือน

3. ฝึกอบรมทีมงาน:
รู้จักประเภทไฟ เข้าใจป้ายสัญลักษณ์
และมีสติเมื่อเกิดเหตุ

ประเมินความเสี่ยงและอัฟเกรดระบบดับเพลิงของคุณวันนี้ เพื่อปกป้องธุรกิจและชีวิตทีมงานของคุณ!