



الموضوع:	الحرائق أثناء الطبخ
آخر تحديث:	يونيو 2024
الجمهور:	عام
هدف الدرس:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• جعل أفراد المجتمع على دراية بما لا يقل عن 3 ممارسات تقلل من الحريق في المطبخ أثناء الطبخ.</li> </ul>
الوقت اللازم:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10-15 دقيقة</li> </ul>
المقدمة	<p><input type="checkbox"/> تأكد من أن جميع الجمهور في وضعية الجلوس، وجاهزين للإنصات والتفاعل معك.</p> <p><input type="checkbox"/> رحب بالمتواجدين معك، وأشكرهم على تواجدهم معك، حاول أن تبرز دور الدفاع المدني في المجتمع، أعلم الجمهور بحرص الدفاع المدني بشكل مستمر على توعية الجمهور بالأخطار وكيفية الوقاية منها والطرق المثلى في التعامل معها عند حدوثها،</p> <p><input type="checkbox"/> أعلمهم بمدى سعادتك للتواجد معهم اليوم، وعن سعادتك في تعريفهم بالمزيد عن " <u>الحرائق أثناء الطبخ</u> "،</p> <p><input type="checkbox"/> أخبرهم أن هذا التقديم/ العرض غير رسمي وينبغي عليهم أن يشعروا بالحرية في طرح الأسئلة في أي وقت.</p> <p><input type="checkbox"/> أبدأ الحديث بسؤال الجمهور " ما هي المسببات الرئيسية للحرائق في المنزل؟".</p> <p>○ أعطي فرصة لتفاعل الجمهور واستمع للأجوبة.</p> <p>○ وضح أن الحرائق في غرف المعيشة والمطبخ تعد من أكثر مسببات الحرائق في المنازل.</p>



<p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور أن سبب موضوع اليوم هو لتعريف الجمهور بأهم الأخطار في المطبخ التي تؤدي إلى الحرائق، بالإضافة إلى توضيح عدد من الممارسات التي تقيهم من خطر الحريق في المطبخ.</p>	
<p><input type="checkbox"/> استخدم شاشة العرض لعرض بعض الصور التي توضح:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ الحرائق أثناء الطبخ.</li> <li>○ مطابخ محتركة / معظم الحرائق الحاصلة تكون بالفرن (مصدر الحرارة).</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> أسأل الجمهور " ماذا تعتقدون أنها أسباب حرائق الأفران؟".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ أعطي فرصة لتفاعل الجمهور واستمع للأجوبة.</li> <li>○ وضح للجمهور أن من أكثر أسباب الحريق أثناء الطبخ هو ترك الطعام دون مراقبة أثناء الطهي.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور بأهمية التواجد دائما داخل المطبخ أثناء عمليات طهي الطعام، وأن تكون أكثر يقضه عند الطبخ بالزيت عند درجات الحرارة العالية (مثال: اشتعال المقلاة).</p> <p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور بأهمية الحرص من إبقاء جميع الأشياء القابلة للإشتعال بعيدة عن مصدر الحرارة أو بعيدة عن الفرن (مثل: المناشف أو أي أنسجة أو مواد أخري قابلة للإشتعال بشكل سريع).</p> <p><input type="checkbox"/> أسأل الجمهور " ماذا تعتقدون أنها أشياء يجب أن نبعدھا عن الفرن؟".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ أعطي فرصة لتفاعل الجمهور واستمع للأجوبة.</li> <li>○ وضح للجمهور أن هذه الأشياء كذلك يجب أن نحرص على إبعادھا عن الفرن : الستائر، المناديل الورقية، الأطباق ورقية، الأدوات الخشبية... إلخ.</li> </ul>	<p>الموضوع</p>



<p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور بعض الممارسات السليمة للحد من أخطار الحريق أثناء الطبخ:</p> <p>○ أسأل الجمهور "ماذا ستفعل إذا اشتعلت مقلاة الطعام بشكل مفاجئ أثناء الطبخ؟". وضح للجمهور أن التعامل مع هذا الموقف جداً بسيط فقط ما عليك إلى أن تضع غطاء المقلاة بحرص فوق المقلاة ثم اطفئ الشعلة أسفلها وتأكد من ترك المقلاة تبرد قبل إزالة الغطاء.</p> <p>○ نبه الجمهور بخطورة سكب الماء على المقلاة المشتعلة وأن ذلك يزيد من النار وأن ينشر الزيت المشتعل.</p> <p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور بأهمية ارتداء اللبس المناسب عند الطبخ، بحيث لا تكون فضفاضة وبدون أكمام لتجنب اشتعالها وتكون من أنسجة ثقيلة (أعرض صور لملابس غير آمنة عند الطبخ).</p> <p><input type="checkbox"/> أسأل الجمهور "ماذا ستفعل إذا اشتعلت النار في ملابسك؟"</p> <p><input type="checkbox"/> بعد الاستماع لأجوبة الجمهور، وضح للجمهور أن السلوك الأمثل هو أن تقف ولا تحاول أن تركض وتنزل على الأرض وتدحرج لإطفاء النار.</p> <p><input type="checkbox"/> اسأل الجمهور "لماذا نقوم بالتوقف عن الحركة والدرجة على الأرض إذا اشتعلت النار في ملابسنا؟" وضح للجمهور إن بقيامنا بذلك نقوم بخنق النار وقطع الأكسجين عنها وبالتالي إطفاءها.</p> <p><input type="checkbox"/> وضح للجمهور أن أفضل طريقة للتعامل مع الحروق هو بتعريضها للماء الفاتر لتبريد الحرق، ومن ثم التوجه للحصول على المساعدة الطبية على الفور.</p>	
<p><input type="checkbox"/> تحدث للجمهور واخبرهم بأننا قمنا بالحديث عن " <u>الحرائق أثناء الطبخ</u> " وغطينا الكثير من المعلومات المهمة، وانك تحب أن تختم حديثك بست</p>	<p><b>الخاتمة</b></p>



نقاط تتمنى أن يتذكرها الجمهور والتي قد تكون سبب لتلافي أخطار الحريق بالمطبخ:

1. تأكد من وجود طفاية حريق في المطبخ (ABC).
2. إبعاد إي مواد قابلة للإشتعال من الفرن.
3. عدم سكب الماء على المقلاة المشتعلة.
4. عدم ترك الفرن أثناء الطبخ دون مراقبة.
5. لبس الملابس المناسبة عند الطبخ.
6. عدم الركض عند اشتعال ملابسنا.

أشكر الجميع على تواجدهم معك ومنحهم وقت للاستماع لك.

قم بتوزيع المطويات التوعوية المناسبة.

حث الجمهور للاطلاع على المزيد مع المعلومات التوعوية من خلال

المكتبة التوعوية الرقمية في الموقع الإلكتروني لهيئة أبوظبي للدفاع المدني

.ADCDA.gov.ae

في حال وجود أي ملاحظات أو استفسارات، الرجاء التواصل مع إدارة السلامة العامة

[psd@adcda.gov.ae](mailto:psd@adcda.gov.ae)



<b>Topic:</b>	Fires During Cooking
<b>Last updated:</b>	June 2024
<b>Audience:</b>	General Public
<b>Lesson Objective:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make community members aware of at least 3 practices that reduce kitchen fires during cooking.</li> </ul>
<b>Duration:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15-20 minutes</li> </ul>
<b>Introduction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ensure all attendees are seated and ready to listen and interact. Welcome everyone and thank them for attending. Highlight the role of the Civil Defense in the community and their continuous efforts to educate the public about risks, prevention methods, and optimal response strategies.</li> <li><input type="checkbox"/> Express your pleasure in being present to discuss "Fires During Cooking". Inform them that the presentation is informal, and they should feel free to ask questions anytime. Begin with a question to the audience: "What are the main causes of fires in the home?" Allow time for audience interaction and listen to their answers.</li> <li><input type="checkbox"/> Explain that living room and kitchen fires are among the most common causes of home fires. Emphasize that today's topic is to inform the audience about the main kitchen hazards that lead to fires and to illustrate several</li> </ul>



	<p>practices that can protect them from kitchen fires.</p>
<p><b>Main Topic</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Use a display screen to show some images illustrating:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fires during cooking.</li> <li>○ Burnt kitchens / most fires occur in the oven (source of heat).</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ask the audience: "What do you think are the causes of oven fires?" Allow time for audience interaction and listen to their answers.</li> <li><input type="checkbox"/> Explain to the audience that one of the most common causes of fires during cooking is leaving food unattended while it is cooking.</li> <li><input type="checkbox"/> Emphasize the importance of always being in the kitchen while cooking, and to be more vigilant when cooking with oil at high temperatures (e.g., a frying pan catching fire).</li> <li><input type="checkbox"/> Stress the importance of keeping all flammable items away from heat sources or the oven (e.g., towels or any other fabrics or materials that can easily catch fire).</li> <li><input type="checkbox"/> Ask the audience: "What items should be kept away from the oven?" Allow time for audience interaction and listen to their answers.</li> <li><input type="checkbox"/> Explain to the audience that these items should also be kept away from the oven: curtains, paper towels, paper plates, wooden utensils, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Illustrate some safe practices to reduce fire risks during cooking:</li> </ul>



- Ask the audience: "What would you do if a frying pan catches fire suddenly while cooking?" Explain to the audience that dealing with this situation is very simple, just carefully place a lid over the pan, then turn off the burner beneath it, and make sure to let the pan cool down before removing the lid.
- Warn the audience about the danger of pouring water on a burning pan as it can exacerbate the fire and spread the burning oil.
- Emphasize the importance of wearing appropriate clothing while cooking, ensuring it is not loose and without long sleeves to avoid catching fire and made from heavy fabrics (show images of unsafe cooking attire).
- Ask the audience: "What would you do if your clothes catch fire?"
- After listening to the audience's answers, explain that the best behavior is to stand still, avoid running, drop to the ground, and roll to extinguish the fire.
- Ask the audience: "Why do we stop moving and roll on the ground if our clothes catch fire?" Explain to the audience that by doing so, we smother the fire and cut off its oxygen supply, thereby extinguishing it.
- Explain that the best way to treat burns is to expose them to lukewarm water to cool the burn, and then seek medical help immediately.



<p><b>Conclusion</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Address the audience and inform them that we have discussed "Fires During Cooking" and covered a lot of important information. Summarize your talk with six points you hope the audience will remember, which could help avoid fire hazards in the kitchen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ensure there is a fire extinguisher in the kitchen (ABC).</li><li>2. Keep all flammable materials away from the oven.</li><li>3. Do not pour water on a burning pan.</li><li>4. Do not leave the stove unattended while cooking.</li><li>5. Wear appropriate clothing while cooking.</li><li>6. Do not run if your clothes catch fire.</li></ol> <p><input type="checkbox"/> Thank everyone for their time and attendance. Distribute relevant informational brochures. Encourage the audience to explore more safety information through the Civil Defense Authority's digital library at <a href="http://ADCDA.gov.ae">ADCDA.gov.ae</a>.</p>
<p><u>For any comments or inquiries, please contact the Public Safety Department at <a href="mailto:psd@adcda.gov.ae">psd@adcda.gov.ae</a></u></p>	

**Awareness content team  
Public Safety Department**

فريق المحتوى التوعوية  
إدارة السلامة العامة