

Нехай буде безпечно, а не лише смачно!



КОПТІННЯ М'ЯСА:

вимоги правил пожежної безпеки



ДСНС
м. ВІНОГРАДІВ

коптильні розміщуйте на території господарського майданчика в глибині ділянки на відстані не менше 10 м від будівель і споруд;

полум'я в топковнику прикривайте металевим негорючим листом, задля запобігання потрапляння в полум'я жиру, що виділяється під час термічної обробки м'ясної продукції;

золу і шлак, що видаляється з топки коптильні, вносьте у спеціально відведене для цього місце і заливайте водою;



не влаштовуйте коптильні на горищах, будь-яких приміщеннях житлових будинків, приміщеннях зі зберіганням горючих матеріалів, а також впритул до будівель і споруд;

не залишайте без нагляду, навіть на декілька хвилин, процес коптіння;

не розпалюйте вогнище легкозаймистими рідинами, бензином, газом тощо

не відкривайте зайвий раз коптильню у процесі копчення, щоб не спровокувати спалах палива



У ВИПАДКУ ПОЖЕЖІ ТЕЛЕФОНУЙТЕ

101

Майже кожен господар має свій рецепт приготування копченої продукції. Цей своєрідний ритуал, як правило, починається з настанням холодної пори року. Але у клопотах люди нехтують правилами пожежної безпеки й залишають вогнище в коптилках без нагляду. А, як свідчить статистика, залишений без нагляду процес копчення навіть на кілька хвилин, призводить до виникнення пожежі.

Найбільша кількість пожеж трапляється від необережного поводження з вогнем під час копчення м'яса в домашніх умовах, де люди досить часто нехтують правилами пожежної безпеки та залишають вогнище без нагляду або влаштовують коптильні на горищах та впритул до будівель і споруд.

Тож, шановні громадяни, щоб ваш стіл на свята не спорожнів на копчену продукцію, дотримуйтесь правил пожежної безпеки!

Берегівське районне управління ДСНС України у Закарпатській області