











# POŽÁR JEDLÝCH TUKŮ A OLEJŮ

## v domácnosti

### CO UDĚLAT

-  je-li to možné, zamezte dalšímu zahřívání oleje vypnutím sporáku nebo odpojením fritézy z elektrické sítě
-  zabraňte přístupu vzduchu k požáru v nádobě pomocí prostředků běžně se nacházejících v domácnosti (zaklopení plechem na pečení, kovovou pokličkou, případně mokrou vyždímanou utěrkou)
-  použijte vhodného hasivo, ideálně hasicí přístroj třídy F (na požáry rostlinných a živočišných tuků a olejů), hasicí přístroje používejte vždy v souladu s návodem výrobce
-  jestliže se vám podařilo plameny uhasit, zkontrolujte, že je zdroj tepla vypnutý, a nechte horký olej vychladnout
-  neodkrývejte nádobu, aby nedošlo k opětovnému vznícení

### CO NEDĚLAT

-  nemanipulujte s nádobou, ve které je rozpálený hořící olej, rozlitím může dojít k rozšíření požáru
-  **NIKDY nelijte do rozpáleného hořícího oleje vodu** ani jinou tekutinu s obsahem vody, dojde k prudkému odpaření vody, vyvržení hořícího oleje do prostoru a rozšíření požáru, zároveň hrozí vznik závažných popálenin!
-  jestliže se požár vymkne kontrole, zavolejte na tísňovou linku 112 nebo 150