02/01/2019 06:14 - Botijas de gás e panelas de pressão: Corpo de Bombeiros dá dicas para evitar acidentes

Em pleno século XXI acidentes ou sinistros que tiveram início a partir de vazamento de gás de cozinha ainda são registrados. E em quantidade considerável de acordo com Corpo de Bombeiros e, o pior, muitos poderiam ser evitados pelos usuários, com simples cuidados que podem ser adotados no dia a dia, segundo Lucelma Cordeiro, diretora de Comunicação do Corpo de Bombeiros.

De acordo com a oficial, o cuidado deve começar com o manuseio da botija de gás e da mangueira, que nunca pode ser posicionada atrás do fogão, para evitar que esquente – o que acontece principalmente quando o forno está em uso. O calor pode deteriorar a mangueira e até fazer com que derreta. Observar a qualidade do material também é importante na hora da aquisição das mangueiras, observando o item segurança: "As mangueiras transparentes são as mais adequadas, mas o usuário deve ficar atento, também, ao selo do Inmetro que atesta que são de boa qualidade", ressalta Lucelma. Outro cuidado simples, mas de suma importância, é verificar na hora da troca da botija se não há vazamento de gás. "Isso pode ser testando usando água e sabão, se nas proximidades do registro formar bolhas é porque há vazamento, neste caso quem está fazendo a troca deve ajustar a válvula", orienta.

Outro item de segurança importante são as abraçadeiras – que servem para apertar a mangueira e evitar vazamento do gás e até que solte do fogão com a pressão do gás. "Esse item deve ser observado com bastante critério, pois em caso de se romper e o fogão estiver aceso, o risco de explosão ambiental é grande", alerta. Ela explicou que a segurança do kit envolvendo a mangueira e a válvula de segurança também pode ser observado no momento da aquisição do produto, pois a validade da mangueira é de cinco anos.

Segundo Lucelma Cordeiro, o ideal é que o cuidado com a segurança de torne um hábito. "Quando desenvolvemos pequenos cuidados no dia a dia contribuímos e muito com a redução de riscos de acidentes". Fechar o registro quando sair para trabalhar e até mesmo durante viagens faz parte desses cuidados, mas a recomendação em caso de suspeita de vazamentos é: ligar para o Corpo de Bombeiros imediatamente e, se possível, abrir janelas e portas para que o gás possa se espalhar. Isso evita o risco de explosão. "O ideal é deixar o local arejado e não ligar o interruptor, pois uma centelha pode causar ignição. A primeira atitude ser tomada é ligar para o Corpo de Bombeiros", reforça a oficial.

Panela de pressão

Outro utensílio de uso doméstico que pode oferecer risco, em caso de mau uso é a panela de pressão. E um dos fatores de risco é o acúmulo de resíduos dentro da válvula, que acaba entupindo, o que impede a saída do ar, que garante pressão e segurança ao uso da panela. "Na correria do dia a dia terminamos lançando tempero, legumes, verduras e a carne, todos juntos, na panela e uma certa quantidade de água. Mas quando começa a ferver, os resíduos podem ser lançados para a válvula e entupir. O recomendável é cozinhar somente a carne, por exemplo, até que fique macia, o último passo é inserir as verduras, quando a quantidade de água já estará reduzida. Essa atitude é a que oferece mais segurança", diz Lucelma Cordeiro.

Outro cuidado é em relação a higiene da borracha. "Precisa ser analisado o estado da borracha, do pino da pressão e da tampa. E todas a vezes que for higienizar, observar se não há rachaduras na borracha, se está secando ou quebrando. A manutenção é importante e ajudar a evitar acidentes", lembra.

Fonte: Mineia Capistrano/Secom - Governo de Rondônia