



NOVA Adult Day Care Center & Home Care 乐园日间护理中心

4-088

我们的宗旨：老有所依、老有所乐。让您享受家一般的温暖。

维州唯一
华人创办老年活动中心

- 健康管理：**专业医生定期会诊并提供理疗服务、专业护理人员每日基础健康检查
- 生活辅助：**专车上门接送、预约医生、陪同就诊、外出购物
- 营养膳食：**提供中餐西餐、品种丰富、营养均衡
- 康娱活动：**日常锻炼、设施齐全、定期开展丰富多彩的文娱活动
- 居家护理：**专业护理人员上门照顾日常起居、亲情陪伴
- 福利咨询：**Medicaid(白卡)和Medicare(红蓝卡)相关事宜
- 倾情服务：**专业护理，亲情式融入



招聘 诚邀您加入我们的团队：
司机、办公室人员 RN注册护士,PCA护理人员

办公室：703-433-8888 传真号：703-433-1111

地址：44675 Cape Ct, Suite 130, Ashburn, VA 20147 Email: bartel@novaleyuan.com



真善美日间保健中心

4-068

12910 Cloverleaf Center Drive, Suite 100, Germantown, MD 20874 Web: www.jasminecenter.com



欢迎致电查询

邹秉雄
240-683-0033
吕思慧
240-386-7882
中心电话
240-232-2288

中心特色

- 精国、粤、台语的专业医护及护佐
- 专业社工协助申请各类社会福利
- 舒适安全的交通车到府接送
- 营养丰富的早、午餐及点心

中心宗旨

We are an equal opportunity employer

- ♥ 最真诚的贴心照料
- ♥ 最完善的保健设施
- ♥ 最美丽的场地环境

邹秉雄、吕思慧主理
华人最优秀的保健服务团队
至诚为您提供最专业的服务

真诚 善良 美丽
Truth Goodness Beauty

必须停止的5个厨房习惯！它们或是火灾隐患



秋季天干物燥，家庭火灾隐患显著增加。在厨房中频繁、长时间使用燃气和电力，不慎处理可能导致灾难性后果。因此，我们必须重视秋季家庭防火，特别是厨房习惯的规范。

避免这5个厨房习惯

每个人都有自己的烹饪习惯，但以下5种习惯可能会引发火灾，因此最好避免。

不监控炉灶或烤箱

当厨房中的炉灶上正在炖煮食物或在烤箱中烘烤食物时，人们应该避免离开厨房。很多人在食材长期的烹煮的时候，会选择去做一些别的家务，但可能会忘记时间，而产生安全隐患。关照好厨房，除了确保烹饪过程顺利，还能够避免锅烧干后导致危险。

美国国家消防协会的Susan McKelvey表示，“无人看管的烹饪是迄今为止家庭火灾和家庭火灾死亡的主要原因，”根据她引用的最新NFPA美国家庭烹饪火灾报告，“无人看管”指在人们未对正在烹饪的食物进行监控时发生的火灾，这种情况可能由于分心、离开厨房或入睡等因素而发生。

将易燃或可燃物品放在明火周围

把烤箱手套或锅架放在手边很方便，但把它们放在炉子旁边可能会带来灾难。“废弃或丢弃的材料在烹饪火灾的原因中排名第二，在烹饪火灾死亡和伤害中排名第四，”McKelvey指出。

为了防止火灾的发生，应该将易燃或可燃的物品，如洗碗巾、烤箱手套、食品包装和纸巾等，放在离炉灶和烹饪用具至少三英尺的地方。在烹饪过程中，用完的任何纸或塑料包装纸都应及时处理，避免火灾隐患。

预设你的电炉不会引起火灾

尽管电炉不是明火，但如果您误以为使用电炉比燃气灶更安全，那可能是一个常见的误解。实际上，电炉的安全性并不一定高于燃气灶，因为使用不当或产品质量等问题也可能暗含安全隐患。

据McKelvey介绍，53%的家庭烹饪火灾涉及炉灶或炉灶面，并有88%的烹饪火灾死亡和74%的烹饪火灾受伤与此有关，她也提示，有电炉的家庭比有燃气灶的家庭发生烹饪火灾和

相关损失的风险更高，在这些炉灶周围留下任何易燃的东西是不危险的。在使用电炉或燃气灶时，我们需要关注其操作方法、维护方法和安全措施等方面。

烹饪时，锅柄面向自己

锅柄很容易抓住，但也可能挡住我们的去路，正对做饭的人可能会导致锅具被撞倒的可能性更高。此外，如果发生油脂引发火灾，您可能会本能地抓住锅柄把它带到水槽，但这样做是非常危险的。McKelvey建议，可以把锅柄转到一旁，并且烹饪时要将锅盖放在附近，如果有小的油脂着火，可以先把盖子盖在锅上，然后及时关掉炉子。

将孩子和宠物留在正在烹饪的厨房无人看管

为了保障家庭的安全，麦克建议在烹调食物时，应让幼童和宠物远离厨房。他强调：“应在烹饪区以及存放或装载热食或液体的区域周围，设立一个至少三英尺宽的‘儿童与宠物禁区’。”

为了整个家庭的安全，McKelvey建议在做饭时让年幼的孩子和宠物远离厨房。她强调，应在烹饪区以及存放或装载热食或液体的区域周围，设立一个至少三英尺宽的儿童与宠物禁区。

秋季厨房防火可以这么做

在厨房做饭，我们必须谨记用火和用电的安全规范。切勿随意接线，使用合规的电器后要及时拔掉电源插头。此外，我们还需定期检查天然气管道、煤气管道阀门、炉灶、热水器连接软管等设施是否牢固，是否存在漏气现象。如发现任何问题，请立即与专业维修人员进行联系。宜昌消防进一步建议，我们需要养成定期检查和清理抽油烟机内油垢的习惯，当油杯所盛油污达六分满时应及时倒掉。同时，对油烟机、排气扇的油污要定期清洗，以免油垢遇明火后引发火灾。

家中还应制定紧急疏散预案，确定安全出口和疏散路线，并学会正确的扑救法则，如油锅起火不用水、电器起火应及时关闭总闸。一旦发生火灾，我们应及时报警并根据情况选择合适的方式疏散逃生。

