

ICS13.220.01
C80

DB42

湖北省地方标准

DB42/T413—2007

目 录

餐饮场所消防安全管理规范

The management rules of fire protection for restaurant



2007-01-15 发布

2007-01-25 实施

湖北省质量技术监督局发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 组织机构和人员.....	1
5 消防安全职责.....	1
6 消防安全制度和操作规程.....	3
7 场所设置要求.....	4
8 消防安全管理措施.....	7
9 防火巡查和检查.....	9
10 火灾隐患整改.....	10
11 消防安全宣传培训.....	10
12 灭火应急疏散预案与演练.....	11
13 火灾事故处理.....	11
14 消防档案.....	11
15 消防安全经费投入.....	12
16 检查考评.....	13
17 奖励和惩处.....	13

前 言

本标准由湖北省公安厅消防局提出。

本标准由湖北省标准化协会消防专业委员会归口。

本标准主要起草单位：湖北省公安厅消防局。

本标准参加起草单位：黄石市公安消防支队。

本标准主要起草人：刘建平 曾庆亮 冯王碧 宁官发 冯定庭 谢涛 程国良 张家贵 刘斌

本标准由湖北省公安厅消防局负责解释。

引 言

随着国民经济的高速发展，人民生活的大幅提高，餐饮行业作为第三产业也得到迅猛发展。由于餐饮场所自身的特殊性，人员密集，用火用电用油用气量大，火灾危险性大，若管理不当，容易导致群死群伤重特大火灾事故。而我国目前尚无餐饮场所消防安全管理的标准，为了规范和统一餐饮场所消防安全管理工作，依据《中华人民共和国消防法》、《湖北省实施〈中华人民共和国消防法〉办法》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第61号）等法律、法规、规章、消防技术标准和GB/T1.1-2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》，制定本标准。

餐饮场所消防安全管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮场所消防安全管理的术语和定义、组织机构和人员、消防安全职责、消防安全制度和操作规程、场所设置要求、消防安全管理措施、防火检查、火灾隐患整改、消防宣传培训、灭火应急疏散预案和演练、火灾事故处理、消防档案、消防安全经费投入、检查考评、奖励与惩处等内容。

本标准适用于建筑面积 $\geq 200\text{m}^2$ 的餐饮场所。其它餐饮场所也可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB50016 建筑设计防火规范
- GB50140 建筑灭火器配置设计规范
- GB50045 高层民用建筑设计防火规范
- GB50058 爆炸和火灾危险环境电力装置设计规范
- GB50084 自动喷水灭火系统设计规范
- GB50098 人民防空工程设计防火规范
- GB50116 火灾自动报警系统设计规范
- GB50222 建筑内部装修设计防火规范
- GB50303 建筑电气工程施工质量验收规范
- GA587 建筑消防设施的维护管理

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 餐饮场所 restaurant

独立建造或设置在其它建筑内的营业性餐饮场所，例如餐厅、餐馆、饭店、酒店、冷饮厅、茶楼、酒吧及其它具有餐饮性质的场所。

注：建筑面积 $\geq 1000\text{m}^2$ 或餐位数 ≥ 200 座的营业性餐饮场所属于消防安全重点单位。

3.2 消防安全专门培训

指公安消防机构或其他具有消防安全培训资质的机构组织的专业消防安全知识培训。

4 组织机构和人员

4.1 消防安全重点单位应成立防火安全领导小组，其成员由消防安全责任人、分管领导、消防安全管理人、厨房经理、大堂经理等组成；其他一般单位应根据情况成立相应的组织。

4.2 所有单位应成立由消防安全管理人员、厨师、服务员组成的义务消防队。

5 消防安全职责

5.1 一般规定

餐饮场所应当落实逐级消防安全责任制，明确逐级和岗位消防安全职责，确定各级、各岗位的消防安全责任人。

餐饮场所应向社会公开承诺，保障消防安全疏散条件，落实消防安全措施，接受社会监督。

属于消防安全重点单位的餐饮场所应报当地公安消防部门备案，建立与当地公安消防部门联系制度，及时反映单位消防安全管理工作情况。

5.2 消防安全责任人

餐饮场所的法人代表人或主要负责人是本单位的消防安全责任人，对本单位的消防安全工作全面负责，应履行下列职责：

- a) 贯彻执行消防法规，保障单位消防安全符合规定，掌握本单位的消防安全情况；
 - b) 将消防工作与本单位的经营、管理等活动统筹安排，批准实施年度消防工作计划；
 - c) 为本单位的消防安全提供必要的经费和组织保障；
 - d) 确定本单位消防安全管理人和各部门消防安全责任人，确定逐级消防安全责任，批准实施消防制度和保障消防安全的操作规程；
 - e) 组织防火检查，每月至少参加一次防火检查；督促落实火灾隐患整改，及时处理涉及消防安全的重大问题；
 - f) 根据消防法规的规定建立义务消防队；
 - g) 组织制定符合本单位实际的灭火和应急疏散预案，并实施演练。
- 消防安全责任人的确定或变更应报当地公安消防部门备案。

5.3 消防安全管理人

消防安全管理人由消防安全责任人指定，应履行下列职责：

- a) 拟订年度消防工作计划，组织实施日常消防安全管理工作；
- b) 组织制订消防制度和保障消防安全的操作规程并检查督促其落实；
- c) 拟订消防安全工作的资金投入和组织保障方案；
- d) 组织实施防火检查和火灾隐患整改工作；
- e) 组织实施对本单位消防设施、灭火器材和消防安全标志的维护保养，确保其完好有效，确保疏散通道和安全出口畅通；
- f) 组织管理义务消防队；
- g) 每半年至少在员工中组织开展消防知识、技能的宣传教育和培训，组织灭火和应急疏散预案的实施和演练；
- h) 单位消防安全责任人委托的其他消防安全管理工作，向消防安全责任人报告消防安全情况，每月至少一次。。

未确定消防安全管理人的单位，由消防安全责任人承担本条规定的消防安全管理职责。消防安全管理人的确定或变更应报当地公安消防部门备案。

5.4 消防安全管理人员

属于消防安全重点单位的餐饮场所应确定专、兼职消防安全管理人员。消防安全管理人员应履行下列职责：

- a) 分析研究部门、岗位消防安全工作，及时向上级报告；
- b) 确定消防安全重点部位，实施日常防火检查、巡查；
- c) 落实火灾隐患整改措施；
- d) 管理、维护消防设施、灭火器材和消防安全标志；
- e) 组织开展消防宣传，对员工进行教育培训；
- f) 编制灭火和应急疏散预案，组织演练；

- g) 记录消防工作开展情况,完善消防档案;
- h) 完成其它消防安全管理工作。

5.5 自动消防系统操作人员

自动消防系统的操作人员应具有中专以上学历,经公安消防部门培训合格后持证上岗,应履行下列职责:

- a) 掌握自动消防系统的功能及操作规程;
- b) 每日测试主要消防设施功能,发现故障应在24小时内排除,不能排除的应报告消防安全管理人、消防安全责任人;
- c) 核实、确认报警信息;
- d) 发生火灾时,启动相关消防设施。

5.6 其它人员

其它人员应严格执行消防安全制度和操作规程,参加消防安全培训及灭火和应急疏散演练,熟知本岗位火灾危险性和消防安全常识,发生火灾时及时引导顾客疏散。

5.7 承包、租赁或委托经营

实行承包、租赁或委托经营、管理时,产权单位应提供符合消防安全要求的建筑物,订立的合同中应明确消防安全责任。

消防车通道、涉及公共消防安全的疏散设施和其它建筑消防设施应由产权单位管理。两个以上产权单位(或产权人)和使用单位的建筑物,各产权单位(或产权人)、使用单位应明确管理责任,可委托统一管理。

6 消防安全制度和操作规程

6.1 消防安全制度及制度要点

6.1.1 消防安全例会制度

应包括会议召集、人员组成、会议频次、议题范围、决定事项、会议记录等要点。

6.1.2 消防组织管理制度

应包括组织机构及人员、工作职责、例会、教育培训、活动要求等要点。

6.1.3 消防安全教育、培训制度

应包括责任部门、责任人和职责、频次、培训对象(包括特殊工种及新员工)、培训要求、培训内容、考核办法、情况记录等要点。

6.1.4 防火巡查、检查和火灾隐患整改制度

应包括责任部门、责任人和职责、检查频次、参加人员、检查部位、内容和方法、火灾隐患认定、处置和报告程序、整改责任和看护措施、情况记录等要点。

6.1.5 消防(控制室)值班制度

应包括责任范围和职责、突发事件处置程序、报告程序、工作交接、值班人数和要求、情况记录等要点。

6.1.6 安全疏散设施管理制度

应包括责任部门、责任人和职责、安全疏散部位、设施检测和管理要求、情况记录等要点。

6.1.7 燃气、电气设备和用火、用电安全管理制度

应包括责任部门、责任人和职责、设施登记、电工资格、动火审批程序、检查部位和内容、检查工具、发现问题处置程序、情况记录等要点。

6.1.8 消防设施、器材维护管理制度

应包括责任部门、责任人和职责、设备登记、保管及维护管理要求、情况记录等要点。

6.1.9 灭火和应急疏散预案演练制度

应包括组织机构和分工、联络办法、预案的制定和修订、演练程序、注意事项等要点。

6.1.10 消防安全工作考评和奖惩制度

应包括责任部门和责任人、考评目标、内容和办法、奖惩办法等要点。

6.1.11 其它必要的消防安全制度

餐饮场所还应制定易燃易爆危险物品和场所管理等其它必要的消防安全制度。

注：消防安全制度应予公布，并根据实际情况随时修订。

6.2 消防安全操作规程

餐饮场所应制定下列消防安全操作规程：

- a) 自动消防系统操作规程；
- b) 变配电室操作规程；
- c) 电气线路、设备安装操作规程；
- d) 燃油燃气设备使用操作规程；
- e) 其它必要的消防安全操作规程。

注：消防安全操作规程应予公布，并根据实际情况随时修订。

7 场所设置要求

7.1 一般规定

餐饮场所不得设置在文物古建筑和博物馆、图书馆建筑内，不得毗连重要仓库或者危险物品仓库。

7.2 耐火等级

餐饮场所宜设置在耐火等级不低于二级的建筑物内；已经核准设置在三级耐火等级建筑内的餐饮场所，应当符合特定的防火安全要求。

7.3 平面布局和防火分隔

7.3.1 独立餐饮场所的建筑物的消防通道、与周围其他建筑物的防火间距应满足现行消防技术标准。

7.3.2 餐饮场所内部布局应满足防火分区、安全疏散的要求。

7.3.3 附设在其它建筑物内的餐饮场所，应采用耐火极限不低于 2h 的不燃烧体墙和耐火极限不低于 1h 的楼板与其它场所隔开。

7.3.4 设置在住宅建筑底层的餐饮场所，应采用耐火极限不低于 2h 的不燃烧体墙和耐火极限不低于 1.5h 的楼板与住宅部分隔开。餐饮场所的安全出口应与住宅部分隔开。

7.3.5 餐饮场所不应设置员工集体宿舍。

7.3.6 厨房与餐厅之间，应采用耐火极限不低于 2h 的不燃烧体隔墙，隔墙上的门窗应为乙级防火门窗。

7.3.7 以闪点 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的柴油等丙类液体为燃料的餐饮场所，应设置单独的储油间，采用防火墙与其它部位隔开，当必须在防火墙上开门时，应设置甲级防火门，柴油总储存不应超过 1m^3 。

7.3.8 设置在地下的餐饮场所应符合下列要求：

- a) 不应设置在地下二层及二层以下，当设置在地下一层时，地下一层地面与室外出入口地坪的高差不应大于 10m；
- b) 应设置防烟、排烟设施。

7.4 安全疏散设施

7.4.1 安全出口

7.4.1.1 餐饮场所的安全出口数不应少于 2 个。

7.4.1.2 餐饮场所中的安全出口应分散布置，相邻 2 个安全出口或疏散出口最近边缘之间的水平距离不应小于 5m。

7.4.2 疏散宽度

7.4.2.1 餐饮场所内疏散楼梯、走道的净宽应按实际疏散人数确定，其最小净宽不应小于GB50016、GB50045、GB50098中的有关要求。

注 设置在单层、多层民用建筑内的餐饮场所，其楼梯和走道最小净宽不应小于1.1m；设置在高层民用建筑内的餐饮场所，其楼梯最小净宽不应小于1.2m，走道最小净宽不应小于1.3m（走道单面布房）或1.4m（走道双面布房）；设置在地下人防工程内的餐饮场所，其楼梯最小净宽不应小于1m，走道最小净宽不应小于1.2m（走道单面布房）或1.3m（走道双面布房）。首层疏散外门最小净宽不应小于1.4m。

7.4.2.2 人员密集的餐厅，疏散出口的总宽度不应少于通过人数与百人疏散宽度指标（m/100人）的乘积。

注：通过人数为人员密度指标（人/m²）与餐饮场所建筑面积（m²）的乘积。餐饮场所的人员密度指标宜为（0.75~1）人/m²。百人疏散宽度指标一般为（0.65~1）m/100人。

7.4.3 疏散距离

7.4.3.1 餐厅内最远点至最近安全出口的最大直线距离不应超过30m。

7.4.3.2 其它房间内最远点至该房间门的距离不应大于15m（设置在单层、多层民用建筑中的餐饮场所不应大于22m）。

7.4.3.3 房间门至最近安全出口的最大直线距离不应大于40m。

注：位于袋形走道两侧或尽端的房间，其最大直线距离应为22m。

7.4.4 疏散楼梯间

7.4.4.1 设有餐饮场所且超过2层的公共建筑、建筑面积大于1000m²且底层室内地坪与室外出入口高差不大于10m的地下人防工程，及设在高层民用建筑的裙房及建筑高度不超过32m的二类高层民用建筑内餐饮场所，应设有封闭楼梯间。

7.4.4.2 设有餐饮场所建筑面积大于1000m²且底层室内地坪与室外出入口高差大于10m的地下人防工程，设在一类高层民用建筑及建筑高度超过32m的二类高层民用建筑内的餐饮场所应设有防烟楼梯间。

7.4.4.3 封闭楼梯间、防烟楼梯间的设置要求应符合GB50016、GB50045、GB50098中的有关要求。

7.4.4.4 封闭楼梯间、防烟楼梯间的门应采用不低于乙级的防火门。

注：多层民用建筑内封闭楼梯间可采用双向弹簧门。

7.4.5 其它要求

7.4.5.1 疏散门应向疏散方向开启，不应采用卷帘门、转门、吊门、侧拉门。平时需要控制人员随意出入的疏散用门必须采用安全控制和报警逃生门锁等可靠的技术措施，应保证火灾时不需要使用钥匙等任何工具即能从内部易于打开，并应在显著位置设置标识和使用提示。

7.4.5.2 疏散楼梯和走道上的阶梯不应采用螺旋楼梯和扇形踏步。

注：踏步上下两级所形成的平面角不超过10°且每级离扶手0.25m处的踏步宽度超过0.22m时，可不受此限。

7.4.5.3 安全出口处不应设置门槛、台阶、屏风等影响疏散的遮挡物。疏散门内外1.4m范围内不应设置踏步。

7.5 建筑内部装修材料的燃烧性能等级

7.5.1 设在地下建筑内

室内装修的顶棚应采用A级装修材料，墙面、地面、隔断、固定家具、装饰织物应采用不低于B₁级的装修材料。

7.5.2 设在单层、多层民用建筑内

7.5.2.1 营业面积≥100m²的餐饮场所，其顶棚应采用A级装修材料，墙面、地面、隔断、

固定家具和窗帘应采用不低于 B₁ 级的装修材料。

7.5.2.2 营业面积 $\leq 100\text{m}^2$ 的餐饮场所,其顶棚、墙面、地面应采用不低于 B₁ 级的装修材料。

注:设在单层、多层民用建筑内的餐饮场所当装有自动灭火系统时,除顶棚外,其内部装修材料的燃烧性能等级可降低一级;当同时装有火灾自动报警装置和自动灭火系统时,其顶棚装修材料的燃烧性能等级可降低一级,其它装修材料的燃烧性能等级可不限制。

7.5.3 设在高层民用建筑内

7.5.3.1 设置在一类高层民用建筑内的餐饮场所,其顶棚应采用 A 级装修材料,其它装修材料不应低于 B₁ 级。

7.5.3.2 设置在二类高层民用建筑内的餐饮场所,其顶棚、墙面应采用不低于 B₁ 级的装修材料。

7.5.3.3 设置在电视塔等特殊高层建筑内的餐饮场所,其内部装修材料的燃烧性能均应达到 A 级。

注:除100m以上的高层民用建筑及顶层餐厅,当同时装有火灾自动报警装置和自动灭火系统时,除顶棚外,其内部装修材料的燃烧性能等级可降低一级。

7.5.4 其它要求

餐饮场所其它部位的建筑内部装修材料的燃烧性能等级还应符合 GB50222 中的有关要求。

7.6 建筑消防设施

建筑消防设施的管理应符合GA587的规定。

7.6.1 消火栓

7.6.1.1 设有餐饮场所的多层公共建筑超过 5 层、住宅建筑超过 7 层、其它民用建筑体积 $\geq 10000\text{m}^3$ 的应设有消火栓系统。

注:住宅建筑指底层设有商业服务网点的住宅。

7.6.1.2 设在高层民用建筑和建筑面积 $>300\text{m}^2$ 的地下人防工程内的餐饮场所应设有消火栓系统。

7.6.2 自动喷水灭火系统

7.6.2.1 设有集中空气调节系统的餐饮场所应设置自动喷水灭火系统。

7.6.2.2 设在地下建筑和高层民用建筑内的餐饮场所应设有自动喷水灭火系统。

7.6.2.3 公共建筑中营业面积大于 500m^2 的餐饮场所,其烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位宜设置自动灭火装置,且应在燃气或燃油管道上设置紧急事故自动切断装置。

注:自动喷水灭火系统的设置应符合GB50084中的有关要求。

7.6.3 火灾自动报警系统

7.6.3.1 任一层建筑面积 $>3000\text{m}^2$ 或总建筑面积 $>6000\text{m}^2$,以及有集中空气调节系统的餐饮场所应设置火灾自动报警装置。

7.6.3.2 设置在一类高层民用建筑内,设在二类高层民用建筑内且建筑面积 $\geq 500\text{m}^2$ 的餐饮场所应设有火灾自动报警系统。

7.6.3.3 设置在地下建筑或地上建筑的四层及四层以上。

注:火灾自动报警系统的设置应符合GB50116中的有关要求。

7.6.4 火灾应急照明

7.6.4.1 餐饮场所的下列部位应设有火灾应急照明:

- a) 封闭楼梯间、防烟楼梯间及其前室、消防电梯间及其前室或合用前室;
- b) 设有封闭楼梯间或防烟楼梯间建筑的疏散走道及其转角处;
- c) 疏散出口和安全出口;

d) 设在单层、多层民用建筑内建筑面积 $>400\text{m}^2$ 的餐厅, 设在地下建筑中的餐厅, 设在高层民用建筑内的餐厅;

e) 消防控制室、自备发电机房、消防水泵房以及发生火灾仍需坚持工作的其它房间。

7.6.4.2 火灾应急照明的设置应符合下列要求:

a) 火灾应急照明灯应设置在墙面或顶棚上, 其照度地上不应低于 1Lx , 楼梯间及地下不应低于 5Lx ; 发生火灾时仍需坚持工作的房间应保持正常的照度;

b) 应急照明灯间距不应大于 20m ;

c) 火灾应急照明灯应设玻璃或其它不燃烧材料制作的保护罩;

d) 火灾应急照明灯电源除正常电源外, 应另有一路电源供电, 或者独立于正常电源的柴油发电机组供电; 或采用蓄电池作备用电源, 其连续供电时间不应少于 30min ; 或选用自带电源型应急灯具;

e) 应急照明在正常电源断电后, 电源转换时间应不大于 5s 。

7.6.5 疏散指示标志

7.6.5.1 餐饮场所的下列部位应设有灯光疏散指示标志:

a) 安全出口或疏散出口的正上方;

b) 疏散走道。

7.6.5.2 疏散指示标志的设置应符合下列要求:

a) 疏散指示标志的方向指示标志图形应指向最近的疏散出口或安全出口;

b) 设置在安全出口或疏散出口上方的疏散指示标志, 其下边缘距门的上边缘不宜大于 0.3m ;

c) 设置在墙面上的疏散指示标志, 标志中心线距室内地坪不应大于 1m (不易安装的部位可安装在上部), 走道疏散标志灯间距不应大于 20m (设置在地下人防工程内的餐饮场所不大于 15m);

d) 灯光疏散指示标志应设玻璃或其它不燃烧材料制作的保护罩;

e) 灯光疏散指示标志可采用蓄电池作备用电源, 其连续供电时间不应少于 30min , 且在工作电源断电后, 应能自动接合备用电源。

7.6.6 灭火器

7.6.6.1 应选用ABC干粉灭火器等适于扑救餐饮场所火灾的灭火器。

7.6.6.2 一个灭火器配置场所内的灭火器不应少于2具, 每个设置点的灭火器不宜多于5具。

7.6.6.3 手提式灭火器宜设置在挂钩、托架上或灭火器箱内, 其顶部离地面高度应不大于 1.5m , 底部离地面高度不应小于 0.08m 。灭火器箱不得上锁。

7.6.6.4 灭火器的配置还应符合GB50016中的有关要求。

7.6.7 其它消防设施

餐饮场所还应设置其它必要的消防设施。

注: 设置在单层、多层民用建筑内的餐饮场所消防设施的设置应符合GB50016中的有关要求; 设置在高层民用建筑内的餐饮场所应符合GB50045中的有关要求; 设置在地下人防工程内的餐饮场所应符合GB50098中的有关要求。

8 消防安全管理措施

8.1 一般要求

新建、改建、扩建餐饮场所或者变更餐饮场所内部装修及使用用途的, 建设或者经营单位应当依法将消防设计图纸报送当地公安消防机构审核, 经审核同意方可施工; 工程竣工时, 必须经公安消防机构进行消防验收; 未经验收或者经验收不合格的, 不得投入使用。餐饮场

所在使用或者开业前,必须具备消防安全条件,依法向当地公安消防机构申报检查,经消防安全检查合格后,发给《消防安全检查意见书》,方可使用或者开业。

8.2 消防安全重点部位

餐饮场所应当将容易发生火灾、火灾容易蔓延、人员和物资集中、消防设备用房等部位确定为消防安全重点部位,设置明显的防火标志,并实行严格的管理。

8.3 电气防火管理要求

8.3.1 一般要求

8.3.1.1 电器设备应由具有电工资格的人员负责安装和维修,禁止非电工人员作业,徒工在作业时需有证电工监护。

8.3.1.2 防爆、防潮、防尘的部位安装电气设备应符合安全要求。

8.3.1.3 每年应对电气线路和设备进行一次安全性能检测。

8.3.2 电气线路敷设、设备安装的防火要求

8.3.2.1 电气线路敷设、设备安装应采取下列防火措施:

a) 明敷塑料导线应穿管或加线槽保护,吊顶内的导线应穿金属管或B₁级PVC管保护,导线不得裸露,并应留有70cm×70cm的检修孔1至2处;

b) 配电箱的壳体和底板宜采用A级材料制作。配电箱不应安装在B₂级以下(含B₂级)的装修材料上;

c) 开关、插座应安装在B₁级以上的材料上;

d) 照明、电热器等设备的高温部位靠近非A级材料、或导线穿越B₂级以下装修材料时,应采用A级材料隔热;

e) 不应用铜线、铝线代替保险丝。

8.3.2.2 电气设备的安装和线路的敷设还应符合GB50303、GB50016、GB50045、GB50098中的有关要求。

8.3.3 电气防火管理要求

餐饮场所应加强电气防火管理,采取下列措施:

a) 增加用电负荷应办理审核、审批手续;

b) 营业期间不应进行设备检修、电气焊作业;

c) 不应在营业区、仓库区使用具有火灾危险性的电热器具;

d) 非营业时间应关闭非必要的电器设备;

e) 停送电时,应在确认安全后方可操作。

8.4 可燃物、火源管理要求

餐饮场所应加强可燃物及明火设施管理,采取下列措施:

a) 餐饮场所内严禁带人和存放易燃易爆物品;

b) 餐厅内不应采用明火照明和取暖,禁止使用溶剂汽油、可燃气体做燃料的取暖炉具;

c) 餐厅内严禁存放、使用充装液化石油气等易燃液体、气体的钢瓶;

d) 高火险等级以上天气,禁止以柴草、木柴、木炭等为燃料的餐饮服务经营用火;

e) 营业时严禁明火维修作业和油漆粉刷作业;

f) 严格内部用火审批制度,落实现场监护人员和防范措施;

g) 固定用火设施和大型用电设备应确定专人负责;

h) 配电设备等电气设备周围不应堆放可燃物;

i) 装修施工现场动用电气焊等明火时,应清除周围及焊渣滴落区的可燃物质,并设专人监督,禁止在运行中的管道、装有易燃易爆的容器和受力构件上进行焊接和切割。

j) 烟囱等容易聚集油污的部位每半年应清洗一次。

8.5 安全疏散设施管理要求

餐饮场所应落实下列安全疏散设施管理措施：

- a) 防火门、防火卷帘、疏散指示标志、火灾应急照明、火灾应急广播等设施设置齐全、功能完备；
- b) 应在明显位置设置安全疏散图示，在常闭防火门上设有警示文字和符号；
- c) 保持疏散通道、安全出口畅通，禁止占用疏散通道，不应遮挡、覆盖疏散指示标志；
- d) 营业期间禁止将安全出口上锁，禁止在安全出口、疏散通道上安装栅栏等影响疏散的障碍物，禁止在公共区域的外窗上安装金属护栏。

8.6 建筑消防设施、器材管理要求

8.6.1 一般规定

8.6.1.1 餐饮场所应加强建筑消防设施、灭火器材的日常管理，保证建筑消防设施、灭火器材配置齐全，并能正常工作。

8.6.1.2 餐饮场所对其配备的灭火器应每年至少进行一次由具备资格的维修单位实施的功能性检查。

8.6.1.3 设有自动消防设施的餐饮场所，每年应由具备资格的单位进行一次功能测试。

8.6.2 灭火器管理要求

8.6.2.1 对灭火器应加强日常管理和维护，建立维护、管理档案，记明类型、数量、部位和维护管理责任人。

8.6.2.2 灭火器应保持铭牌完整清晰，保险销和铅封完好，应避免日光曝晒和强辐射热。

8.6.2.3 灭火器材应放置在指定部位，应摆放稳固，不应被挪作它用、埋压或将灭火器箱锁闭。

8.6.3 消火栓系统管理要求

消火栓系统管理应达到下列要求：

- a) 消火栓不应被遮挡、挤占、埋压；
- b) 消火栓应有明显标识；
- c) 消火栓箱不应上锁；
- d) 系统应保持正常工作状态。

8.6.4 自动喷水灭火系统管理要求

自动喷水灭火系统管理应达到下列要求：

- a) 洒水喷头不应被遮挡、改动位置或拆除；
- b) 报警阀、末端试水装置应有明显标识；
- c) 定期进行测试和维护；
- d) 系统应保持正常工作状态。

8.6.5 火灾自动报警系统管理要求

火灾自动报警系统管理应达到下列要求：

- a) 探测器等报警设备不应被遮挡、改动位置或拆除；
- b) 不应违章关闭系统，维护时应落实安全措施；
- c) 应由具备上岗资格的专门人员操作；
- d) 定期进行测试和维护；
- e) 系统应保持正常工作状态。

9 防火检查

9.1 一般要求

9.1.1 属于消防安全重点单位的餐饮场所营业期间，应每日进行防火巡查，定期进行防火检查，并确定巡查、检查的人员、内容、部位和频次。

9.1.2 其它餐饮场所也应根据需要组织防火巡查、检查。

9.2 防火巡查

9.2.1 餐饮场所营业时间每2小时按巡查地点进行一次巡查。

9.2.2 班组交班前，由班组消防安全管理人员共同进行一次巡查。

9.2.3 营业期间，消防安全巡查应包括下列主要内容：

- a) 用火、用电有无违章情况；
- b) 安全出口、疏散通道是否畅通，安全疏散指示标志、火灾应急照明是否完好；
- c) 消防设施、器材和消防安全标志是否在位、完整；
- d) 常闭式防火门是否处于关闭状态，防火卷帘下方是否堆放物品影响使用；
- e) 消防安全值班人员在岗情况；
- f) 其它消防安全情况。

9.3 防火检查

9.3.1 属于消防安全重点单位的餐饮场所应每月至少组织1次检查。

9.3.2 营业结束后应清除可燃杂物，检查是否遗留未熄灭的烟头等火种，并应关闭营业用电，切断相关部位的电源。

9.3.3 检查结束，应做好检查记录，检查人员应在检查记录表上签名，存入单位消防安全管理档案。

9.3.4 属于消防安全重点单位的餐饮场所防火检查应包括下列主要内容：

- a) 火灾隐患的整改情况以及防范措施的落实情况；
- b) 安全出口、疏散通道、疏散指示标志、火灾应急照明等安全疏散设施状况；
- c) 消防器材配置情况和功能；
- d) 用火、用电管理情况；
- e) 消防安全重点部位的管理情况；
- f) 消防（控制室）值班情况和设施运行、记录情况；
- g) 日常防火巡查情况；
- h) 消防安全标志的设置情况；
- i) 其它需要检查的内容。

9.4 建筑消防设施功能测试检查和灭火器的检查

9.4.1 设有自动消防设施的单位，应当按照建筑消防设施检查维修保养有关规定的要求，对建筑消防设施的完好有效情况进行检查和维修保养。

9.4.2 设有自动消防设施的单位，应当按照有关规定定期对其自动消防设施进行全面检查测试，并出具检测报告，存档备查。

9.4.3 应当按照有关规定定期对灭火器进行维护保养和维修检查。对灭火器应当建立档案资料，记明配置类型、数量、设置位置、检查维修单位（人员）、更换药剂的时间等有关情况。

10 火灾隐患整改

10.1 一般规定

10.1.1 对火灾隐患应采取措施整改。整改完毕，负责整改的部门或人员应逐级上报至消防安全责任人。

10.1.2 对公安消防部门责令限期改正的火灾隐患，应在规定的期限内改正，写出火灾隐患整改复函，向当地公安消防部门申报检查、验收。

10.2 整改要求

10.2.1 发现下列火灾隐患，应责成有关人员立即改正，并做好记录：

- a) 违章使用明火作业或者在具有火灾、爆炸危险的场所吸烟、使用明火等违反禁令；
- b) 将安全出口上锁、遮挡，或者占用、堆放物品影响疏散通道畅通的；
- c) 消火栓、灭火器材被遮挡影响使用或者被挪作它用的；
- d) 常闭式防火门处于开启状态，防火卷帘下方堆放物品影响使用的；
- e) 消防设施管理、值班人员和防火巡查人员脱岗的；
- f) 违章关闭消防设施、切断消防电源的；
- g) 其它可以立即整改的火灾隐患。

10.2.2 对不能立即改正的火灾隐患，应制定整改方案，明确整改措施、期限和人员，并向上级主管部门报告。对随时可能引发火灾的隐患或重大火灾隐患，应将危险部位停业整改，并落实整改期间的安全防范措施。

11 消防安全宣传培训

11.1 一般规定

- 11.1.1 营业期间，应告之顾客安全疏散、逃生方法。
- 11.1.2 春、冬季防火期间和重大节日、活动期间应开展有针对性的消防宣传、教育活动。
- 11.1.3 新员工上岗前应进行一次消防安全教育、培训。
- 11.1.4 属于消防安全重点单位的餐饮场所每年应至少组织一次全员培训。
- 11.1.5 宣传教育、培训情况，应做好记录。

11.2 宣传教育和培训内容

11.2.1 宣传教育和培训应包括下列主要内容：

- a) 有关消防法规、消防安全制度和保障消防安全的操作规程；
- b) 本单位和本岗位火灾危险性和防火措施；
- c) 有关消防设施的性能、灭火器材的使用方法；
- d) 报火警、扑救初起火灾及逃生自救的知识和技能；
- e) 组织、引导在场群众疏散的知识和技能。

11.2.2 新职工上岗消防安全培训后，应达到“四懂、四会”要求。

注：“四懂”即懂火灾的危险性、预防火灾措施、火灾扑救方法、火场逃生方法。“四会”即会报火警119、会使用灭火器材、会扑救初起火灾、会组织人员疏散。

12 灭火和应急疏散预案和演练

12.1 灭火和应急疏散预案应当包括内容

- a) 组织机构，包括：灭火行动组、通讯联络组、疏散引导组、安全防护救护组；
- b) 报警和接警处置程序；
- c) 应急疏散的组织程序和措施；
- d) 扑救初起火灾的程序和措施；
- e) 通讯联络、安全防护救护的程序和措施预案内容

12.2 演练的实施

12.2.1 消防安全重点单位应当按照灭火和应急疏散预案，至少每半年进行一次演练，并结合实际，不断完善预案，其他单位应当结合本单位实际，参照制定相应的应急方案至少每年组织一次演练。

12.2.2 演练时应在餐饮场所入口处设置带有“正在进行消防演练”字样的标志牌。

12.2.3 演练结束，应总结问题，做好记录，修订预案内容。

13 火灾事故处理

13.1 火灾事故的处置

13.1.1 按照扑救初起火灾的程序和措施组织人员扑救初起火灾；

13.1.2 按照报警和接警处置程序报警；

13.1.3 按照应急疏散的组织程序和措施引导人员疏散；

13.2 火灾现场保护

火灾扑灭后，应组织人员保护好火灾现场，以便公安消防部门调查火灾事故。

13.3 火灾事故分析及处理

13.3.1 发生火灾事故的单位，消防责任人应及时召集有关人员到火灾现场，分析发生此类火灾的原因及事故责任，总结教训，提出防止发生此类火灾的措施。

13.3.2 根据公安消防部门的《火灾原因认定书》《火灾事故责任书》及单位内部的防火安全责任制的规定，严肃查处有关责任人，同时组织有关人员开展火灾隐患的排查和整改工作，及时消除火灾隐患。

14 消防档案

14.1 一般规定

属于消防安全重点单位的餐饮场所应建立健全消防档案。消防档案应详实、准确，并附有必要的图表，不应漏填、涂改，根据情况变化及时更新。

14.2 档案内容

14.2.1 消防安全基本情况

消防安全基本情况应至少包括下列内容：

- a) 单位基本概况和消防安全重点部位情况；
- b) 餐饮场所消防审核、验收、检查法律文书；
- c) 消防安全管理组织机构和各级消防安全责任人；
- d) 消防安全制度和消防安全操作规程；
- e) 消防设施、灭火器材情况；
- f) 义务消防队人员及其消防装备配备情况；
- g) 与消防安全有关的重点工种人员情况；
- h) 新增消防产品、防火材料的合格证明材料；
- i) 楼层消防安全疏散图示、灭火和应急疏散预案。

14.2.1 消防安全管理情况

消防安全管理情况应至少包括下列内容：

- a) 消防设施检查、自动消防设施测试、维修保养记录；
- b) 火灾隐患及其整改情况记录；
- c) 防火检查、巡查记录；
- d) 有关燃气、电气设备检测(包括防雷、防静电)等记录；
- e) 消防宣传教育、培训记录；
- f) 灭火和应急疏散预案的演练记录；
- g) 火灾情况记录；
- h) 消防奖惩情况记录。

14.3 保管

属于消防安全重点单位的餐饮场所应确定消防档案保管人员。

流动保管的巡查记录等档案，交接班时应有交接手续，不应缺页。往年的档案不应丢弃、毁损，应保存10年以上。重要的技术资料、图纸、审核手续、法律文书等应永久保存。

15 消防安全经费投入

餐饮场所应将消防工作与本单位经营、管理活动统筹安排，实施年度消防工作计划，将消防安全经费列入财务计划，为本单位消防安全提供经费保障

16 **检查考评**

餐饮场所应将消防安全工作纳入内部检查、考核、评比内容，实行半年及年终考评制度。

17 **奖励与惩处**

17.2.1 对在消防安全工作中成绩突出的部门和个人，单位应给予表彰奖励。

17.2.2 对未履行消防安全职责或违反单位消防安全制度的行为，应依照有关规定对责任人员给予行政纪律处分或其他处理。

17.2.3 对违反消防法律、法规，依法应当给予行政处罚、追究刑事责任的，移送有关部门处理。



姓名：_____
身份证号：_____

单位名称：_____

联系电话：_____

本人因在_____
从事_____
工作，特此证明。

DB42/T413—2007

