

# 安全不容忽视 防风险、遏事故

## 谨记 餐饮场所七项安全要点

### 规范燃气使用



- 液化气钢瓶、减压阀、软管必须使用合格产品
- 软管定期换，不超长、不穿墙、不老化龟裂
- 用气不离人，每日营业前后查阀门，离店必关总阀
- 后厨不超量存钢瓶，杜绝使用“黑气瓶”
- 必须安装燃气泄漏报警器及联动切断阀
- 燃气泄漏严格执行：断气、通风、禁火、撤人、报警

### 严格用火管控



- 油锅不离人，人走火必关
- 油锅起火不要用水泼，立即使用灭火毯或锅盖覆盖
- 定期清洗油烟管道、灶台积存油污
- 烟蒂彻底熄灭入水，及时清理周边易燃杂物

### 规范安全用电



- 不私拉乱接电线，严禁超负荷用电
- 大功率电器单独分路布线，禁止多个大功率设备共用插排
- 人走必断电，商用电器勤检查，杜绝带病运行
- 老旧电气线路及时更换，开关、插座、配电箱应远离可燃物

### 杜绝「三合一」住人



- 严禁在经营区域违规搭建夹层、隔间，违规留宿住人
- 经营、仓储、住宿严禁混合设置，杜绝“三合一”隐患
- 厨房及餐饮用餐区域，严禁以任何形式违规住人留宿
- 确有值守需求的，必须设置实体防火分隔，独立疏散出口

### 严禁易燃材料



- 严禁使用铝塑板、泡沫夹芯彩钢板等易燃可燃装修材料
- 外墙装饰、室内隔断、吊顶、保温层禁止选用易燃材质
- 吊顶全面采用不燃耐火材料，禁用塑料扣板、可燃木龙骨
- 电气线路规范敷设，全程穿金属管或阻燃管材防护

### 畅通「生命通道」



- 疏散通道、安全出口必须保持畅通，严禁锁闭、堵塞、堆放杂物
- 疏散指示标志、应急照明定期检查，确保完好有效
- 窗户不得设置封闭式防盗网；确需设置的，必须预留可开启逃生口
- 店内、楼道、疏散区域严禁停放电动自行车及违规充电

### 提高应急能力



- 压实消防安全主体责任，主动查改隐患
- 按规范配齐灭火器、灭火毯等消防器材，定期年检、定点摆放
- 每半年至少组织一次消防应急演练
- 员工做到“一懂三会”：懂火灾风险、会报警、会灭火、会逃生



中华人民共和国应急管理部