

后厨消防器材管理制度 (31 篇)

后厨消防器材管理制度 (精选 31 篇)

后厨消防器材管理制度 篇 1

1. 目的

为强化营运期佳兆业广场的消防安全管控，规范并指导各分公司做好厨房区域的消防安全管理，提升安全管理水平，根据国家相关技术规范和集团相关安全管理制度，制定本规范。

2. 编制依据

《中华人民共和国消防法》

《城镇燃气报警控制系统技术规程》

3. 适用范围及对象

本标准适用营运期佳兆业广场所有厨房的消防安全管理，包括但不限于以下部位：

- 1) 步行街餐饮商户厨房；
- 2) 主力店餐饮厨房；
- 3) 超市熟食区操作间；
- 4) 员工食堂。

4. 管控内容及要求

4.1 安全用电

4.1.1 厨房区域配电箱须装在厨房入口墙面，并与蒸炉、油锅、灶台、水池保持 1 米以上距离，且配电箱底边距地面高度 1.2-1.5 米之间；

4.1.2 厨房配电箱内电源开关及总闸须张贴对应控制设备标识，箱门上须张贴开关箱配线图、标识清晰无污迹；

4.1.3 厨房墙插必须加装防水罩，严禁使用移动插线板；

4.1.4 餐饮商户内需 24 小时持续供电设备如：冰箱、冰柜等，须单设专用供电回路，单独控制。严禁使用多项插座，严禁其它用电设备共用该路电源或插座供电；

4.1.5 厨房安全用电检查由工程部负责，每月进行 1 次厨房安全用电检查，每季度进行 1 次热成像仪电气安全检查。安全用电检查应包括但不限于以下内容：断路器、开关负荷、开关发热、接地情况、漏电保护器、布线规范（横平竖直）、虚线、脱线开关箱上下孔洞封堵、套防火管、插排串接等违规用电行为。

4.2 灭火器

4.2.1 厨房区域内灭火器按每 20 平方米配备两具 4kgabc 干粉灭火器，且不得少于两具，灭火器须在离灶台、常用大功率设备等周边 1 米距离内，安放位置固定并设明显标识、方便拿取；

4.2.2 商管公司营运部负责厨房区域内灭火器的检查，每月不得少于两次。检查应包括但不限于内容：外观、压力、生产日期、充装日期、附件完整、埋压、遮挡等。

4.3 灭火毯

4.3.1 厨房区域内，灭火毯须配置规格不小于 1.2 米_1.2 米，必须固定放置于灶台左右两侧并设有明显、统一的标识，且每个灶台应配置不少于一张灭火毯；

4.3.2 厨房内工作人员必须熟悉使用方法，每名员工每年要进行一次灭火毯实操演练；

4.3.3 商管公司营运部负责厨房灭火毯检查，每月不少于两次检查，检查内容包括但不限于：损坏、污染、规格、放置位置合理性、会否使用等。

4.4 挡火板、油烟口、油烟管道

4.4.1 须使用阶梯式挡火板，挡火板之间必须达到无间隙拼接；油烟口开口不得大于油烟罩内平面面积的 30%；开口位置应位于油烟较大灶台的侧上方；油烟罩长度超过 3 米，须设 2 个油烟口，油烟口间距不大于 2 米；

4.4.2 厨房挡火板必须每日擦拭，表面无积油、油垢等；每周对油烟口上方半臂之长进行清刮和擦拭，无油垢积存；

4.4.3 油烟管道须建立清洗计划；商户排油烟管道在满足不积油情况下，可分为两级清洗方式：一级为重油烟商户，分户排油烟管道每月不少于 1 次清洗；二级为轻油烟商户，分户排油烟管道每 2 个月不少于 1 次清洗；当以上清洗频次下排油烟管道仍有积油，须采用调整清洗级别、专项突击清洗、采用技术改造等解决方案；

4.4.4 安管部负责建立油烟管道清洗档案，每月归档一次清洗记录。油烟清洗档案应包括但不限于以下内容：油烟管道清洗合同、清洗单位资质、清洗前后对比照片(照片须显示拍摄时间)、验收记录、清洗收据或发票影印件等。

4.5. 厨房自动灭火装置管理

4.5.1 广场(自持部分)内有油烟管道的厨房必须安装厨房自动灭火装置(蛋糕、咖啡、水吧、甜品店除外)。自动灭火装置的控制柜须牢固固定在墙或支架上，安装高度以柜底距地 1.2 米为宜，控制柜应远离热源；

4.5.2 厨房自动灭火装置安装方式应符合设计和产品说明书的规定，并应满足操作和维修更换的要求。

4.5.3 厨房自动灭火装置必须具备自动、应急、手动三种启动方式；喷药管线须为不锈钢且壁厚符合要求，不锈钢管件丝扣联接；必须有延时喷水功能、并可自动关闭。

4.5.4 工程部负责厨房自动灭火装置日常检查，检查内容应包括但不限于：厨房自动灭火装置电源、指示灯处于自动状态、气瓶压力、保险销是否取下、开关正常、药剂充装时限、探测头、喷射头清洁无异物堵塞、喷射头防护帽无脱落、箱体封签是否完好、供水管的球阀处于开启状态等，管路是否污垢过多；

4.5.5 工程部负责厨房自动灭火装置安装台账及档案的建立。台账及档案应包括：厨房自动灭火装置维护保养合同、药剂充装资料、维护保养记录等内容；

4.5.6 商管公司营运部须监督相关商户，每6个月由设备厂家对厨房自动灭火装置进行维护保养一次，并出具维保合格证明；

4.6 可燃气体报警器

4.6.1 厨房可燃气体报警器安装方式应符合设计和产品说明书的规定，并应满足操作和维修的要求；

4.6.2 可燃气体报警控制器安装应符合下列规定：

- 1) 安装在墙上时，其底边距地面高度宜为 1.3 米~1.5 米，靠近门轴的侧面距离距墙不应小于 0.5 米；
- 2) 操作面宜留有 1.2 米宽的操作距离；
- 3) 安装须牢固，不倾斜；
- 4) 当安装在轻质墙上时，须采取加固措施。

4.6.3 为了正确使用探测器及防止探测器故障的发生，严禁安装在以下位置：

- 1) 直接受蒸汽、油烟影响的地方；
- 2) 给气口、换气扇、房门等风量流动大的地方；
- 3) 水汽、水滴多的地方(相对湿度： $\geq 90\%rh$)；
- 4) 温度在 $-40^{\circ}C$ 以下或 $55^{\circ}C$ 以上的地方；
- 5) 有强电磁场的地方。

4.6.4 工程部负责厨房燃气报警器日常检查，检查内容因包括但不限于：燃气报警器控制箱电源开启正常、指示灯显示正常(绿色为正常、红色为异常、黄色为故障)、燃气报警器探测头污损、安装位置异常等。

4.7 感温探测器

4.7.1 厨房感温探测器须安装 70℃报警的感温探测器。其安装空间高度小于 8 米时，每 20 平方米~30 平方米安装不少于 1 个感温探测器，厨房内独立封闭空间必须加装感烟探测器；

4.7.2 厨房感温探测器日常检查由安管部负责，检查内容包括但不限于：探测器外观、有无松脱、污损、指示灯正常巡检等。

4.8 喷淋设施

4.8.1 厨房区域内喷淋设施须严格按照经当地消防部门及物业公司核准的设计图纸进行施工、安装。如商户进行二次装修，需对喷淋设施实施改造的，须重新向当地消防部门及商管公司申请，并按审核通过的设计图纸进行改造；

4.8.2 安管部负责厨房区域内喷淋设施的日常检查。检查的内容应包括但不限于：喷淋头污染、未使用标准喷淋头、安装位置不规范、安装数量不足、喷淋管网上拴挂物品或管线等。

4.9 安全出口、疏散标识、应急照明

4.9.1 安全出口

1) 厨房面积大于 50 平方米、地下室厨房面积大于 30 平方米，必须设置不少于 2 个安全出口，2 个安全出口间距不少于 5 米；安全出口疏散门开启方向应向外；

2) 安全出口日常检查的内容应包括但不限于：安全出口标识常亮、疏散门开启方向正确、无锁闭、阻塞、占用等。

4.9.2 疏散标识

1)

厨房疏散标识(含安全出口标识)应使用接入消防电源的灯光型疏散指示标志,如使用蓄电型的疏散指示标志,须每个3个月充放电一次,当放电时间小于30分钟时应更换电池,蓄电型疏散指示标志应处于常充电状态,疏散指示标志必须保持常亮;

2) 安管部负责厨房疏散标识日常检查,检查的内容应包括但不限于:标识设置明显、常亮、无破损、松脱、亮度均匀、地面蓄光型标识清洁、无破损等。

4.9.3 应急照明

1) 厨房应急照明宜选用消防电源作应急照明电源,如使用蓄电型应急照明,须每隔3个月充放电一次,当放电时间小于30分钟时应更换电池;蓄电型应急照明应处于常充电状态;

2) 工程部负责应急照明的日常检查,检查的内容应包括但不限于:是否常亮、蓄电型应急照明处理充电状态、无破损、松脱、接入双回电源等。

4.10 消防安全培训

4.10.1 餐饮商户员工须经消防安全知识培训并考核通过后,方可上岗;

4.10.2 安管部负责对新入职的厨房工作人员进行厨房消防安全知识培训与考核。培训及考核的内容应包括但不限于:厨房作业管理(包括设备设施配置要求、三关一闭、油烟清洗、动火监护等)、突发情况处置方法、灭火器材使用维护、消防四个能力、厨房自动灭火装置的使用维护等;

4.11 监管机制

各项目须建立有效的监管机制，确保值班经理每日抽查不少于餐饮商户总数的 10%，安管部负责人每周抽查不少于 20%，项目负责人每月抽查重点餐饮商户，发现问题必须追究管理责任人的监管责任。

4.12 未安装厨房自动灭火装置商户的管控

4.12.1 责任界定及整改

1) 各项目应发函明确告知餐饮商户未加装厨房自动灭火装置可能产生的后果以及安全管理责任界定；

2) 未安装自动灭火装置的商户，各项目应要求商户限期安装。对未能在期限内安装的商户，各项目应积极沟通并协调，督促商户整改，确保安装到位。

4.12.2 消防安全管控要求

在商户未安装厨房自动灭火装置期间，各项目应要求商户配合并采取以下措施，确保安全：

1) 商户须每周组织全员进行 1 次消防器材使用培训、应急疏散演练。安管部每月对商户全员进行一次专项消防安全培训和消防疏散演练；

2) 厨房区域须配置充足的灭火器和灭火毯。每 50 平米配置 8 具 4kg 干粉灭火器，每个灶台配置灭火毯 2 张；

3) 工程部每月不少于 2 次对商户内的喷淋末端装置、燃气报警器进行检测，安管部每天不少于 2 次对油烟罩及消防器材进行检查，发现问题立即整改；

4) 厨房动火期间，必须确保有专人在岗值守，严禁离岗、脱岗。

5. 其他

5.1 其他涉及本标准以外的安全管控要求，遵照集团相关消防安全作业指导书及国家、地方相关法规及规范执行；

5.2 本标准自下发之日执行，并作为集团总部对各分公司、项目消防安全管理检查及考核依据。

【第4篇】某餐厅厨房消防安全管理制度

1、餐厅内应禁止吸烟。就餐者如有吸烟者进行劝阻，并引导其到指定的场所吸烟。

2、厨房在使用明火及使用各种固体或液体燃料火锅时，必须遵守操作程序。不许在燃烧中添加燃料。燃料的使用保管必须有专人负责。3、餐厅的各种电器设备，包括机器设备、照明设备及线路、插座等，必须符合安全要求，严禁私拉临时线。要定期对电器设备进行检查，如有短路、电阻过大、超负荷等，应及时通知电工检修。

4、餐厅要设有安全疏散通道，必须保持畅通，严禁堆放任何物品。餐厅内的各种消防设施不能挤占、挪用和遮挡。

5、厨房在炼油、炸、烘、烤食品时必须设专人负责看管。油锅、烤箱温度不要过高，油锅不要过满，严防油温过热出现明火、溢锅引起火灾。

6、厨房内燃气灶具、烤箱，点火使用时必须遵守操作规程，不要用纸张引火。

7、不要往炉灶、烤箱火眼等处倒置各种废杂物以防堵塞火眼发生事故，不准用焚烧方式处理垃圾。

8、每日下班前必须切断所有应切断的电源，关闭燃气的总、分阀。

后厨消防器材管理制度 篇2

一、为贯彻公司《消防安全管理制度》，针对餐厅的环境特点，特制定本规定。

二、职工餐厅的消防安全责任人为餐厅负责人，负责餐厅消防工作的督促检查和组织开展消防安全教育。

三、餐厅内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报总公司批准，由机电课办理，用后及时拆除。

四、餐厅内要留有足够的`通道，并保持畅通，不得堵塞。

五、对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先关闭阀门，切断电源并及时通风，严禁出现明火和启动电源开关。

六、使用机械设备不得过载运行。

七、保证电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

八、当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

九、烟道要每半年清扫一次。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

十一、发现火灾险情要积极扑救，并立即向企管部报告。

员工食堂消防安全管理制度

为保证食堂膳食工作安全进行，保障职工的生命安全，依据《中华人民共和国消防法》，特制定本制度。

一、所有员工要认真学习《中华人民共和国消防法》，经常参加消防知识普及讲座，熟悉消防知识、灭火方法，做到发生煤气泄漏或火灾时能有效、迅速处理，并积极参加消防演习。

二、食堂管道煤气应按消防重点部位做到定点、定人、定时间、定措施管理，结合食堂的实际情况制定处理煤气泄漏、火灾事故应急预案。

三、每个员工必须熟悉煤气管道的走向及各开关的位置，以备应急处理。做到人人熟悉，保证在紧急情况下能够从容处理。

四、厨房人员要树立防患于未然意识，必须严格按照煤气安全操作规程操作，不得违反。使用厨具应按炉具使用说明书和指示标志操作。烹调工应熟悉操作炉灶的各种开关。

五、厨房人员上班前不要急着开电灯(包括电器开关)，应先闻一闻是否有煤气味。如嗅到煤气味，不得开电闸，以免引起着火或爆炸。

六、在使用煤气前，应先打开风机将炉内的废气(余气)抽走，确保无煤气泄漏后才能点着火种，才能打开炉的大火气阀使用。调好风量(风门)，是煤气完全燃烧。

七、下班前应关好炉前总开关，并检查有无泄漏，做好关阀记录，确保煤气无泄漏方能离开。

八、定期(每月)检查煤气设施，及时发现问题，发现问题后做相关处理。问题较为严重的，上报食堂管理员，及时安排，及时处理。

九、煤气设施(表、调压设备、阀)附近不能堆放易燃、易爆及有腐蚀性的物品，不能堆放杂物及用管道作受力点，不能封闭、遮盖煤气设施，不得挡住、涂改煤气方向指示标志，保持管理设施干爽清洁、通风透气，发现隐患及时报告，及时处理。

十、经常检查炉底管道有无腐蚀，胶管(点火棒)有无龟裂老化、穿孔，甚至断裂的情况，发现其中之一情况，要及时报告。若发现煤气使用压力异常、泄漏等意外，应立即停止用气，设法切断气源，关闭炉前总开关，杜绝各种明火及静电产生，如控制不了则关表阀或调压总阀，并立即通知煤气公司处理。

十一、厨房内不得使用两种或两种以上燃料的火源。

十二、在表阀或调压总阀不能控制的情况下，先疏散食堂员工，然后通知煤气公司处理。

十三、调压器总阀、厨房除应随时备有有效的灭火器(二氧化碳或干粉灭火器)。

十四、煤气一旦失火，千万不要惊慌，切断气源，关闭炉前总阀、表前阀或调压阀。及时疏散人群，保护人身安全，尽量减少损失

后厨消防器材管理制度 篇3

1、使用燃料的火灾危险性

厨房是使用明火进行作业的场所，使用燃料一般有液化石油气、煤气、天然气、炭等，在操作和使用过程中，若不能按章操作，很容易产生泄漏、燃烧、爆炸以及雀气中毒等事故，这是引发火灾事故的一个方面。

2、厨房油烟起火

厨房要常年与煤炭、气火打交道，因其场所的特殊性，所处环境一般都比较潮湿，在这种条件下，燃料燃烧过程中产生的不均匀燃烧物及油气蒸发产生的油烟很容易积聚下来，日积月累，会形成一定厚度的可燃物油层和粉层，附着在墙壁、烟道和抽油烟机的表面，如果清扫不及时，就会有引发油烟火灾的可能。如厨房里经常发生的各种烟道火灾就是典型。

3、电器线路起火

厨房电器线路敷设在装修施工中须引起高度重视，比起其它场所来应至少提高一个耐火等级，在平时还应加强维修和保养。在厨房里，装修用铝心线代替铜心线、电线不穿管、闸不设保护盖的现象处处可见。这些设施在水汽、油气和烟气的长期腐蚀下，绝缘层老化变质极快，很容易发生漏电、短路起火。另外，厨房内运行的机器也较多，超负荷电现象十分严重，特别是一些大功率的电器设施，在使用过程中会因电流过大导致插头、线路发热起火，这也是引发火灾事故的一个方面。

4、厨房内使用的各种灶具和器具也是引发火灾事故的关键

在以前的厨房火灾中，因高压锅、蒸气车、电饭锅、冷冻机、烤箱等操作不当引发事故的现象不在少数。使用 ifire 消防宝 app，实现智能巡更，确保消防安全巡逻质量，及时发现安全隐患。

5、厨房用油也是引发火灾的直接原因

厨房用油大致可分为两种，一是燃料用油，二是食用油。燃料用油，一般是指柴油、煤油，大型的宾馆和饭店则主要采用柴油。柴油的闪点较低，在使用过程中，因调火、放置不当等原因很容易引起火灾。油锅烹调食物，因食用油温过高起火或操作不当使热油溅出油锅碰到火源引起油锅起火是常有的现象，扑救时如不得法就会引发火灾。

6、人为因素造成的火灾

笔者在对宾馆、饭店的厨房火灾进行调查时发现，有很多人都有一种见火而生畏的恐惧心理，碰到火灾发生时，采取的常是消极的逃避方式来处理初起火灾，致使小火变成大火、小损失变成大损失的情况经常发生。另外，在厨房里吸烟也是常有的现象，吸完烟后烟头时常会乱扔乱丢，由此也会引发火灾事故；厨房在进行卫生打扫时，时常出现乱泼倒水现象，这些水很容易进入到各种电器设施的内部，不仅容易使电器设施生锈腐烂，也极易引起电器线路短路起火。

后厨消防器材管理制度 篇 4

一、厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭、煤气漏气、油温过高、电气装置未及时切断电源或超负

荷用电等。

二、防火要点：

1、厨房必须保持清洁，染有油污之抹布、纸屑等杂物，应随时清除，炉灶垢常清洗，以免火屑飞散引起火灾。

2、炒菜时切勿随便离开，或分神处理其它厨务或与人聊天。

3、油锅起火时，关闭炉火，立即用锅盖紧闭，使之缺氧而熄，锅盖不密时，就近用酵粉或食盐倾入，使之熄灭。

4、工作时切勿抽菸或将未熄灭的菸蒂随便放置。

5、烟囱顶端，应装不锈钢的防护罩，以防火星飞散。

6、各种电器装置在不用时间或用完后切断电源，不能超负荷使用电气装置，发现电气装置接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

7、每天倒空锅中的残油脂，煮锅或炸锅不能超容量及温度使用。

8、易燃、易爆危险物品，不可靠近火源，例如：酒精、汽油、煤气罐等，不可放置于炉具或电源插座附近。

9、马达动力机器使用过久，常会生热起火，应切实注意检修与保养。

10、用电烹煮食物，须防水份烧干起火，用电切勿利用分叉或多口插座同时使用多项电器。

11、电线配线除旧：外部绝缘体破裂或插座损坏，立即更换修理，发现电线起火时迅速切断电源切勿用水泼覆其上，以防导电。

12、使用煤气钢瓶不可横放及开关不可有漏气现象，万一煤气泄溢室内，容易引起火灾及中毒之危险。

13、煤气火灾灭火方法：

- 1、断绝煤气之源
- 2、断绝空气供给
- 3、降低周围温度
- 4、用泡沫灭火器械灭火

14、每日工作结束时必须清理厨房卫生，下班前由厨房防火安全全员检查厨房情况，每天填写《厨房班后消防安全检查表》检查电源、煤气、热源火种等开关是否关闭，防火检查不可遗忘，以防万一，

15、万一起火，要立即救火，并立即求援消防中心，在消防队未到之前，自己要先抢救，油类起火最好是用消防沙或灭火器来灭火。

16、平时注意员工消防培训，灌输员工救火常识，实施救火编组，训练消防器材正确的使用方法。灭火器及消防火栓袋经常检验，以免失效，并应储备一些沙包作为应急之用。

后厨消防器材管理制度 篇5

- 1、尽量使用不燃材料制作厨房构件。
- 2、炉灶与可燃物之间应保持安全距离，防止引燃和辐射热造成火灾。
- 3、严禁强行使用未修复的电器或炉具。
- 4、对泄露的炉具，要及时报修，未修好前要做提示提醒他人。
- 5、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

- 6、不能超负荷使用电气设备。
- 7、对使用过的灭火器具，应报知保安部。
- 8、灭火器的存放位置严禁随意改动。
- 9、确保厨房消防措施齐全、有效。
- 10、所有用于消防的通道，严禁摆放任何障碍物。
- 11、严禁在厨房抽烟。
- 12、全体后厨工作人员，要参加安全消防知识培训，加强“三知”教育：知本岗位火灾隐患；知预防火灾的措施；知扑救火灾的方法。

后厨消防器材管理制度 篇6

一、食堂的防火安全责任人为食堂经理，负责餐厅防火工作的督促检查和组织开展防火安全教育。

二、食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报伙食科批准，用后及时拆除。

三、食堂内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

四、使用机械设备不得过载运行。

五、保证电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

六、当日工作结束前，应检查操作间内所有开关、电源是否断开，确认安全无误后方可离开。

八、食堂油烟机要每月清洗、打扫一次。

九、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

十、发现火灾险情要积极扑救，并立即向后勤管理处报告。

后厨消防器材管理制度 篇7

管理原则：

1、消防工作贯彻“预防为主，防消结合”的方针，各食堂和个人必须遵守消防法规，实行防火安全责任制，做好消防工作。

2、本管理制度适用于各食堂与消防工作相关的单位和个人。

3、采取“谁主管，谁负责”的原则，各食堂主要负责人是本食堂的防火安全第一责任人，负责本食堂的消防安全。

消防组织及其职责：

1、各食堂消防责任人职责

1) 贯彻执行消防法，监督消防法律法规的实施。

2) 组织防火检查，督促火灾隐患的整改

3) 负责对员工进行消防知识的培训，宣传消防法律、法规知识。

4) 负责对各食堂消防设施设施的建全、更换、添置。

2、各食堂主要负责人是本食堂的消防安全第一责任人，负责本食堂的消防安全，履行下列职责：

1) 负责本食堂的消防宣传，教育和落实消防安全责任。

2) 对本食堂开展日常的消防安全巡视检查，及时消除火灾隐患，并做好检查记录。

3) 落实消防设备维护保养责任人，定期更换灭火器。

4) 落实二名义务消防员，明确义务消防员的职责。

5) 负责对本食堂临时宿舍消防安全管理，严禁违章使用电器、液化气。

6) 负责组织火灾的扑救工作。

火灾扑救：

1、灭火

1) 发现火警时，第一发现人应立即使用手提式灭火器进行扑救，同时进行呼叫，使其他人员听见积极参加扑救。其他职工听见要迅速报警，切断电源，积极扑救。关键在于“灭早、灭小、灭了”不要惊慌失措，火场无论大小都应在统一指挥下进行扑救。

2) 当火情严重，在无力自灭自救时，一方面积极组织扑救、疏散物资设备保通信，另一方面，应立即报警（119），报警时要讲清单位、地址、起火部位、燃烧物资、报警人姓名，并派人在路口接应和引导消防车进入。

3) 在扑救中，职工必须自觉服从现场最高负责人的指挥，要沉着、机灵、正确使用消防器材，做到先控制，后消灭。

4) 某些物品在燃烧中产生的有毒气体，扑救时应采取防毒措施，如用湿毛巾、口罩捂住口。

2、疏散

1) 发现起火，人员应及时离开火场，报警呼叫。班组长要及时清点人数。

2) 疏散通道被烟雾所阻时，应用湿毛巾、口罩或物品捂住口。

3) 发生火灾应及时开启大门、通道，以用于急需疏散人员，人

员疏散严禁使用电梯，以防突然停电，人员关在电梯中。

4) 除非不得已，不要敲窗、跳楼或随意开窗。

5) 疏散时应尽最大可能分散人流，避免大量人员涌向一个出口，造成伤亡事故。

3、日常注意事项：

1) 各食堂平时要保持室内整洁，周围通道畅通、严禁在通道堆放物资、停放自行车。

2) 对区域内配置的消防器材、做到专人定期检查、严禁闲杂人员移动灭火器材。

3) 扑救中，应先重后轻，先抢救重要物品、尽量减少集体财产损失。如遇人员围困在火中，应组织强有力灭火手段遏制，消灭火势，尽力抢救人员。

4) 员工须了解“三懂三会

后厨消防器材管理制度 篇8

根据《中华人民共和国消防条例》的有关精神，消防器材是灭火工作中的主要工具，为了确保其在一旦发现火情时发挥应有的灭火效力真正起到保护公司财产少受损失的作用，为保障我公司消防器材保持完好，特制定本制度。

一、消防器材使用管理：

(一)公司所有的消防器材责任人为专职安全员，各种消防器材要做到：不准将消防器材移作它用(即“一不准”)，勤检查、勤清洁、勤维护(即“三勤”)，定人保管、定位置、定期更换药物(即“三定”)；

(二)布置在各部门的消防器材和设施，如灭火器、消防栓、消防水带等，非消防用途作业不得动用。严禁随意动用灭火器开玩笑、玩耍，如有以上违者，根据情节轻重，按照条例规定追究责任，予以处罚。

(三)如遇火险、火警或火灾，动用消防器材，事后必须归放原处，空灭火器应集中到公司门卫专职安全员办公处，不得随意乱放。

(四)如有关部门由于工作需要动用消防设备和灭火器应与专职安全员取得联系，必须经得专职安全员许可，方可使用。如擅自动用，按条例处罚，工作完毕后，物归原处，用空的灭火器送到门卫专职安全员办公处。

(五)消防器材为灭火所必需，因此，爱护、保养消防设诗司每个部门员工的职责。发现有损坏或擅自动用消防设施行为者，有权制止并报综合部处理，制止者给予表扬奖励。

(六)各部门应保管好所属范围的消防设施完整和性能良好，任何人不得任意移动，周围不得任意堆放物品妨碍使用。

二、消防器材保养：

(一)厂区内各指定点的消防器材均由综合部专职安全员负责统一管理保养，做到定期定时检查，发现问题及时整改。(二)对于各种灭火器，专职安全员每天检查一次，检查结果记入《日常安全巡查表》。

(三)布置在厂区内各定点的灭火器，凡在户外的，每当冬天来临前，必须认真做好防冻保暖工作。

(四)使用完的灭火器必须及时清洗、灌装常备不懈。

(五)厂区内的消防栓和其它灭火器材，专职安全员必须定期检查测试效果，确保正常。

(六)各部门、班组、办公室各位员工，发现消防器材有损坏、泄漏、丢失等问题时，均应自觉向专职安全员及时映，使消防器材的保养工作成为全厂员工的义务。

(七)灭火器使用后，应及时到有资质的维修公司检查，更换已损件，在有效期之前重新充装灭火剂和驱动气体，并做好记录，以免灭火剂过期失效。

(八)消防设施若有损坏，应填写〈设备维修申请单〉，及时报修，应由消防部门指定的维修公司进行，任何人不得擅自拆卸消防设施。维修后，应填写《消防设施维修记录》，注明维修原因、费用、措施、维修人等。

(九)消防设施不足时，综合部负责人应填写《设备申购单》，由总经理批准后，由采购部负责到当地消防部门指定厂商购买。

(十)本制度从公布之日开始实行，实行中未尽事宜日后可进行修订。

2、消防设施器材管理制度

1、消防设施日常使用管理由专职管理员负责，专职管理员每日检查消防设施的.使用状况，保持设施整洁、卫生、完好。

2、消防设施及消防设备的技术性能的维修保养和定期技术检测由消防工作归口管理部门负责，设专职管理员每日按时检查了解消防设备的运行情况。查看运行记录，听取值班人员意见，发现异常及时安排维修，使设备保持完好的技术状态。

3、消防设施和消防设备定期测试：

(1) 烟、温感报警系统的测试由消防工作归口管理部门负责组织实施，保安部参加，每个烟、温感探头至少每年轮测一次。

(2) 消防水泵、喷淋水泵、水幕水泵每月试开泵一次，检查其是否完整好用。

(3) 正压送风、防排烟系统每半年检测一次。

(4) 室内消火栓、喷淋泄水测试每季度一次。

(5) 其它消防设备的测试，根据不同情况决定测试时间。

4、消防器材管理：

(1) 每年在冬防、夏防期间定期两次对灭火器进行普查换药。

(2) 派专人管理，定期巡查消防器材，保证处于完好状态。

(3) 对消防器材应经常检查，发现丢失、损坏应立即补充并上报领导。

(4) 各部门的消防器材由本部门管理，并指定专人负责。

消防控制中心管理制度

1、熟悉并掌握各类消防设施的使用性能，保证扑救火灾过程中操作有序、准确迅速。

2、做好消防值班记录和交接班记录，处理消防报警电话。

3、按时交接班，做好值班记录、设备情况、事故处理等情况的交接手续。无交接班手续，值班人员不得擅自离岗。

4、发现设备故障时，应及时报告，并通知有关部门及时修复。

5、筏作所需，不得使用消控中心内线电话，非消防控制中心值班人员禁止进入值班室。

6、上班时间不准在消控中心抽烟、睡觉、看书报等，离岗应做好交接班手续。

7、发现火灾时，迅速按灭火作战预案紧急处理，并拨打 119 电话通知消防部门并报告部门主管。

后厨消防器材管理制度 篇 9

1、单位的消防设施器材实行专人或定人管理制度。

2、理人员对消防器材定期进行检查和保养，确保器材的完好有效。

3、发现消防器材有损坏丢失等问题，及时报告保卫部门查清原因后进行维修和更换。

4、消防设施器材到期，及时到消防部门检测维修并予以办理更换。

5、本着“谁主管，谁负责”的原则，正确管理好消防器材，严防丢失、损坏。

6、消防设施器材严禁挪作他用，对擅自挪作他用保管不力的，要报告领导，给予处理。灭火器材的设置位置，保证方便可取，严禁随便改变位置。

后厨消防器材管理制度 篇 10

一、消防安全教育、培训制度

(一) 每年以创办消防知识宣传栏、开展知识竞赛等多种形式，提高全体干部职工的消防安全意识。

(二) 定期组织干部职工学习消防法规和各项规章制度，做到依法治火。

(三) 针对岗位特点进行消防安全教育培训。

(四) 对消防设施维护保养和使用人员应进行实地演示和培训。

(五) 因工作需要员工换岗前必须进行再教育培训。

二、防火巡查、检查制度

(一) 办公室定期对办公场所进行防火巡查。每月对单位进行一次防火检查并复查追踪改善。

(二) 检查中发现火灾隐患，检查人员应填写防火检查记录，并按照规定，要求有关人员在记录上签名。若发现本单位存在火灾隐患，应及时整改。

三、安全疏散设施管理制度

(一) 单位应保持楼梯畅通，严禁占用楼梯、走廊，严禁在楼梯、走廊放置影响疏散的障碍物。

(二) 严禁在工作期间将出口上锁。

四、消防设施、器材维护管理制度

(一) 定期检查消防设施的使用状况，保持设施整洁、卫生、完好。

(二) 消防设施及消防设备的技术性能的维修保养和定期技术检测由消防设施及消防设备销售方负责，发现异常及时安排维修，使设备保持完好的技术状态。

(三) 消防器材管理：

- 1、每年在冬防、夏防期间定期两次对灭火器进行普查换药。
- 2、定期巡查消防器材，保证处于完好状态。
- 3、对消防器材应经常检查，发现丢失、损坏应立即上报领导并及时补充。

五、火灾隐患整改制度

(一) 对存在的火灾隐患应当及时予以消除。

(二) 在火灾隐患未消除前，应当落实防范措施，对确无能力解决的重大火灾隐患应当提出解决方案，及时向单位消防安全责任人报告，并由单位向相关单位报告。

六、用火、用电安全管理制度

(一) 用电安全管理：

- 1、严禁随意拉设电线，严禁超负荷用电。
- 2、电气线路、设备安装应由持证电工负责。
- 3、下班后，该关闭的电源应予以关闭。
- 4、禁止私用电热棒、电炉等大功率电器。

(二) 用火安全管理：

1、严格执行动火审批制度，确需动火作业时，凡进入办公场所、生活区域、人员密集场所内使用易燃易爆气体（乙炔气）、动用电

气焊明火操作的，应明确责任人、进行备案后方可施工，因管理不严，导致发生火灾事故的，按规定追究其责任人的责任。

2、动火作业前应清除动火点附近 5 米区域范围内的易燃易爆物品或作适当的安全隔离，并借取适当种类、数量的灭火器材随时备用，结束作业后应即时归还，若有动用其他设施的应如实报告。

七、易燃易爆危险物品和场所防火防爆制度

(一) 易燃易爆危险物品应有专用的库房，配备必要的消防器材设施。

(二) 易燃易爆危险物品存取应按安全操作规程执行，非工作人员不得随意入内。

(三) 易燃易爆场所应根据消防规范要求采取防火防爆措施并做好防火防爆设施的维护保养工作。

八、义务消防队组织管理制度

(一) 义务消防员应开展业务学习和灭火技能训练，各项技术考核应达到规定的指标，使每个人都具有实际操作技能。

(二) 按照灭火和应急疏散预案每年进行一次演练，并结合实际不断完善预案。

(四) 每年举行一次防火、灭火知识宣传培训。

(五) 不断总结经验，提高防火灭火自救能力。

九、灭火和应急疏散预案演练制度

(一) 制定符合本单位实际情况的灭火和应急疏散预案。

(二) 组织全员学习和熟悉灭火和应急疏散预案。

(三) 每次组织预案演练前应精心开会部署，明确分工。

(四) 应按制定的预案，至少每年进行一次演练。

(五) 演练结束认真总结预案演练的情况，发现不足之处应及时修改和完善预案。

十、电气设备的检查和管理制度

(一) 应按规定正确安装、使用电器设备，相关人员必须经必要的培训获得相关部门核发的有效证书方可操作。各类设备均需具备法律、法规规定的有效合格证明并经维修部确认后方可投入使用。电气设备应由持证人员定期进行检查（至少每月一次）。

(二) 防雷、防静电设施定期检查、检测，每季度至少检查一次、每年至少检测一次并记录。

(三) 电器设备负荷应严格按照标准执行，接头牢固，绝缘良好，保险装置合格、正常并具备良好的接地，接地电阻应严格按照电气施工要求测试。

(四) 各类线路均应以套管加以隔绝，特殊情况下，亦应使用绝缘良好的铅皮或胶皮电缆线。各类电气设备及线路均应定期检修，随时排除因绝缘损坏可能引起的消防安全隐患。

(五) 未经批准，严禁擅自加长电线。各科室应积极配合安全维修人员检查加长电线是否仅供紧急使用、外壳是否完好、是否有维修人员检测后投入使用。

(六) 电器设备、开关箱线路附近按照本单位标准划定黄色区域，严禁堆放易燃易爆物并定期检查、排除隐患。

(七) 设备用毕应切断电源。未经试验正式通电的设备，安装、维修人员离开现场时应切断电源。

(八) 除已采取防范措施的单位外，工作场所内严禁使用明火。

(九) 使用明火应严格遵守各项安全规定和操作流程，做到用火不离人、人离火灭。

(十) 场所内严禁吸烟并张贴禁烟标识，每一位员工均有义务提醒其他人员共同遵守公共场所禁烟的规定。

十一、物业消防安全管理制度

物业管理人员在中心人秘科直接领导下，认真遵守消防法律、法规，贯彻“预防为主，防消结合”八字方针，履行消防安全职责，保障消防安全；职责如下：

(一) 为保护人民生命和公共财产安全，认真贯彻消防法规和上级有关消防工作精神，物业管理应开展多种形式的防火宣传，普及消防安全知识。

(二) 经常检查防火安全工作，管理好消防器材设施，确保各类器材处于良好状态，楼梯、走廊时刻保持畅通，任何单位和个人不得占用和封堵。

(三) 办公区域内严禁贮存烟花爆竹、香蕉水等易燃易爆及剧毒物品，严禁燃放烟花爆竹。

(四) 安全使用天然气，正确安装天然气灶具，使用中间不得离人，不得在天然气管道周围堆放杂物。

(五) 一旦发生火警，要保持镇静，及时拨打 119 电话，将火灾引发地的楼位、门牌号码简明扼要的通知消防队。

(六) 管好火源，严禁乱扔烟头。

十二、消防安全工作考评和奖惩制度

(一) 对消防安全工作作出成绩的，予以通报表彰。

(二) 对造成消防安全事故的责任人，将依据所造成后果的严重性予以不同的处理，除已达到依照国家《治安管理处罚条例》或已够追究刑事责任事故责任人将依法移送国家有关部门处理外，根据本单位的规定，对下列行为予以处罚：

1、有下列情形之一的，视损失情况与认识态度除责令赔偿全部或部分损失外，予以口头告诫：

(1) 使用易燃危险品未严格按照操作程序进行或保管不当而造成火警、火灾，损失不大的；

(2) 在禁烟场所吸烟或处置烟头不当而引起火警、火灾，损失不大的；

(3) 未及时清理区域内易燃物品，而造成火灾隐患的；

(4) 未经批准，违规使用加长电线、用电未使用安全保险装置的或擅自增加小负荷电器的；

(5) 谎报火警的；

(6) 未经批准，玩弄消防设施、器材，未造成不良后果的；

(7) 对安全小组提出的消防隐患未予以及时整改而无法说明原因的单位管理人员；

(8) 阻塞楼梯、走廊等未造成严重后果的。

2、有下列情形之一的，视情节轻重和认识态度，除责令赔偿全部或部分损失外，予以通报批评：

(1)擅自使用易燃、易爆物品的；
(2)擅自挪用消防设施、器材的位置或改作它用的；
(3)违反安全管理和操作规程、擅离职守从而导致火警、火灾损失轻微的；

(4)强迫其他员工违规操作的管理人员；

(5)发现火警，未及时依照紧急情况处理程序处理的；

(6)对安全小组的检查未予以配合、拒绝整改的管理人员。

3、对任何事故隐瞒事实，不处理、不追究的或提供虚假信息的，按照有关办法予以追究处理。

后厨消防器材管理制度 篇 11

根据《中华人民共和国消防条例》的有关精神，消防器材是灭火工作中的主要工具，为了确保其在一旦发现火情时发挥应有的灭火效力真正起到保护公司财产少受损失的作用，为保障我公司消防器材保持完好，特制定本制度.

一、消防器材使用与管理：

1、公司所有的消防器材责任人为专职安全员，各种消防器材要做到，不准将消防器材移作它用（即“一不准”），勤检查、勤清洁、勤维护（即“三勤”），定人保管、定位置、定期更换药物（即“三定”）.

2、布置在各部门的消防器材和设施，如灭火器、消防栓、消防水带等，非消防用途作业不得动用。严禁随意动用灭火器开玩笑、玩耍，如有以上违反者，根据情节轻重，按照条例规定追究责任，予以处罚。

3、如遇火险、火警或火灾，动用消防器材，事后必须归放原处，空灭火器应集中到公司保安室专职安全员办公处，不得随意乱放。

4、如有关部门由于工作需要动用消防设备和灭火器应与专职安全员取得联系，必须经得专职安全员许可，方可使用。如擅自动用，按条例处罚，工作完毕后，物归原处，用空的灭火器送到保安室专职安全员办公处。

5、消防器材为灭火所必需，因此，爱护、保养消防设是公司每个部门员工的职责。发现有损坏或擅自动用消防设施行为者，有权制止并报总经办专职安全员处理，制止者给予表扬奖励。

6、各部门应保管好所属范围的消防设施完整和性能良好，任何人不得任意移动，周围不得任意堆放物品妨碍使用。

二、消防器材的维护与保养：

1、厂区内各置定点的'消防器材均由总经办安委会专职安全员负责统一管理保养，做到定期定时检查，发现问题及时整改。

2、对于各种灭火器，专职安全员每天检查一次，检查结果记入《日常安全巡查表》。

3、布置在厂区内各定点的灭火器，凡在户外的，每当冬天来临前，必须认真做好防冻保暖工作。

4、使用完的灭火器必须及时清洗、灌装常备不懈.

5、厂区内的消防栓和其它灭火器材，专职安全员必须定期检查测试效果，确保正常.

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/058062142030006114>