

酒店住宿住宿安全管理方案

目 录

第一节 安全管理制度	2
第二节 安防常识	5
一、餐厅消防安全方面	5
二、库房防火应注意问题	7
三、酒店电气设备防火注意事项	9
四、饭店在使用电、气焊等明火器材作业时防火应注意事项	11
五、酒店木工和油漆工作业防火注意事项	13
六、酒店锅炉房的安全知识	14
七、饭店汽车及车库防火	15
八、饭店礼堂、剧场防火	16
九、饭店办公室防火	17
十、饭店娱乐场所防火	18
十一、饭店动用明火知识	19
第三节 设施设备管理制度	19
一、建立设备管理制度的目的和意义	19
二、设备管理的组织机构	19
三、设备管理各部门的主要职责	20
四、设备的档案管理	24
第四节 酒店消防管理	24
第五节 安全事故防范方案	27

一、火灾防范	27
二、食物中毒防范	31
三、人身意外伤亡防范	31
四、爆炸防范	35
五、盗窃防范	37
六、交通事故防范	40
七、停电防范	40
第六节 疫情期间防控措施	41
一、工作前的准备	41
二、场所内的卫生要求	42
三、疫情应对	44

第一节 安全管理制度

为了加强宾馆的消防安全管理，保护宾客、员工和公共财产安全，以预防为主，杜绝重、特大火灾事故的发生。做好应付各种突发事件的准备，减少火灾损失，根据有关法律、法规和公司《消防安全管理制度》，结合宾馆实际，特制订本制度

一、总则

1. 认真传达、贯彻消防工作方针政策，完善宾馆的消防安全管理制度。

2. 建立健全义务消防组织，有计划开展教育和训练，配备和管理好消防设施与器材。

3. 建立防火档案，确定重点，制定措施。

4. 加强防火工作日常管理，建立健全动用明火请示审批手续，对违反宾馆消防规定的重大问题，要当场制止，严肃追查职责者。

5. 负责组织检查、监督各部门防火安全措施的落实，消除火险隐患，监督落实隐患整改工作。

6. 定期检查消防设备、设施、器材，进行规定的维护保养，发现问题及时报告和组织维修，持续消防设备、设施、器材状态良好。

7. 经常向员工进行防火安全教育和对新员工的消防安全教育，检查员工是否自觉遵守防火制度和安全操作规程。

8. 负责制定火灾应急预案和组织演练，组织扑救初起火灾，引导客人及员工疏散，协助有关部门调查火灾原因，对直接职责者提来源理意见。

二、客房防火制度

1. 客房服务员要结合打扫整理房间及其它服务工作，随时注意火源、火种，如发现未熄灭的烟头，火柴棒等要及时熄灭后再倒入垃圾袋内，以防着火。

2. 对房间内配备的电器应按规定及有关制度办理，发现不安全因素如短路、打火、漏电、接触不良、超负荷用电等问题除及时采取措施外，要立即通知有关部门检修，并报安全主管。

3. 要劝阻宾客不要将易燃、易爆、化学毒剂和放射性物品带进楼层和房间，如有劝阻不听或已带入的客人，应及时报告部门经理。

4. 要及时清理房间的可燃物品，如：不用的废纸、报纸、资料及木箱、纸箱(盒)等，减少起火隐患。

5. 服务员要坚守岗位，提高警惕注意楼层有无起火因素，要做到“五勤”（勤转、勤看、勤查、勤闻、勤说），尤其对饮酒过量的客人要个性注意，防止因吸烟、用电、用火不慎引起火灾。

三、宾馆

所有员工务必做到人人熟悉灭火器存放的位置，掌握灭火器的性能及使用方法，一旦发生火情时，应按应急预案采取灭火行动，并按上级指令疏散客人，由最近的消防楼梯撤离到安全地带。要做到逐房检查，注意保护现场和客人的财产安全。

四、消防器材应设在使用方便的地方，不准随意搬动或乱堆乱放，消防设施器材周围，消防通道，走廊要持续清洁，不准堆放任何物品，确保通道的畅通。

五、各部门对辖区内的消防设施、设备、器材要爱护，持续清洁，除发生火灾外，任何人不准擅自动用。

六、消防设施、设备、器材的维护检测规定

1. 消防设施、设备、器材的维护检测由消防安全主管具体。

2. 自动报警系统、消防井、加压泵、消火栓、手动报警按钮每月检查一次(手动和自动分别检查)，消火栓每季试放一次。

3. 烟感及温感探测器需每年清洁检测。

4. 灭火器到达使用期限时，由消防主管负责联系更换

七、疏散和救护

1. 疏散就是按事先规定的道路，将人员疏散到安全地带。要使疏散有条不紊地进行，就务必明确分工，把职责落实到楼层服务员和义务消防队队员。

2. 楼层服务员和义务消防队员在带领客人疏散时，务必逐房清理，不让一人遗漏。

3. 疏散中，前台经理（或管理人员）应携带好电脑带给的当天客人状况，认真清点客人人数并年看护安慰好客人。

4. 在疏散的同时，一些与消防有关的重要部门则务必坚守岗位/照常运转。

5. 宾馆的每一名员工，务必掌握科学的疏散次序。要先疏散着火房间，后疏散着火房间相邻房间；要先疏散着火层以上层面，后疏散着火层以下层面；要护送行动不便人员疏散。

八、所有规定均纳入各级管理人员检查范畴并进行严格考核。

第二节 安防常识

一、餐厅消防安全方面

1. 加强用火、用电、用气管理制度和操作规程，落实到每个员工的工作岗位，火、电、气操作规程在明显处公告。

2. 配置合适的消防器材。

3. 楼层厨房内不应使用瓶装液化石油气。

4. 煤气、天然气管道应从室外单独引入，不得穿过客房或其他公共区域

5. 厨房内燃气燃油管道、法兰接头、仪表、阀门必须制定定期检查计划并切实履行作好记录。

6. 厨房的各种电器设备的安装和使用必须符合防火安

全要求，不得超负荷使用。

7. 发现燃气、燃油泄漏首先要关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

8. 燃气库房不得存放或堆放餐具等其他物品。

9. 厨房在炼油和炸、烘、烤各种食品时，油锅、烤箱内的温度不要过高，油锅内的油不要太满，以防引起火灾。

10. 应配置石棉毯，以便扑灭油锅起火的火灾。

11. 燃气燃油阀门应定时、定人开启及关闭。

12. 使用酒精炉时，严禁在火焰未熄灭前添加酒精，酒精炉应使用固体酒精燃料。

13. 餐厅内应在多处放置烟缸、痰盂，以方便宾客扔放烟头和火柴梗。

14. 餐厅内需要点蜡烛增加气氛时，必须把蜡烛固定在不燃材料制作的基座内，并不得靠近可燃物。

15. 煤气管道及各种灶具附近不准堆放可燃、易燃、易爆物品。气罐与燃烧器及其他火源的距离不得小于 1m

16. 各种灶具及液化石油气罐的维修与保养应指定专门人员负责。凡是使用煤气、液化石油气的地方都必须制定安全操作规程，建立岗位责任制。

17. 炉灶要保持清洁，排烟罩要定期。

18. 安装煤气泄漏报警器，以防煤气泄漏。

19. 使用火源时工作人员不得随意离开炉灶，以防发生意外。

二、库房防火应注意问题

酒店往往有好几个不同种类的库房。有客房部的客房用品仓库、采购部的

进货库、工程部的各种物资仓库，还有各部门自管自用的库房等。从安全角度来看，饭店的库房可分为两类：一类是危险品仓库，库内存有客房用的火柴、汽车用的汽油、动力房用的燃料、工程部用的各种油漆和化学原料以及乙炔、氧气瓶等易燃、易爆物品等。凡是因工作需要而使用的易燃易爆物品在进饭店以前应到消防中心备案。这些物品必须存放在易燃、易爆物品仓库，其贮存量不能过多，一般应控制在使用二周的量。饭店的易燃、易爆危险品仓库的防火间距与建筑要求，必须符合国家防火规范的标准。建立易燃、易爆物品的管理制度，加强检查和值班巡逻，确保安全。饭店的另一类库房是普通物品仓库。各库房的防火重点有以下几个方面：

1. 在库房内严格禁止吸烟、使用明火和携带火种进入库房，应设置明显的告示牌。库房的门口及通道不得堆放物品，保持畅通无阻。

2. 易燃、易爆物品库房和贵重物品库房内的照明必须采用防爆灯，不能使用其他电器设备。所有照明开关都必须装在库房外面，要有防雨、防潮保护并要有能加锁的保险盒。

3. 库房内的照明灯具及线路必须按照规范由正式电工安装、维修。禁止乱拉临时电线。不准超负荷用电，发现线路老化等问题要及时请工程部更换。

4. 要根据货物的不同性质分类、分库存放。不能将性质不同、灭火方法不同的货物同库混存。

5. 库房内存放的物品要分类堆放整齐，要按“五距”要求堆放。“五距”是指：

顶距，即货物距离顶层不小于 50cm；

灯距，即货物距离灯具不小于 50cm；

墙距，即货物距离墙壁不小于 50cm；

柱距，即货物距离柱子不小于 30cm；

垛距，即货物垛与垛之间不小于 1m。

库房内主要通道宽度不小于 2m。

6. 饭店消防员要经常对各种仓库进行检查。保管人员每天下班前要进行防火安全检查，确无问题，关闭电源后方可锁门离开。

7. 仓库的保管员及其他值班人员除懂得饭店的一般防火、灭火知识外，还须经过库房消防知识和灭火器材的使用培训，做到平时能防，遇火能救，确保安全。

8. 库房周围不得堆放易燃物品及油料。

9. 库房不准代私人保管物品，也不能擅自答应存放未经领导同意的其他单位或部门的物品。

10. 库房内不得使用电炉、电取暖器、电熨斗、电烙铁等电器设备。

11. 除库房保管员外，任何人未经批准，不得进入库房。因工作或业务需要进入库房的成员，在进入库房时要由仓库保管员陪同。

12. 定期对库房的电线进行绝缘检查，发现可能引起打火、短路、发热和绝缘不良等情况，必须及时维修更换。

三、酒店电气设备防火注意事项

饭店因电气设备故障而发生的火灾屡见不鲜，电气设备的防火重点要放在电气设备的维修、保养、更换和检查工作上。

以下几点必须注意：

1. 电工必须经过电业部门正式考核，持合格证书后才能进入饭店的岗位。电工要严格执行电工手册的规定，高标准地进行各种安装与维修工作，不得违反操作规程。

2. 安装和维修电气设备必须由专业电工按规定进行。新增加或更换的电气设备要经过主管部门、技术部门和安全部门共同检查，合格后方可通电使用。

3. 各种电气设备和线路不准超负荷使用。接头应牢固，绝缘要良好，不得使用不合格的保险装置。

4. 一般的电气设备和线路要定期检修，发现可能引起火花、短路、发热及电线损坏等情况，要立即修理。

5. 电线穿过墙壁、地板或与其他物体接触时应用瓷或金属的套管加以隔绝。在其他部位增设新的线路，如不用金属套管，必须使用铅皮或胶皮电缆线。

6. 在饭店的任何部位安装、修理电气设备时，在未经试验正式通电使用之前，安装、修理人员离开现场时必须切断电源。

7. 配电房的电气设备的各种安全保护装置必须保证完整、准确、灵敏和有效变压器和电缆等处不得漏油。经常检查各部件的功能情况，发现问题要立即采取有效措施，并及时修复。

8. 配电房内应保持清洁、干燥，要有良好的通风。门和窗户以及出线孔等处必须封严，防止小动物进入，破坏电器设备或咬坏线路，各种电器设备应定期进行检修和擦洗。

9. 配电房等重要电气设备房内要严禁吸烟。如在室内动用明火，须经饭店消防委员会和消防中心的同意，并采取相应的防护措施。

10. 在检修、保养电气设备以及擦洗零部件时，所使用的汽油等易燃物品应妥善管理，用剩的汽油、擦布要及时处理，不得乱扔。

11. 电工要认真学习掌握电气知识和国家有关电气规范及操作规程，严格执行电气安装操作规程和电器消防安全管理制度。

12. 不符合规定的电气设备或者强迫在不符合要求的场所安装电气设备时，电工有权拒绝安装。

13. 所有电气设备的安装及线路敷设应符合规定，在设计增添大的电气设备及线路时，必须经过有关供电、消防部门审核同意，方可进行施工安装。

14. 配电室设在客房楼内时，应作防火分隔处理，其耐火极限不能低于 2h。

15. 火灾报警装置、自动灭火装置、事故照明等消防设施的用电，应备有应急电源；消防设施的专用电气线路应穿管敷设在非燃烧体结构上，并应定期进行维护检查，以保证随时可用。

16. 主要的电气设备、移动电器、避雷装置和其他设备的接地装置，每年至少进行一次绝缘及接地电阻的测试。

17. 未经有关领导批准，外来人员（包括学习、参观、施工人员等）禁止进入配电房、空调机房、电梯机房等重要部位。经批准进入的人员，必须办好登记手续，由值班人员负责陪同。

如果电气设备发生火灾，首先切断电源。在带电的情况下，可用二氧化碳、1211 和干粉灭火器扑救。但应注意不要让身体任何部位接触带电体，并注意通风。电气设备断电后和其他火灾的扑救方法相同。

四、饭店在使用电、气焊等明火器材作业时防火应注意事项

1. 电、气焊工应经过专门培训，掌握焊割工作的安全技术，并经考试合格，方准独立操作。

2. 在饭店的任何部位动用电、气焊等明火器材都必须经本部门领导同意，并向消防中心申报，领取动火证后方能作业。

3. 使用电、气焊等明火器材时，要选择安全地点。作业前要仔细检查上下左右情况，清除 5m 内的任何易燃、易爆和可燃物质。如因场地所限，不能清理，应采取浇湿和遮隔等安全可靠措施加以保护，以确保安全。用电、气焊在高空进行焊接时，应清除 5m 以内的一切可燃物。

4. 电、气焊工在操作前要对焊割器具进行全面检查，严禁使用有毛病、安全保护装置不全或失灵的焊割工具。乙炔发生器的回火装置及胶皮管遇冷冻时，只能用热水或蒸汽解冻，严禁用明火烘烤或用金属物敲打，乙炔发生器必须使用中压。

5. 焊割作业及点火时要严格遵守操作程序。焊枪要放在安全地点。焊割结束或中途离开现场时，必须切断电源和气源，仔细检查现场，在保证确无余火复燃的危险时方可离开。

6. 电焊机地线不准接在建筑物、机器设备、各种管道上，必须设立专用地线。

电焊机的各种导线不得破损、裸露。安装地线时应注意防止电火花引起燃烧，工作完毕要及时关闭电源。

7. 严禁在有可燃气体爆炸危险的场所焊割。在特殊情况下必须在附近焊割时，应按有关规定，保持一定距离。焊割的地点与乙炔发生器和氧气瓶的距离不少于 10m，氧气瓶与乙炔发生器保持 5m 以上的距离。

8. 焊割现场必须配备灭火器材，危险性较大的地点要设专人现场监护。

9. 氧气瓶不得放在阳光下暴晒，也不能靠近电灯、电线。

工作完毕后应关紧氧气瓶的阀门，关闭电源。

10. 焊割操作不准与油漆、喷漆、木工等易燃操作同部位、同时间、上下交叉作业。

11. 随着科学技术的发展，宾馆、饭店设备的电气化、自动化日益普及，因电气设备管理使用不当，引起的火灾时有发生。宾馆、饭店的电气线路，一般都敷设在吊顶和墙内，如发生漏电短路等电气故障，往往先在吊顶内起火，而后蔓延，并不易及时发觉，待发现时火已烧大，造成无可挽回的损失。因此，电器设备的安装、使用、维护必须做到：

客房里的台灯、壁灯、落地灯和厨房机电设备的金属外壳，应有可靠的接地保护。庆头柜内高有音响、灯光、电视等控制设备的，应做好防火隔热处理。

照明灯具表面高温部位应当远离可燃物；碘钨灯、荧光灯、高压汞灯（包括日光灯镇流器），不应直接安装在可燃构件上；深罩灯、吸顶灯等如靠近可燃物安装时，应加垫不燃材料制作的隔热层；碘钨灯及功率大的折炽灯的灯头线应采用耐高温线穿套管保护；厨房等潮湿地方应采用防潮灯具。

五、酒店木工和油漆工作业防火注意事项

木工和油漆工占饭店的人数虽然极少，但一定要经常性地对他们进行防火安全教育。这两个工种作业很容易造成火灾的隐患，稍不注意即可酿成大祸。饭店的消防中心应当把这两个工种列为重点防火部位。以下几点需要注意：

1. 木工和油漆工的工作间（点）要严禁烟火，并在明显的位置设置“禁止烟火”的标志牌，在必须动火的情况下，要经过消防委员会的同意，在消防中心领取动火证，并采取可靠的防火措施后，方可动火操作。

2. 木工和油漆工应将工作间（点）的刨花、锯末屑以及

油漆布、废纸等可燃、易燃物清扫干净，倒在指定地点。

3. 各工作间（点）不得存放过置的木材、油漆、松香水等易燃材料。各工作间（点）在下班后必须拉闸断电，要认真检查，确保无问题后，关好门窗方可离开。

4. 木工间（点）不准私自乱拉电线，增强照明灯。机器设备的电机应为防爆式、密封式。防止木屑落进电机损坏线路绝缘，造成短路起火。要经常清除电机上积存的杂物。电机附近不能放可燃易燃物品。机械设备的传动部位要经常检查加油，不能缺油干转。

5. 木工和漆工要经过消防训练，必须掌握木工工种中防火灭火知识，才能上岗。

六、酒店锅炉房的安全知识

1. 各种锅炉都必须制定操作规程和岗位责任制。高压锅炉房还必须制定司炉工守则，严格执行，并逐人逐项落实。

2. 高压锅炉的司炉工，必须经过有关部门培训，考试合格领取证件后方可独立上岗。

3. 各锅炉的安全阀、水位表、气压表，必须灵敏有效。锅炉的烟筒不得漏火，与可燃物体要保持足够距离。锅炉房内不得设置和堆放易燃、易爆物品。

4. 各种锅炉的炉体、灶具、各种管道、阀门、烟道、安全阀、水表等要定期进行检查，发现有裂缝、空隙或隔热不良等情况，要立即进行检修。烟筒、烟道要定期清除灰尘。

5. 高压锅炉的蒸汽管道、放热器，距可燃结构应有足够的距离。蒸汽管道伸向的各部位不得存放易燃、易爆物品。

6. 锅炉房和蒸汽管道上不得烘烤衣物。

七、饭店汽车及车库防火

车队的防火工作要放在实行逐级防火责任制和落实汽车管理、司机人员防火岗位职责上。严格执行《汽车防火安全管理规定》，制定出具体的、严格的防火制度。汽车库必须符合《汽车库设计防火规范》的要求，修理间与车库应分开。重点做好以下几点工作：

1. 汽车库内必须严禁烟火，严格管理制度。
2. 出车前、行驶途中和回车进库都要检查车辆油箱、油路、电路及安全设备，防止因设备故障引起火灾。
3. 检修汽车应在修理间或选择安全地点进行。清洗发动机要切断电源，清洗时不得吸烟和动用明火。油路发生故障时不得用明火烘烤。汽车电气线路必须经常维护清理，防止短路起火。
4. 要经常检查汽车油路机件、接头、接口，使之保持紧固密闭，避免任何形式的跑、冒、滴、漏，不得使用“直流油”行车，以防“回火”；亦不能在发动机周围烘烤衣、物；严禁乘客携带易燃易爆物品上车。
5. 汽车电源火线绝缘套管要尽量避免挤压，不能和灼热部件靠近，防止绝缘体磨损、熔化导致火线搭线。电源闸刀应安装在合适部位，最好串接于火线的线路之中。汽车停驶要随即断电。使用毛刷、汽油擦洗发动机时要先断电再清洗，防止毛刷的金属柄不慎碰触火线产生火花引燃汽油。

6. 不得在车库内存放易燃易爆物品。禁止把擦车用的油棉丝到处乱扔。

7. 选配合适的随车灭火器材，如干粉、1211 灭火器等，并使之保持良好状态。驾驶人员要熟练掌握其使用方法，行驶途中发生火情，不要惊慌，应随即关闭油、电路开关，正确使用器材灭火。未经特许的车辆，一律不得装运危险品。

八、饭店礼堂、剧场防火

本饭店附设有礼堂，如果防范不当，极易造成火灾。礼堂、剧场内电气设备多，用电量大，在演出过程中，舞台上需要使用大量灯光，如果安装不良，或者三相用电不平衡，造成局部过载，会使电器线路发热，绝缘层加速老化损坏，发生漏电、短路而引起火灾。移动灯具的插头与插座，如接触不良，会因接触电阻过大而发热。灯具的位置与可燃物（特别是幕布）的距离过近时，极易因温度过高而烤燃起火。礼堂内有多种易燃物质，而且一旦燃烧，很容易蔓延。

礼堂的防火工作应着重注意以下几点：

1. 礼堂建筑的耐火等级、楼梯间、安全出口、走道、太平门等均应按照国家有关规范设计装修。

2. 舞台的电气设备，要符合防火安全要求，严禁在舞台上使用铝芯绝缘导线，做到三相平衡用电，不得超过负载，将用电量控制在额定范围内。

3. 舞台上照明灯具安装的位置，在使用前应进行检查。悬挂的灯具距离幕布、布景和其他可燃物应不小于 40cm。所有移动的灯具，应采用橡胶套电缆，插头和插座应保持接触良好。调压器等易发热的设备，应安装在不燃烧的基座上，防止烤着可燃物起火。

4. 严禁在舞台上吸烟，应设定专门的吸烟室。

5. 舞台上演出使用易燃易爆物品作火焰效果时，必须得到消防中心的批准，并有专人负责监护。

6. 礼堂内不得堆放其他任何易燃物。

7. 安全出口、走道和太平门应保持畅通，不得堆放杂物。

8. 每次演出结束后，应指定专人负责切断电源，进行防火检查，确定无异常情况后方可离开。

九、饭店办公室防火

饭店要严格规定，在各办公室以及后台非吸烟区域禁止吸烟。要限制职工可吸烟的范围。把职工的吸烟区规定在更衣室、休息室和其他一些可控制的、危险性小的区域，尤其是高层饭店，更要如此。此外，各办公室还需注意以下几点：

1. 办公室内的各种报纸、书籍、资料、文件等不得随便乱放，不得堆积。对必须存放的，要采取必要的防火措施。

2. 机要室、电脑房、档案室、资料室等重要地方，不准吸烟和其他明火作业。下班时将电器电源断开，关好门窗后方可离开。对用过的废纸、无用的文件资料和其他可燃废物等要及时清除，需要烧毁的资料应在安全地点有专人看管焚

烧。

3. 办公室应根据情况配备适当的灭火器材，以备急需。

十、饭店娱乐场所防火

1. 娱乐场所的设计、装修和管理一定要符合《公共娱乐场所消防安全管理规定》的要求。

2. 按照“谁主管、谁负责”、“谁经营、谁负责”、“谁装修、谁负责”的原则，确定法人代表为防火责任人，建立岗位防火责任制，注重加强经营、管理、服务、安全人员的消防培训。

3. 严格规范装修材料的使用，加强装修队伍的管理。凡面积超过 100m² 的娱乐场所装修，要明确规定使用不燃和难燃材料。

4. 所有的电线使用金属阻燃套管。

5. 对使用的易燃和可燃材料必须涂刷防火涂料或阻燃剂作防火处理。

6. 将娱乐场所列入防火重点。对不规范的娱乐场所限期整改，决不姑息。

7. 配备足够的消防设施、器材。

十一、饭店动用明火知识

饭店动用明火的管理，是饭店防火工作的重要一环。饭店内的一切明火作业经安全部和工程部的批准动火时，应掌握以下原则：

1. 防火、灭火措施不落实的不批准动火。

2. 周围的易燃杂物未清除的不批准动火。

第三节 设施设备管理制度

一、建立设备管理制度的目的和意义

设备管理是酒店经营的重要组成部分，通过设备管理制度的建立和运行，发挥设备的最佳效率，从而保障酒店的服务质量，提高经济效益。

二、设备管理的组织机构

设备管理覆盖酒店所有部门，涉及全体员工。为保证工作持续有效的运行，按层级管理的原则，由酒店分管副总经理统一领导工程部，酒店各使用部门上、班组、岗位逐级管理。

三、设备管理各部门的主要职责

1. 酒店分管副总经理的主要职责：

（1）在酒店总经理的授权下，领导酒店各部门开展设备的管理工作。

（2）考核工程部及使用部门在设施设备管理方面的绩效，并按制度实施奖惩。

2. 工程部的职责：

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/948136104053006064>