



新闻区

工作区

宣传区

服务区

社会区

公安部消防局

消防在线

消防

要闻 抢险 灭火
图片 视频 专题政府与消防 权威信息
部队建设 防火墙 铁军宣传动态 媒体看消防
教育场所 消防提示办事大厅 地方法规 审批程序
消防知识 检测中心 曝光台社会化消防
国外 港澳台

公安部消防局组织机构

您的位置： 首页> 部队建设

关于火锅餐饮场所消防安全状况的调研和思考

中国消防在线 | 时间： 2012-12-19 | 文章来源： 盐城市消防支队 | 作者： 严肖

山西省寿阳县一场突如其来的火锅店爆炸燃烧事故震惊全国，14个鲜活的生命被无情地吞噬，47人受伤，一时间让火锅店的安全问题成为舆论关注的焦点。据初步分析，这是一起因液化气泄漏引起的爆炸燃烧事故。每到寒冷冬季，热腾腾的火锅店经常生意爆棚，火锅店的安全直接关系到广大人民群众的生命财产安全。连日来，建湖县政府组织7部门联合开展火锅餐饮场所安全大检查，全面摸底调查当前安全形势。本人就结合检查情况，就做好火锅餐饮场所消防安全浅谈以下几点看法：

一、火锅餐饮场所使用的主要燃料

通过摸底，火锅餐饮场所使用液化气罐、电磁炉、酒精炉。而其中，液化气罐居多。

二、火锅餐饮场所使用燃料危险性及注意点

一是若液化气发生泄漏，容易沉积于地面，遇明火即会发生爆炸。因此使用前要检查接头、橡胶管是否破损，漏气。汤水不要过满，防止汤水沸溢，而使火熄灭而跑气。火锅店内因为使用明火，更应严格禁烟，但这一点很多火锅店未禁止。

二是酒精炉火锅的最大隐患在于，酒精煤油极易挥发燃烧，不熄灭火添加燃料时，容易引起爆燃。因此要特别注意，在添加燃料时，一定要先熄灭火种，待添加完后重新点火。

三是在许多涮羊肉馆炭火炉使用也很多，如通风不畅，可能发生一氧化碳中毒；持续高温也可能烤坏桌面引发火灾。因此要保持房间通风，火锅底下垫一只盘子，少放一点清水，避免火锅直接接触桌面。

四是相对安全的电磁炉火锅，如果违规操作或者超过使用寿命，电磁炉也有可能发生爆炸。电磁炉的使用寿命在5年左右，要及时更换，使用时要保证炉体进、排气孔处无任何物体阻挡。

三、火锅餐饮场所存在的安全隐患

一是消防安全意识不强。在检查中，我们发现很多火锅餐饮场所负责人认为单独放置液化气瓶占地方，操作起来很麻烦，放在灶具下操作方便、节省空间。对液化气、酒精等易燃易爆品使用的相关法律法规、物质特性、成份及其危险性了解非常少，缺乏专业常识，一旦发生泄漏或燃烧等情况便束手无策，不能在第一时间采取有效措施，防止事态扩大。部分场所将液化气钢瓶集中放置在一起，没有按照相关规定进行处理，落实防范措施，认为都经营多年了，没有发生过什么事故，存在心理侥

各地消防办事大厅

华北 东北 华东 中南 西南

山西省 | 内蒙古 | 河北省 | 北京市

曝光台

- 昌吉中石化加油站灭火器“以假乱真”
- 新疆乌苏农行封堵生命通道被罚50
- 浙江椒江欧尚肯德基堵安全出口被
- 必胜客餐厅厨房未配灭火器 消防
- 北京古玩城无消防审批手续擅施工

消防安全宝典

春运安全宝典

坐飞机、火车或者地铁，要注意哪些安全问题，本期春运消防安全宝典告诉您。



消防安全宝典之消防安全常识五十条

发生火灾如何报警、谎报火警有什么后果、发现消防违法行为怎么办，请看消防常识50条。



- 选防火门7妙招
- 寒冬车窗除霜

幸。

二是从业人员素质不高。餐饮场所从业人员要么是亲戚朋友或者家人，要么是外来务工人员，文化素质普遍不高，缺乏系统的易燃易爆物品使用安全知识和法律教育。在检查中，大部分从业人员知道《消防法》，而对使用液化气钢瓶要执行《城市燃气管理办法》、《燃气燃烧器具安装维修管理规定》、《液化石油气安全管理暂行规定》等规章的规定全然不知。

三是部门联合监督不力。火锅餐饮场所的液化气、酒精等易燃易爆品的监管不是一个部门的事情，涉及到安监、质检、工商、公安、消防等多部门，而这些部门平常都是各管各的，没有开展联合执法行动，没有形成联合监管的强大合力。只有在出现类似山西寿阳喜羊羊火锅店爆炸事故后，才会相互沟通，开展联合执法行动。有的地方即使开展了联合执法行动，没有制定后期监管制度，只有一种形式而已。

四、火锅餐饮场所监管的对策

一是强化消防宣传。坚持检查和宣传“两手抓、两手硬”，紧密结合各项防火检查和其他宣传活动，制定火锅餐饮场所消防宣传单，检查一家发放一家、培训一家，详细讲解液化气罐、电磁炉、酒精炉使用安全知识。紧密联合火锅餐饮场所政府主管部门进行联合教育培训，协调县教育局联合开展学校培训，联合住建、安监、卫生、工商等联合开展火锅餐饮场所消防知识教育培训，对责任人、管理人、员工进行培训，不断提高这些人的消防安全意识，提升处置事故的能力。依托当地报纸、电视台、地方性论坛等媒体，公布火锅餐饮场所名单、检查发现的隐患、隐患整改期限、监督举报电话等，发动全社会力量广泛参与。

二是加强源头管理。加强火锅餐饮场所主要从以下“四关”，从源头上堵住漏洞。一抓钢瓶质检关：未经质检或质检不合格或已过质检期的钢瓶，一律不得投入使用；二抓代客冲气人员资质关：未取得相关资质的人员，均不得经营代客冲气业务；三抓钢瓶检查关：对前来冲气每只钢瓶进行检查，发现锈蚀、文字不清、未经质检的钢瓶一律不得冲气；四抓使用技术指导关，职能部门应定期深入到场所，指导业主使用，规范其操作。

三是强化联合监管。应该提请政府牵头负责，组织安监、住建、工商、卫生等职能部门联合开展火锅餐饮场所监督管理，彻底改变以往那种单打独斗、各管各的局面，落实专门联络负责人，明确各自分工，以便随时可以开展联合检查和督查。对发现的问题相互之间要及时函告和通知，以便卫生、