

职工食堂各项安全保证体系及措施方案

1、消防安全管理措施

(1) 防火巡查

1) 餐饮中心的操作间等部位应当根据不同的防火需要，配备不同灭火要求的灭火器材，如：灭火毯、灭火器。

2) 餐饮中心设立消防安全管理人员，每日对餐饮中心内重点防火部位进行巡查。

3) 每班次对重点部位进行巡查。

4) 重点岗位的工作人员，每日对防火安全情况检查一次。

5) 餐饮中心消防管理人员 24 小时在餐饮中心内巡视，发现火情及时报警和扑救。

6) 制止一切违反消防安全规定的行为。

7) 巡查中发现问题及时报告，认真作好巡查记录。

8) 根据《人员密集场所消防安全管理》(GA654-2006) 第 7.9.2.7 条规定“旅馆、餐饮场所、医院、学校等厨房的烟道应至少每季度清洗一次”；操作间的集烟罩和烟道入口处 1 米范围内，应当每日进行清洗，清理应当做好记录。

(2) 消防安全检查

1) 项目负责人要定期组织人员对全餐饮中心进行安全防火检查，并作好检查记录。

2) 针对防火安全存在的问题，适时开展消防安全专项检查，对查

出的问题,制定整改计划,限期整改。

(3) 防火安全检查的主要内容有:

- 1) 防火安全的宣传教育情况;
- 2) 防火安全管理制度的执行情况;
- 3) 电源线路、电器设备安全情况;
- 4) 烟道清洗情况;
- 5) 消防设备、消防器材的维护保养情况;
- 6) 消防通道是否畅通;
- 7) 火灾隐患是否得到及时整改等;

(3) 消防安全教育

1) 餐饮中心消防安全管理机构,认真组织餐饮中心员工学习宣传国家、省、市的消防法律法规和甲方的有关规定,增强餐饮中心员工的消防安全意识。

2) 及时传达贯彻消防部门的会议精神,落实实施。

3) 宣传和落实餐饮中心消防目标责任制,进一步明确责任,增强责任感。

4) 防火责任人和消防安全管理员应经常向工作人员进行消防知识的宣传。

5) 利用多种形式进行消防安全教育。

6) 新员工要进行岗前消防安全育。

7) 培训内容应当包括但不限于以下内容:

- 1) 消防基础知识;

- 2) 厨房火灾危险性；
- 3) 厨房火灾预防；
- 4) 紧急应对措施；
- 5) 厨房火灾隐患自查及整改措施。

(4) 消防设施管理制度

- 1) 餐饮中心的消防设施由餐饮中心进行管理。
- 2) 餐饮中心的消防设施，由专人加以维护保养，不得随意挪动，严禁任何人、非火警使用院内消防设施。
- 3) 严禁在消防通道上搭建违章建筑。
- 4) 消防通道应急灯应每月检查一次，保持良好状态。
- 5) 确保区域之间的疏散通道、安全出口畅通无阻。
- 6) 严禁改变、损坏防火门锁具的结构。

(5) 消防器材维护保养制度

- 1) 餐饮中心负责本区域消防器材的维修、保养及更换。
- 2) 餐饮中心对消防器材实行统一配置，根据消防要求，按照部位的特点配置相应种类的消防设备的正常使用。
- 3) 餐饮中心的消防器材，放在显著固定位置，不得随意挪动，并做到员工都会使用。
- 4) 根据灭火器的种类、性能、及时换药，充气、保持完好有效。

(6) 消防安全管理机构的任务：

- 1) 贯彻消防工作的方针、政策、法令、规章及上级有关消防工作的指示精神。

2) 制定防火工作计划，布置、总结防火工作。

3) 研究重大火险隐患的整改。

4) 监督、检查防火工作。

5) 对违反消防法规行为的人，及时进行批评教育，并按有关规定给予处罚。对工作突出的应给予奖励。

2、厨房消防安全管理

(1) 安全用电

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；

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；

3) 厨房墙插必须加装防水罩，严禁使用移动插线板；

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；

5) 厨房安全用电检查，每月进行 1 次，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。

(2) 灭火器配置及管理

1) 厨房区域内灭火器按每 20 平方米配备两具符合相应要求的 4KGAB 灭火器，放在灭火器箱内距地面高度不得小于 15cm，安放位置固定并设明显标识、方便取用；

2) 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。

(3) 灭火毯配置及管理

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；

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；

3) 厨房灭火毯检查，每月不少于两次，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) 挡火板、油烟口、油烟管道配置及管理

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；

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；

3) 油烟管道须建立清洗计划；排油烟管道每季度不少于 1 次清

洗；当以上清洗频次下排油烟管道仍有积油，须增加清洗频次、专项突击清洗、采用技术改造等解决方案；

4) 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。

(5) 喷淋设施配置及管理

1) 厨房区域内喷淋设施已按照相关设计进行了统一安装。如进行二次装修，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；

2) 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。

(6) 安全出口、疏散标识、应急照明配置及管理

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。

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 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厨房疏散标识日常检查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。

3) 应急照明

①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应急照明的日常检查内容应包括但不限于：蓄电型应急照明处于充电状态、无破损、无脱落等。

3、消防安全应急管理

(1) 具体措施：

员工在遇到发生火情时，不要惊慌失措，要冷静、沉着，语音清晰地将火情发生的区域、地点、火势大小、告知相关上级领导。

1) 行动措施

①火灾现场的第一发现人就近用灭火器材阻止火势蔓延。

②当发生火警时，主管人员须立即赶赴现场查看，确认发生火灾后，应立即通知消防控制中心。

③待消防中心接到火灾确认信息后，应立即通知突发事件应急处置小组成员到达现场安排开展疏散、灭火、救援工作。

④控制、疏散闲杂人员，指派专人组织人员疏散，让人员不要惊慌有序地安全撤离，同时引领消防人员进入火灾现场。

⑤把火情的具体位置，燃烧物品是什么，燃烧范围大小及火势走向，起火原因，有无人员被困，有无贵重物品等详细情况报指挥小组。

2) 行动原则

①先救人后救火，尽量避免人员伤亡。

②首先疏散易燃易爆物品，以避免火势扩大。

③对疏散出来的人员逐一进行清点，一个也不能漏掉。

3) 现场指挥者要求

①由最早赶到现场的最高职务者担任灭火指挥员并将火情通报给指挥小组，灭火指挥员职务由高到低排列顺序为：总经理、经理、各区域主管。

②总指挥者根据火势的大小，火情性质进行分工，指挥各组进行灭火，控制火势，疏散人员，抢救物资，做好警卫警戒工作等。

③总指挥员如预料或确定火灾不能自行扑灭，应立即指示向火警台“119”报警。

4) 其他人员：

①未接到撤退指令，不得离开各自岗位。

②保持镇静，不得奔跑或有惊扰他人的任何举动。

(2) 医疗救护程序：

1) 一旦发生人员烧伤、砸伤、窒息等事故，立即将受伤人员移至安全、阴凉区域，进行现场包扎，对窒息人员进行人工呼吸等方法进行抢救。

2) 在现场抢救的同时，应向医院求援（电话：120），请专业医

疗救护单位进行救护。

（3）扑救初起火灾的程序和措施

一旦发生火灾，在初起阶段应按以下应急程序实施：

1）报警。做到“报警早，损失小”，迅速将事故险情上报给办公室，并拨打火警“119”报警；

2）疏散。现场负责人要迅速组织员工撤离，并将客人疏散到安全区域；

3）迅速查明火情，调查起火原因，起火部位，燃烧物质，火场内有无易爆物资、有毒物资，有无被困人员、有电等，如电器、电路着火，应立即切断电源；

4）合理部署灭火力量。应将主要力量部署在火势蔓延区，控制火势发展；

5）合理使用灭火器材。如在现场消防设施完好，消防器材充足，保证人员安全的情况下，应采取灭火、降温、撤走现场易燃易爆物资等有效措施，积极进行自救；

6）积极救人是首要任务，力争最大限度的减小人员伤亡；

7）抢救物资：最大限度的减小集体和个人的财产损失；

8）根据险情，通知可能受到威胁的单位和人员撤离危险区，清除现场障碍物，拓宽灭火现场，积极清障；

9）配合消防队灭火。

（4）火警后绪工作

1）指挥员安排有关人员搞好现场警卫工作，保护好现场，防止

2) 各岗位负责人协助进行现场勘察，以及各项调查处理，补充、恢复消防设施、设备。

3) 部门进行人员集结，清点部门人员有无缺少。

(5) 应急工作要求

1) 一切行动听指挥，做到令行禁止、协调一致，严禁发生人为的技术规范伤害和伤亡。

2) 全体员工要提高安全意识，熟悉此预案的任务和职责。

4、人员安全保障方案

(1) 安全使用设备措施

1) 使用厨房设备时要检查是否运作正常，厨房设备要有专人操作，严格按设备操作流程。严禁多人同时操作；设备只能全停止后，才能进行下一步工作。

2) 清洁设备时应断掉电源，设备有安全罩的应保持在正确位置。

3) 厨房的利器工具每位员工必须小心使用和保管，做到定点存放、专人负责，使用后放回原处，刀具要保持清洁锐利以免打滑伤人，带刀行走时，刀尖必须向下，用布擦拭时，刀口必须向外。

4) 使用厨具时特别是玻璃餐具每位员工都必须小心使用，注意不要碰撞，或其他原因损坏。

5) 正确使用电器，严禁违规操作，出现零件松动或设备故障应及时报修，未修好前做明显标记提醒他人。

6) 保持地面整洁及时清理油污和积水以免滑倒他人。

）严禁单人搬动重物，地面不得随意堆放杂物。

8) 过热液体严禁存放于高处；严禁在油温升高时溅入水分；严禁长时间在冷冻物品间以免知觉下降发生意外。

9) 严禁身份不明人员进入厨房，以免发生意外事故。

10) 严禁使用包装有破损的食品，以免用餐人员误食；统一杀虫时要注意食品的保护以免发生意外事故。

11) 使用气炉前必须先检查气门开关，然后再开始开气点火以确保安全，使用炉灶时必须做到不离人。

12) 每天使用气炉要做记录，做到谁先开气谁签名确认，谁最后关气谁签名确认，提高责任心。

13) 各种机电设备和电器要做到先熟悉使用方法后才能使用，既确保用具使用寿命，又确保人身安全。

14) 冷冻、雪柜使用时每个相关人员都必须在下班前仔细检查雪柜的温度。

(2) 安全用电管理制度

1) 工作人员要掌握安全用电的相关知识，熟悉蒸箱、电饼铛、烤箱等电器的操作程序，严格按照用电安全程序来操作。

2) 饭堂应做到安全用电，严格遵守电气设备使用规程，用电量不得超过额定负荷；每周检查电气、拉线、电缆、电源等有无老化、破损、漏电现象，若发生安全隐患及时报告贵司及公司进行维修。

3) 任何人不得改变线路，不得私自安装和乱拉电线，用电设备必须严格按电气设备操作规程作业，防止用电设备及电气线路过载、

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/228064065142007021>