

餐饮店消防安全检查内容

汇报人：

2023-12-19

目 录

- 消防设施检查
- 厨房设备安全检查
- 员工消防知识培训与演练
- 消防通道与出口畅通性检查
- 易燃易爆物品管理情况检查
- 消防安全责任制落实情况检查

01

消防设施检查



灭火器配置及有效性



灭火器配置

检查餐饮店是否按照规定配置了足够的灭火器，包括干粉灭火器、泡沫灭火器等。



灭火器有效性

检查灭火器的压力是否正常，是否在有效期内，以及是否进行了定期的维护和保养。



消防栓及水带完好情况



消防栓完好情况

检查消防栓是否完好无损，水带是否老化、破损或漏水。

水带完好情况

检查水带是否老化、破损或漏水，以及水带接口是否牢固。



消防报警系统运行状况

消防报警系统运行

检查消防报警系统是否正常运行，包括烟感、温感等探测器的灵敏度和准确性。

消防报警系统维护

检查消防报警系统是否进行了定期的维护和保养，以及是否进行了及时的维修和更换，



02

厨房设备安全检查



燃气管道及阀门安全状况

燃气管道是否老化、破损

检查燃气管道是否有裂纹、变形、锈蚀等现象，确保管道安全可靠。

阀门是否严密

检查燃气阀门是否严密，有无漏气现象，确保阀门处于正常工作状态。





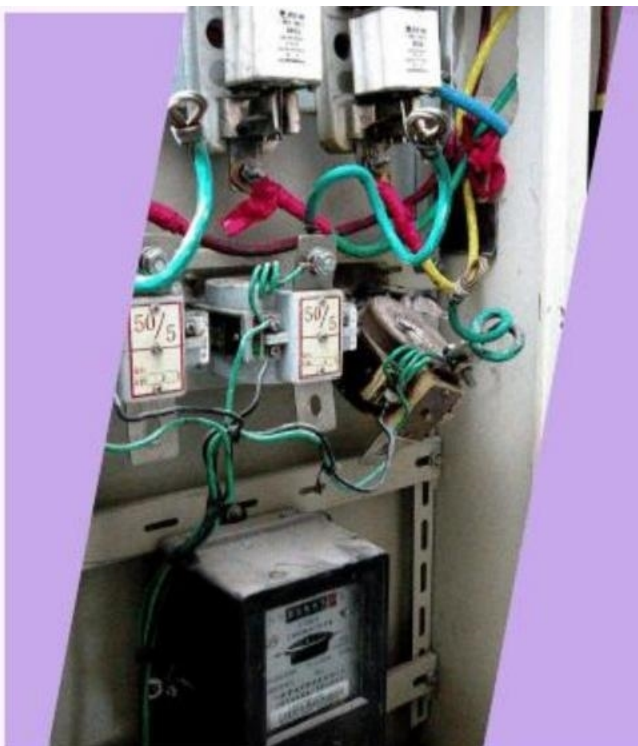
厨房电器设备绝缘情况

设备是否漏电

检查厨房电器设备是否漏电，有无漏电保护装置，确保设备安全使用。

绝缘材料是否合格

检查厨房电器设备的绝缘材料是否符合国家标准，有无老化、破损等现象，





排烟系统正常运行情况



排烟管道是否畅通

检查排烟管道是否畅通，有无堵塞、变形等现象，确保排烟系统正常运行

排烟设备是否完好

检查排烟设备是否完好，有无损坏、老化等现象，确保排烟设备正常运行

03

员工消防知识培训与演练



员工消防知识掌握程度评估

培训内容

评估员工对消防知识的掌握程度，包括火灾预防、灭火器材使用、疏散逃生等方面的知识。

VS

考核方式

通过考试、实际操作等方式对员工进行考核，确保员工具备基本的消防安全知识。



定期组织消防演练活动

● 演练计划

制定详细的消防演练计划，包括演练时间、地点、参与人员、演练内容等。

● 演练实施

按照计划组织员工进行消防演练，包括模拟火灾场景、使用灭火器材、疏散逃生等环节。

● 演练总结

对演练过程进行总结，分析存在的问题和不足，提出改进措施。



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/368046077043006052>