

餐饮服务单位使用丙类液体燃料消防安全 管理规范

Specification for fire safety of using Class C liquid fuel in catering service
units

征求意见稿

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 丙类液体燃料类别	4
5 基本要求	4
6 燃料储存	4
7 燃料供应与使用	5
8 日常消防安全管理	5
8.1 用油管理	5
8.2 用火管理	6
8.3 用电管理	6
8.4 防火检查	6
8.5 消防安全培训	6
9 预案编制与处置	7
9.1 预案编制	7
9.2 火灾处置	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市消防救援局提出并归口。

本文件由北京市消防救援局组织实施。

本文件起草单位：北京市昌平区消防救援局、中国中元国际工程有限公司、北京市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：xxxx

餐饮服务单位使用丙类液体燃料消防安全管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位使用丙类液体燃料类别、基本要求、燃料储存、燃料供应、日常消防安全管理、预案编制与处置等要求。

本文件适用于餐饮服务单位使用符合相关规定的丙类液体燃料的消防安全管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 38315 社会单位灭火和应急疏散预案编制及实施导则
GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理
GB 50016 建筑防火设计规范
GB 50074 石油库设计规范
GB 50140 建筑灭火器配置设计规范
GB 55024 建筑电气与智能化通用规范
GB 55037 建筑防火通用规范
GB 55036 消防设施通用规范
GB 51348 民用建筑电气设计标准
SY/T 6344 易燃和可燃液体防火规范
DB11/ 1022 简易自动喷水灭火系统设计规程
DB11/T 1789 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering unit

有固定经营场所，通过现场加工、制作、销售食品，并直接或间接向消费者提供劳动的餐饮服务提供者。

[来源：DB11/T 1789-2020，3.1，有修改]

3.2

丙类液体燃料 Class C liquid for catering

闪点不小于 60℃的可用灶具或直接燃烧的液体燃料。

4 丙类液体燃料类别

4.1 丙类液体燃料可分为以下类别：

- a) 丙 1-A 级液体燃料：闪点不小于 60℃、不大于 93℃的液体燃料；
- b) 丙 1-B 级液体燃料：闪点大于 93℃的液体燃料。

5 基本要求

5.1 使用丙类液体燃料的餐饮服务单位应建立安全用油用火用电制度，明确丙类液体燃料管理各级消防安全责任人和消防安全责任范围。

5.2 使用丙类液体燃料的餐饮服务单位应制定相关消防安全管理制度，宜包含下列内容：

- a) 油罐、输送管道和油泵的日常巡查、维护和检修制度；
- b) 丙类液体燃料使用安全操作规程和加注作业操作规程；
- c) 丙类液体燃料使用消防安全培训制度。

5.3 餐饮服务单位应自行开展或委托消防技术服务机构定期开展消防设施维护保养检测、丙类液体燃料使用消防安全评估，并宜采用先进的消防技术、产品和方法，保证丙类液体燃料储存、使用的消防安全。

5.4 餐饮服务单位使用丙类液体燃料的消防安全管理人和操作人员应掌握丙类液体燃料消防安全知识、安全操作技能和初起火灾扑救措施。

5.5 设置在消防安全重点单位及火灾高危单位内的餐饮服务单位不应使用丙 1-A 级液体燃料。

5.6 餐饮服务单位采购的丙类液体燃料及附属设备及应符合下列规定：

- a) 丙类液体燃料具有安全技术说明书或运输危险性鉴定书，鉴定结果不属于危险品且闪点不小于 60℃；
- b) 用于丙类液体燃料使用的灶具、油泵、输送管道应具有产品质量合格证明。

5.7 丙类液体燃料的储罐和输送管道应通过国家型式检验，并应明确适用场景。

5.8 储罐和油泵出口便于操作的位置应设置手动紧急切断阀门，宜设有自动切断阀。

5.9 餐饮服务单位消防设施设置应符合 GB 5503、GB 50016 的相关规定，所在场所区域未设置自动喷水灭火系统时，宜按 DB11/ 1022 增设简易自动喷水灭火系统。

5.10 使用、储存丙类液体燃料的区域应按 GB 50140 B 类火灾场所中危险级配备灭火器，并应符合下列规定：

- a) 当采用丙 1-A 级丙类液体燃料时，宜采用推车式灭火器；
- b) 厨房区域配置的灭火器应设置在离灶台、常用大功率设备、便携式燃料燃具等周边 1m 范围内，安放位置应固定并设置明显标识。
- c) 储存区域配置的灭火器应设置在储油间门外或室外储罐周边 3m 范围内，并配置 2m³沙子。

5.11 厨房区域内每个灶台应配置不应少于 2 块灭火毯，固定放置于灶台左右两侧（或后方）并设有明显、统一的标识。

6 燃料储存

6.1 丙类液体燃料储罐宜设置在建筑外，并应设置防止储罐锈蚀、老化的措施，与建筑物的防火间距应符合 GB 50016 的规定。

6.2 餐饮服务单位使用丙类液体燃料的建筑内最大储存容积不应大于 1m³，丙 1-A 级液体燃料最大储存容积不应大于 200L。

6.3 使用丙类液体燃料的餐饮服务单位不应设置在地下、半地下和三层以上。丙类液体应集中储存，当大于 200L 时，储存间与周围区域防火分隔应符合 GB 55037 的规定；当不大于 200L 时，可储存在独立的隔间内。

6.4 当丙类液体燃料储罐设置在建筑物内时，储罐、灶具周围 0.5m 处不应堆放可燃物；当储罐设置在建筑外时，储罐与电动车停放或充电地点距离不小于 25m。

6.5 储罐下部应设置防止油品流散的措施，门口宜设置漫坡或门槛，围堰高度不宜低于 150mm，其排水管、沟不应与相邻区域相通，下水道应设置隔油设施。

6.6 设置在室外的金属储罐，应按 GB 50074 的规定做防雷接地。

7 燃料供应与使用

7.1 燃料输送管道不应暗敷，宜敷设在带有盖板的管沟内，明设时应敷设在不易受撞击处，当不能避免时，应在管外加保护措施。

7.2 输送管道敷设高度应符合下列要求：

- a) 在建筑物内不应暗敷；
- b) 架空敷设时，高度不宜小于 2.2m；
- c) 敷设高度低于 1m 时，应采取抗冲击措施；
- d) 贴地敷设时，不应敷设在疏散走道。

7.3 室内燃料输送管道与电气线路、其他燃气管路之间的净距不应小于 300mm，且燃料输送管道应敷设在其他管线的下方。

7.4 燃料输送管道在穿过非使用丙类液体燃料的房间时，金属管道上管件的接头应为焊接接头，在使用丙类液体的房间内，金属管道上的阀门或接头可采用法兰或螺纹连接。

7.5 餐饮服务单位使用丙类液体燃料时，应符合下列规定：

- a) 就餐区不应使用丙 1-A 级液体燃料；
- b) 便携式燃烧器具应设置防倾倒和油品流散的措施；
- c) 使用丙类液体燃料的炉灶等设备必须在冷却状态下加注燃料；
- d) 丙 1-A 级液体燃料不应在营业期间加注；
- e) 餐饮服务单位内不应进行丙类液体燃料的分装工作。

7.6 丙类液体燃料油泵、输送管道应符合下列规定：

- a) 灶具油泵应选用容积泵；
- b) 储罐及输送管道应具有密封、抗冲击、抗撞击、耐高温、耐腐蚀性能；
- c) 输送管道宜选用非铁金属软管，也可选用铝塑复合管、不锈钢管、无缝钢管、镀锌钢管、铜管等。

8 日常消防安全管理

8.1 用油管理

8.1.1 餐饮服务单位应落实消防安全责任人，在营业期间不应进行加注、施工等工作，加注时应关断手动切断阀。

8.1.2 液体储罐上应在醒目位置设置“严禁烟火”等安全警示标志，并标明所储存物品类型、闪点和危险等级。

8.1.3 燃料输送管道应设置区别于其他管道的明显标志，并应标明液体流向。

8.1.4 餐饮服务单位应安排专人每日对燃料输送系统和灶具进行巡查和检查，每日检查不少于 2 次，

检查间隔时间应不少于 6.0h，并进行相关记录。

8.1.5 餐饮服务单位在营业期间不应应对燃料输送系统、灶具等进行检修，检修时应关断手动切断阀。

8.1.6 切断阀上应设置醒目的标志，指明液体和受控区域，每月进行一次测试。

8.1.7 运营开始前，应先检查油罐、燃料输送管道、阀门、灶具的连接处进行测漏检查。

8.1.8 餐饮服务单位营业结束时，应当关断燃料输送管道上的手动切断阀。

8.1.9 餐饮服务单位在灶具使用期间应有人看护，使用过程中发现丙类液体燃料泄漏等情况，应立即关闭手动切断阀，上报消防安全责任人并组织人员疏散。

8.1.10 餐饮服务单位应定期对排油烟罩、油烟道清洗，并在内部明显位置张贴油烟管道清洗情况、员工培训记录、巡查记录，公示当日带班负责人信息。

8.2 用火管理

8.2.1 不应应对盛装或盛装过可燃液体且未采取安全置换措施的储存容器进行电焊等明火作业。

8.2.2 餐饮服务单位施工动火前应关断阀门，并应符合下列规定：

- a) 不应在营业时间进行动火作业；
- b) 需要动火作业的区域，应与其他区域采取防火分隔措施，严格将动火作业限制在防火分隔区域内，并加强消防安全现场监管；
- c) 电气焊等明火作业前，实施动火的部门和人员应按照制度规定办理动火审批手续，清除可燃、易燃物品，可燃物距火源距离不应小于 10m，配置灭火器材，落实现场监护人和安全措施，在确认无火灾、爆炸危险后方可动火作业；
- d) 动火作业结束后应检查确认无遗留火种。

8.2.3 厨房炉灶、烟道等设施与可燃物之间应采取隔热或散热等防火措施。

8.2.4 进行焊接、切割等特种作业人员应具有相应的资格证书。

8.3 用电管理

8.3.1 餐饮服务单位的电气设计应符合 GB 50016、GB 55024 和 GB 51348 的规定。

8.3.2 厨房用电器具应符合产品标准的规定，满足消防安全要求。

8.3.3 当采用电加热设施设备烹饪食品时，电气线路应安装漏电保护装置。

8.3.4 设置在消防安全重点单位及火灾高危单位内的餐饮服务单位，应每年进行一次电气防火检测，并采取加强措施加强电气线路的日常监测。

8.3.5 不应随意私拉乱接电线、采用延长线插座串接方式取电，电器设备距离可燃物的距离不应小于 0.5m；电源插座、照明开关不应安装在可燃材料上，确需时，应采取有效的防火隔离措施。

8.3.6 大功率电取暖设备的配电回路应设置短路、过载、漏电保护装置，且周围 0.5m 范围内不应有可燃物。

8.3.7 冰箱、冷柜等长时间通电设备，应落实有效的安全检查、防护措施。

8.3.8 电动自行车等含蓄电池物品、蓄电池不应在餐饮服务单位室内放置及充电。

8.4 防火检查

8.4.1 餐饮服务单位应按人员密集场所进行防火巡查、检查，并应符合 GB/T 40248 的规定。

8.4.2 餐饮服务场所营业期间应每 2h 进行不少于 1 次巡查，每月进行一次防火检查。

8.4.3 防火巡查、检查，应按照 GB 25201 和 GB/T 40248 的规定填写巡查、检查记录，检查人员及责任人应签字确认。

8.5 消防安全培训

8.5.1 餐饮服务单位的从业人员应掌握油类火灾扑救方法，熟练操作灭火器、灭火毯，知晓“119”火警报警方法程序，具备初起火灾扑救和组织应急疏散逃生的能力。

8.5.2 餐饮服务单位应对员工每半年进行不少于 1 次专项消防安全培训。

下列人员应当接受消防安全专门培训：

- a) 消防安全责任人；
- b) 消防安全管理人；
- c) 专、兼职消防人员；
- d) 从事操作、使用丙类液体人员；
- e) 其它应当接受消防安全专门培训人员。

8.5.3 餐饮服务单位应组织员工开展使用丙类液体燃料消防安全培训，至少应包括下列内容：

- a) 液体燃料泄漏处置专项培训；
- b) 油类火灾灭火专项培训；
- c) 火灾疏散培训；
- d) 建筑消防设施和器材的性能、使用方法和操作规程。

9 预案编制与处置

9.1 预案编制

9.1.1 餐饮服务单位灭火和应急预案应符合 GB/T 38315 的规定，至少包括下列内容：

- a) 丙类液体火灾发生可能的影响范围和后果；
- b) 应急组织机构人员及职责；
- c) 丙类液体初起火灾扑救程序和措施，明确丙类液体种类和危险等级；
- d) 火灾报警、应急疏散和自救逃生的知识、技能；
- e) 安全疏散路线，引导人员疏散的程序和方法等。

9.1.2 餐饮服务单位灭火和应急预案应结合丙类液体的储存、使用区域的特点编制针对丙类液体燃料的专项火灾应急预案。

9.1.3 餐饮服务单位与其他建筑合建时，应制定联合专项灭火和应急疏散预案。

9.1.4 餐饮服务单位应至少每年组织一次消防演练或者专项灭火、疏散演练。

9.1.5 发现火情，应立即启动灭火和应急疏散预案，并在发现火灾第一时间报警和疏散就餐人员。

9.2 火灾处置

9.2.1 餐饮服务单位从业人员应掌握消防设施和灭火器、灭火毯的操作使用方法，知晓“119”火警报警方法程序，具备初起火灾扑救和组织应急疏散逃生的能力。

9.2.2 发现火情，应立即启动灭火和应急疏散预案，有消防控制室时，火警处置应按照 DB11/T 2104 的相关规定执行，无消防控制室时应符合下列规定：

- a) 餐饮服务单位从业人员在发现火警后应立即上报消防安全责任人，并拨打“119”火警电话报警，报警时应说明着火单位地点、起火部位、着火物种类、火势大小、报警人姓名和联系方式，保持与消防救援队伍的沟通联络并配合开展救援；
- b) 立即切断燃料输送管道上的燃油切断阀，并做好油品防逸散措施；
- c) 确认火警后，应立即组织现场人员疏散；
- d) 组织人员携带器材装备在 3 分钟内到场，现场设置警戒区，避免无关人员进入火场。

