|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  |

     地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

餐饮业用醇基燃料使用消防安全管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（本草案完成时间：）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

山西省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc172707593)

[引言 III](#_Toc172707594)

[1 范围 1](#_Toc172707595)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc172707596)

[3 术语和定义 1](#_Toc172707597)

[4 消防安全责任 1](#_Toc172707598)

[5 安全布局和防火分隔 2](#_Toc172707599)

[6 储存管理 2](#_Toc172707600)

[7 燃烧器管理 3](#_Toc172707601)

[8 燃料管道管理 3](#_Toc172707602)

[9 使用管理 3](#_Toc172707603)

[10 加注作业管理 3](#_Toc172707604)

[11 应急处置 4](#_Toc172707605)

[参考文献 5](#_Toc172707606)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1《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。

本文件由山西省消防救援总队提出。

本文件由山西省消防标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西省消防救援总队、临汾市消防救援支队。

本文件主要起草人：朱江、赵武军、徐彤、武丽珍、郭健、张宏亮、赵志辉、李文欢、高黎锋、闫云龙。

1. 引言

为规范餐饮业用醇基燃料使用的消防安全管理，提高消防安全管理水平，进一步优化餐饮场所运营环境，实现有效预防火灾和减少火灾危害的目标，依据国家现行法律法规和消防技术标准，制定本文件。

餐饮业用醇基燃料使用消防安全管理规范

* 1. 范围

本文件规定了餐饮业用醇基燃料使用的消防安全管理要求，包括消防安全责任、安全布局和防火分隔、储存管理、燃烧器管理、燃料管道管理、使用管理、加注作业管理、应急处置等内容。

本文件适用于使用醇基燃料的餐饮经营单位（包含机关、团体、企事业单位使用醇基燃料的内部食堂、餐厅等餐饮场所），以下统称为餐饮场所。

对于餐饮场所使用其他液体燃料的消防安全管理可参照本文件执行。

* 1. 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 16663 醇基液体燃料

GB 55037 建筑防火通用规范

GB 50016（2018年版） 建筑设计防火规范

GB 50140 建筑灭火器配置设计规范

NY 312 醇基民用燃料灶具

GB/T38315 社会单位灭火和应急疏散预案 编制及实施导则

GB/T40248 人员密集场所消防安全管理

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 餐饮业用醇基燃料

餐饮业用醇基燃料，是指以醇类物质为主体配制的，符合GB 16663要求的液体燃料，以下简称“醇基燃料”。

* + 1. 储存容器

餐饮场所储存醇基燃料的容器。

* + 1. 燃烧器

使醇基燃料和空气以一定方式喷出混合燃烧的装置统称。本文件主要指餐饮场所内使用醇基燃料的灶具。

* 1. 消防安全责任
     1. 餐饮场所所在的餐饮经营单位或机关、团体、企事业单位是醇基燃料使用环节的消防安全责任主体，应当依法遵守消防法律、法规，履行消防安全职责。
     2. 餐饮场所实行承包、租赁或者委托经营管理时，产权单位应当提供符合消防安全的建筑物、场所，并明确各自的消防安全责任。
     3. 醇基燃料配送单位负责加注环节的消防安全，餐饮场所应当监督并配合配送单位落实加注环节的消防安全措施。
     4. 醇基燃料配送单位、使用场所的法定代表人、主要负责人或实际控制人，分别是醇基燃料加注、使用环节的消防安全责任人。
     5. 餐饮场所工作人员应遵守相关消防安全法律法规，了解醇基燃料的火灾危险性及防火措施，掌握灭火器材的使用方法，会扑救醇基燃料初起火灾，火灾时应履行扑救初起火灾和引导人员疏散逃生的义务。
  2. 安全布局和防火分隔
     1. 餐饮场所不应储存和使用甲、乙类火灾危险性的醇基燃料。
     2. 储存容器与其他建（构）筑物的防火间距应满足GB55037、GB50016的要求。
     3. 储存容器与餐饮场所其他部位之间的防火分隔应满足GB55037、GB50016的要求。
  3. 储存管理
     1. 储存容器设置在室外时，应满足以下要求：

1. 应采用由不燃材料制作的防止日晒雨淋的措施；
2. 固定在建筑外墙上或贴近建筑外墙时，距离储存容器4m范围的外墙墙面上不应开设任何门窗孔洞，且不应有可燃物；
3. 储存容器下方应设置防止醇基燃料流散的设施；
4. 储存容器材质为金属材质或与金属设备相连通的，应设置防雷接地设施；
5. 储存容器设置位置应便于灭火应急处置；
6. 当设置储存间时，宜设置可燃气体探测报警器和独立式自动灭火装置。
   * 1. 储存容器设置在室内时，应设置专门的储存间，且应满足以下要求：
7. 储存间耐火等级不应低于二级；
8. 储存间与其他部位应采用无门、窗、孔洞的防火隔墙，确需开门的，应设置甲级防火门；
9. 储存间应设置可燃气体探测报警器和独立式自动灭火装置；当建筑内其他部位设置自动喷水灭火系统时，储存间应设置自动喷水灭火系统；
10. 储存间内不应堆放杂物；
11. 储存容器总容量不得大于1立方米，最大实际充装量不应超过储存容器容积的90%；
12. 储存容器的下部应设置防止醇基燃料流散的设施。
    * 1. 储存间、储存容器应设置醒目的“严禁烟火”“易燃易爆”“当心火灾”等安全警示标志。
    1. 燃烧器管理
       1. 燃烧器应符合NY312的规定，定期进行校验、检修，并做好记录。
       2. 燃烧器应具有自动点火装置，设置可靠的点火程序和熄火保护装置。
       3. 燃烧器自动点火应坚持“火等燃料”的原则，不得采用进燃料后再点火的方式。
       4. 燃烧器严禁在餐饮场所用餐区使用。
    2. 燃料管道管理
       1. 储存容器到灶具及其配套的燃烧设备之间的燃料管道应设置紧急切断阀，且紧急切断阀应设置在进入储存间前的燃料管道上易于操作的地点或与事故报警装置联锁。
       2. 燃料管道材质宜选用无缝钢管，严禁使用镀锌钢管和无防腐蚀、防溶胀能力的管道材料。
       3. 燃料管道应采用焊接或法兰连接，不得采用卡箍、丝扣等连接方式，阀门连接处应选用防泄漏、防溶胀的密封材料。
       4. 燃料管道不应穿越疏散楼梯间、公共餐厅、办公室、人员居住区等不使用醇基燃料的房间，应远离炉灶等高温环境。
       5. 燃料管道穿过墙壁或楼板时，应敷设在套管内，管道和套管间应采用不燃材料填塞。
    3. 使用管理
       1. 餐饮场所应当每日检查燃烧器、储存容器、管道、阀门、接口等是否完好无损，是否有渗漏现象，定期进行检测、保养。
       2. 燃烧器在使用期间应有人看护，使用过程中，发现燃烧器故障或醇基燃料泄漏等情况，应立即关闭阀门，迅速疏散场所内全部人员。
       3. 使用燃烧器点火前,应检查储存容器开关及燃料管道有无漏液现象；停火后,关闭燃烧器开关和储存容器开关,防止燃料外溢。
       4. 餐饮场所每日使用结束后，应对燃烧器、燃料管道、储存容器等进行检查，确保阀门处于关闭状态，并清理燃烧器周围的油污和杂物。
       5. 餐饮场所使用期间不得对燃料管道、燃烧器等进行维护；维护时应关闭燃料管道上的所有阀门。
       6. 餐饮场所因改造、停业等原因，不再使用醇基燃料时，应将储存容器内的剩余醇基燃料委托配送单位等有资质的单位进行处置，不得私自处置醇基燃料。
       7. 餐饮场所使用期间禁止进行电气焊等动火作业。
       8. 餐饮场所的动火管理应符合GB/T40248的有关要求。动火作业期间，餐饮场所应安排专人落实监护和防范措施。
    4. 加注作业管理
       1. 醇基燃料的加注应在加注人员的现场监护下进行，应控制加注流速，采取防喷溅和防溢流措施；加注作业区应配备灭火器材。
       2. 餐饮场所加注作业期间禁止营业，应关闭储存容器的出口阀门，厨房内禁止使用明火。餐饮场所应在加注作业区应设置警告标志。
       3. 加注作业时应采用专用的接地导线，加注人员进入加注作业区内应遵守以下规定：

a）禁止携带火种和吸烟；

b）关闭随身携带的手机等通讯工具和电子设备；

c）严禁采用敞口加注的方式进行加注作业；

d）应穿着防静电工作服和不带铁钉的鞋。

* + 1. 加注作业时存在下列情况之一，应暂停作业：

a）加注作业区30m范围内存在明火或砂轮打磨、电焊、气焊（割）等散发火花作业；

b）大风、雷暴等恶劣气候。

* 1. 应急处置
     1. 餐饮场所应按照GB/T38315制定灭火和应急疏散预案。
     2. 餐饮场所应按照GB50140配备灭火器材，并定期进行维护保养。
     3. 餐饮场所应加强员工消防安全教育培训，并定期开展消防演练。
     4. 餐饮场所发生火灾后，员工应采取以下措施：

1. 立即拨打“119”电话报警；
2. 立即启动灭火和应急疏散预案；
3. 组织餐饮场所所在建筑内所有人员立即疏散；
4. 使用灭火器、消火栓、消防卷盘、灭火毯等消防设施实施火灾扑救；
5. 关闭燃料管道上的阀门。

参考文献

[1]中华人民共和国消防法

[2] GB 16663 醇基液体燃料

[3] GB 55037 建筑防火通用规范

[4] GB 50016（2018年版） 建筑设计防火规范

[5] GB 50140 建筑灭火器配置设计规范

[6] GB/T 38315 社会单位灭火和应急疏散预案 编制及实施导则

[7] NY 312 醇基民用燃料灶具

[8] GB/T40248 人员密集场所消防安全管理