|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | 厨房 | 一旦发生火灾可能通过油烟管道迅速蔓延，扑救困难 | 乙级 | 1 、开启炉灶时必须打开运水烟罩系统； 2 、炉具使用完毕，应立即熄灭火焰，关闭气源，通风散热； 3 、煨、炖、煮各种食品、汤类时，应有人看管，以防外溢熄灭火焰，造成燃气泄漏。 4、厨房工作人员必须遵守安全操作规程和防火规定。 5 、各种煤气炉灶点火时，要用点火棒，不得使用火柴，打火机或纸张直接点火。 6、在炼油、炸制食品时，必须有专人看管，锅内不要放油过多，油温不能过高，严防因油溢出和油温过高自燃引起火灾。 7、使用煤气时，随时检查煤气阀门或管道有无漏气现象，发现问题及时通知物业部门进行维修。 8、经常检查各种电器和电源开关，防止水进入电器，以免造成漏电、短路、打火等。 9、要及时清理烟罩、烟囱和灶面及其他灶具，避免因油垢堆积过多而引起火灾。 10、下班时，对安全情况进行全面检查，做到过高，导致油烟机中自燃。 11、人走炉灶熄火，并关闭电、气源。及时消除火灾隐患 12、厨房应按要求配备相应的消防装置，工作人员要熟悉报警程序和各种消防设施，会使用灭火器材，遇有火灾，会组织设法扑救。 13、加强检查，及时消除隐患，确保消防设施的正常运行和性能良好 |