

食堂消防安全制度

- 一、使用燃气灶具必须使用点火棒，遵循“先点火，后开气”原则，防止爆燃。
- 二、食堂人员应在点火前先开门窗通风，工作中注意检查燃气管道、灶具有无漏气现象。发现问题及时通知维修人员进行维修。
- 三、灶具点火棒交管连接处使用卡子紧固，防止脱落跑气。胶管老化产生裂纹，应及时通知维修人员更换。
- 四、油炸食品放油液面不得超过锅的三分之二容量，点火后操作人员不得离开油锅，防止油锅加热时间过长而起火。
- 五、食堂内应配备灭火毯和灭火器，并由食堂主管妥善保管。人人会应急使用。严禁挪作他用和挪动摆放位置。
- 六、食堂内严禁存放液化气罐、酒精等可燃液气体，严禁存放木制品、纸制品等可燃物。
- 七、每六个月清理一次通风排烟道。
- 八、食堂内的各种燃气炉灶、烤箱关火时，必须按照操作规程“先火后气”的原则操作。
- 九、人人做到人走关闭电源和气源，熄灭明火。
- 十、食堂人员下班时，必须关闭燃气闸阀，检查有无明火及蒸煮食品，并做好记录。在无任何异常情况下方可离开。