

深圳市餐饮企业消防安全工作指引 (试行)

深圳市商务局

2025 年 3 月

深圳市餐饮企业消防安全工作指引

一、总则

1.1 为加强深圳市餐饮企业消防安全管理，预防和减少火灾事故，保障人身和财产安全，根据《中华人民共和国消防法》、《广东省实施〈中华人民共和国消防法〉办法》、《深圳经济特区消防条例》等法律法规，结合本市餐饮企业实际，制定本指引。

1.2 本指引适用于同时满足以下条件的深圳市行政区域内餐饮企业消防安全管理。

依法取得《营业执照》和《食品经营许可证》相关证书。

食品经营主体业态为“餐饮服务经营者”的经营主体。

机关和企事业单位食堂餐饮外卖配送单位不属于餐饮企业。

1.3 餐饮企业经营场所消防安全工作贯彻“预防为主、防消结合”的方针，实行消防安全责任制。

二、消防安全责任

2.1 餐饮企业的法定代表人或者主要负责人是消防安全责任人，对本单位的消防安全工作全面负责。

2.2 餐饮企业应当履行下列消防安全职责：

建立健全消防安全制度，制定消防安全操作规程，并组织实施；

落实消防安全责任制，明确各级、各岗位的消防安全责任人及其职责；

保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通，保证防火防烟分区、防火间距符合消防技术标准；

按照国家有关规定配置消防设施、器材，设置消防安全标志，并定期组织检验、维修，确保完好有效；

对建筑消防设施每年至少进行一次全面检测，确保完好有效，检测记录应当完整准确，存档备查；

组织防火检查，及时消除火灾隐患；

组织进行有针对性的消防演练；

法律、法规规定的其他消防安全职责。

三、消防安全管理

3.1 用火用电安全管理

餐饮企业应建立健全用火用电安全管理制度，明确用火用电安全管理责任人。

厨房区域应与其他区域进行防火分隔（其中明火厨房为 2 小时隔墙和乙级防火门），并设置明显的禁烟禁火标志，配置灭火毯等灭火设施。

厨房应使用合格的燃气器具，并定期进行检查和维护。燃气厨房应设置燃气泄露预警系统，配备事故排气装置，且燃气探头和预警系统需每年进行年检。

电气线路敷设应符合国家相关规范，并定期进行检测和维护。

严禁私拉乱接电线，超负荷用电。

营业结束后，应关闭所有电源、气源，并检查确认无遗留火种。

3.2 易燃易爆危险品管理

餐饮企业应严格控制易燃易爆危险品的储存和使用。

酒精、食用油等易燃物品应存放在阴凉通风处，远离火源和热源。

严禁在营业区域内存放易燃易爆危险品。

3.3 安全疏散管理

餐饮企业应设置符合规定的安全出口、疏散通道和应急照明设施，并保持畅通。

安全出口处不得设置门槛、台阶，疏散门应向疏散方向开启。

应在明显位置设置安全疏散指示标志和应急照明设施，并保持完好有效。

应制定灭火和应急疏散预案，并定期组织员工进行演练。

3.4 消防设施器材管理

餐饮企业应按照国家有关规定配置消防设施、器材，并设置消防安全标志。

应定期对消防设施、器材进行检查、维护和保养，确保完好有效。其中，油烟管道应每季度清洗一次，大型商业综合体内设置餐饮或者面积超 1000 平米餐饮应设置厨房自动灭火系统。

应明确消防设施、器材的管理责任人，并做好相关记录。

四、消防安全培训

4.1 餐饮企业应对新入职员工需进行岗前消防安全培训，并定期组织员工进行消防安全培训，提高员工的消防安全意识和自救能力。人员密集场餐饮场所发生火灾，现场工作人员应当

立即组织、引导在场人员疏散。

4.2 消防安全培训内容应包括：

消防法律法规和消防安全知识；

本单位的火灾危险性和防火措施；

消防设施、器材的使用方法；

报火警、扑救初起火灾以及自救逃生的知识和技能。

五、火灾隐患整改

5.1 餐饮企业应定期进行防火检查，及时消除火灾隐患。

5.2 对存在的火灾隐患，应立即整改；不能立即整改的，应制定整改计划，落实整改措施，限期整改。

5.3 对公安机关消防机构责令限期改正的火灾隐患，应在规定的期限内整改完毕，并书面报告整改情况。

六、附则

本指引自发布之日起施行。

附录：1. 餐饮企业消防安全检查表

2. 灭火和应急疏散预案模板

3. 消防安全培训记录表

注：本指引仅供参考，具体内容可根据实际情况进行调整。本指引中涉及的法律法规如有更新，以最新版本为准。

附录 1:

餐饮企业消防安全检查表

检查项目	检查内容	检查结果 (是/否/ 不适用)	备注
用火用电 管理	1. 厨房与其他区域是否进行防火分隔, 并设置禁烟禁火标志。		
	2. 燃气器具是否合格, 并定期检查维护。		
	3. 电气线路敷设是否符合规范, 是否定期检测维护。		
	4. 是否存在私拉乱接电线、超负荷用电现象。		
	5. 营业结束后是否关闭所有电源、气源, 并检查无遗留火种。		
	6. 是否存在电动自行车(蓄电池)违规在室内停放或充电;		
易燃易爆 品管理	1. 酒精、食用油等易燃物品是否存放在阴凉通风处, 远离火源和热源。		
	2. 营业区域是否存放易燃易爆危险品。		
	3. 是否使用易燃可燃材料装饰装修。		
	4. 是否违章搭建易燃可燃材料夹芯彩钢板建筑。		
安全疏散 管理	1. 安全出口、疏散通道是否畅通是否完好。		
	2. 安全出口处是否设置门槛、台阶, 疏散门是否向疏散方向开启。		
	3. 安全疏散指示标志、应急照明和应急广播设施是否完好有效。		
消防设施 器材管理	1. 是否按国家规定配置消防设施、器材, 并设置消防安全标志。		
	2. 消防设施、器材是否定期检查、维护, 确保完好有效。		
	3. 是否明确消防设施、器材的管理责任人, 并做好相关记录。		
	4. 是否按要求设置防火分区。		

检查项目	检查内容	检查结果 (是/否/ 不适用)	备注
	5. 防火门、防火卷帘、防火墙等是否保持完好（其中明火厨房为 2 小时隔墙和乙级防火门）。		
	6. 电缆井、管道井等防火封堵是否严密。		
	7. 燃气厨房应设置燃气泄露预警系统，配备事故排气装置，且燃气探头和预警系统需每年进行年检。		
	8. 油烟管道应每季度清洗一次，大型商业综合体设置餐饮或者面积超 1000 平米餐饮应设置厨房自动灭火系统。		
其他	1. 是否制定灭火和应急疏散预案，并定期组织演练。		
	2. 员工是否接受消防安全培训，是否掌握基本消防知识和技能。		
	3. 保安、工作人员是否熟悉安全出口，具备组织逃生自救能力		

检查人: _____

检查日期: _____

整改情况: _____

附录 2:

灭火和应急疏散预案模板

一、总则

为有效应对火灾事故，保障人员安全，减少财产损失，特制定本预案。

本预案适用于本单位发生火灾时的应急处置工作。

二、组织机构及职责

应急指挥部

总指挥：_____（消防安全责任人）

副总指挥：_____（消防安全管理人）

成员：_____（各部门负责人）

职责分工

总指挥：负责全面指挥火灾应急处置工作。

副总指挥：协助总指挥开展工作，负责现场协调和指挥。

成员：负责组织人员疏散、扑救初起火灾、报警等工作。

三、火灾应急处置程序

发现火情

任何员工发现火情后，应立即大声呼救，并使用附近的灭火器材扑救初起火灾。

报警

火势无法控制时，立即拨打 119 报警，并说明火灾地点、火

势情况、有无人员被困等信息。

疏散

应急指挥部立即组织人员疏散，确保所有人员安全撤离。

疏散时，应优先引导老人、儿童、孕妇等弱势群体撤离。

灭火

在确保安全的前提下，组织员工使用灭火器、消防栓等设施扑救火灾。

警戒与配合

安排人员引导消防车辆进入，并配合消防部门开展灭火救援工作。

四、演练与培训

每半年至少组织一次灭火和应急疏散演练。

定期对员工进行消防安全培训，确保掌握灭火器材使用方法和疏散逃生技能。

五、附则

本预案自发布之日起实施。

本预案由本单位消防安全责任人负责解释。

附录 3:

消防安全培训记录表

培训时间	培训地点	培训内容	参加人员	培训效果	备注
年 月 日		1. 消防法律法规和消防安全知识; 2. 火灾危险性和防火措施; 3. 消防设施使用方法; 4. 灭火和疏散逃生技能。			
年 月 日		1. 消防法律法规和消防安全知识; 2. 火灾危险性和防火措施; 3. 消防设施使用方法; 4. 灭火和疏散逃生技能。			
年 月 日		1. 消防法律法规和消防安全知识; 2. 火灾危险性和防火措施; 3. 消防设施使用方法; 4. 灭火和疏散逃生技能。			
年 月 日		1. 消防法律法规和消防安全知识; 2. 火灾危险性和防火措施; 3. 消防设施使用方法; 4. 灭火和疏散逃生技能。			

培训负责人: _____

记 录 人: _____

以上内容可根据实际情况进行调整, 确保符合餐饮场所的具体需求和相关法律法规要求。