

# 餐饮场所消防安全风险自查检查指南

类别	自查检查内容	检查方法
适用范围	本指南适用于供人们日常饮食消费的营业性餐饮场所，包括餐厅、餐馆、饭店、酒店、冷饮厅、茶楼、咖啡厅及其他具有餐饮性质的场所。	
消防安全 责任落实	1、餐饮场所应落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，明确逐级和岗位消防安全职责，确定各级、各部门、各岗位消防安全责任人。	查阅资料
	★2、实行承包、租赁或委托管理时，应当在订立的书面合同中依照有关规定明确各方的消防安全责任。承包人、承租人或者受委托经营管理者，在其使用、经营和管理范围内履行消防安全职责。	查阅资料
	3、餐饮场所的法定代表人、主要负责人或实际控制人是本单位的消防安全责任人，对消防安全全面负责。属于消防安全重点单位的餐饮场所，应当明确承担消防安全管理工作的机构和消防安全管理人，组织实施本单位消防安全管理。消防安全责任人、消防安全管理人应当经过专门消防培训，并具备与其职责相适应的消防安全知识和管理能力。	查阅资料 抽查提问
	★4、所属建筑有两个以上产权单位、使用单位的，应当书面明确各方的消防安全责任，并确定统一管理单位对共用的疏散通道、安全出口、建筑消防设施和消防车通道进行统一管理。	查阅资料
	5、建筑面积大于300平方米（含本数）的餐饮场所，在投入营业前应依法通过投入使用、营业前消防安全检查。扩建、改建（含室内装修、用途变更）或者变更场所名称、地址、消防安全责任人的，应重新办理投入使用、营业前消防安全检查。	查阅资料
	6、根据本单位规模、火灾危险性等特点，按照《单位消防安全管理规范》（DB32/T4444—2023，以下简称《规范》）明确的要素，制定必要的消防安全制度和操作规程。	查阅资料
	7、保证防火检查巡查、消防设施器材维护保养检测、火灾隐患整改、微型消防站或志愿消防队建设等消防工作所需资金的投入。	查阅资料
建筑 消防设施 管理	1、餐饮场所应制定消防设施、器材维护、保养计划，定期对消防设施、器材、标识进行维护、保养、检测，确保完好有效。自身不具备维护保养能力的餐饮场所，应委托具备从业条件的消防技术服务机构或者消防设施施工安装企业进行维护保养。	查阅资料 抽查测试
	★2、建筑消防设施存在故障、缺损的，应当立即维修、更换，不得擅自挪用、损坏、拆除、停用或长期带故障运行。因故障、维修等原因，需要暂时停用消防设施的，应严格履行内部审批程序，采取确保安全的有效措施。维修完成后，应当立即恢复到正常运行状态。	查阅资料 现场检查
	3、建立消防设施和器材的档案管理制度，记录配置类型、数量、设置部位、检查及维修单位（人员）、更换药剂时间，故障报告、修理和消除等有关情况。	查阅资料
	4、室内（外）消火栓、灭火器箱、防火卷帘、常闭式防火门、排烟口、正压送风口、报警阀等应当设置名称、位置、使用方法和应当保持的工作状态，以及禁止占用、圈占的标识。消防泵及其管道阀门等应设置管道流向、供水范围、阀门启闭状态等内容的标识；水泵接合器处设置供水系统名称和范围的标识。	现场检查
	5、室内消火栓箱内设备应当齐全、完好，不得圈占、遮挡消火栓，不得在消火栓箱内堆放杂物。	现场检查
	6、临时装饰物、广告箱牌、桌椅等不得影响防火门、防火卷帘、室内消火栓、灭火剂喷头、排烟口和送风口、火灾探测器、手动火灾报警按钮、声光报警装置等消防设施的正常使用，不得在防火门、防火卷帘下方及两侧各0.3米范围内堆放物品。	现场检查
	7、消防设施的电源开关、管道控制阀门，均应处于正常运行位置。对需要保持常	现场检查

	开或者常闭状态的阀门，应采取铅封、锁具固定等限位措施。	
	8、设置自动消防设施的餐饮场所，每月应至少进行一次单项功能检查，每年应至少进行一次联动检查和全面检测。消防设施单项功能检查、系统功能检查以及联动功能测试方法、内容应满足相关消防技术标准要求。	查阅资料 现场检查
安全疏散管理	★1、疏散门应向疏散方向开启，不得使用卷帘门、转门、吊门、侧拉门作为疏散门，不得随意改变疏散门的开启方向，不得减少疏散楼梯、安全出口的数量和宽度。	现场检查
	2、安全出口、疏散通道、疏散门应设置禁止锁闭、堵塞、占用等内容的标识，常闭式防火门、电梯应设置“常闭式防火门应保持常闭”“如遇火灾严禁乘坐电梯”等标识。	现场检查
	★3、疏散通道、安全出口、楼梯间应保持畅通，不得堆放易燃可燃物品、锁闭出口、设置障碍物，楼梯间及前室内不得设置烧水间、配电柜、可燃材料储藏室、垃圾道、影响疏散的凸出物或其他障碍物。疏散门内外1.4米范围内不得设置踏步。	现场检查
	4、常闭式防火门应保持常闭，闭门器、顺序器应完好有效。常用疏散通道、货物运送通道、安全出口处的疏散门采用常开式防火门时，应设置自动和手动关闭装置，并保证发生火灾时自动关闭。	现场检查
	5、疏散门、疏散通道及其尽端墙面上不得有镜面反光类材料遮挡、误导人员视线等影响人员安全疏散行动的装饰物，疏散通道上空不得悬挂可能遮挡人员视线的物体及其他可燃物。	现场检查
	★6、应急照明灯、疏散指示标志、应急广播应完好有效，不得被遮挡。发生损坏时，应及时维修或更换。疏散指示标志应采用灯光型，不得采用蓄光型。	现场检查
	★7、每层外墙的窗口、阳台等部位不得设置影响逃生和灭火救援的金属栅栏，确需设置时，应能从内部易于开启。	现场检查
	8、餐饮场所的公共区域明显位置应张贴安全疏散指示图，疏散指示图上应标明疏散路线、安全出口和疏散门、人员所在位置和必要的文字说明。	现场检查
	9、平时需要控制人员出入的安全出口、疏散门和设置门禁系统的疏散门，应保证火灾时不需使用钥匙等工具即能从内部易于打开，并在显著位置设置醒目的提示和使用标识。	现场检查 抽查测试
灭火、应急救援设施管理	1、消防车通道的净宽度和净空高度均不得小于4米。	现场检查
	2、消防车通道、消防车登高操作场地应当施划标识、标线并设置禁止占用的标识。不得在消防车通道、消防车登高作业场地、防火间距等设置停车泊位、构筑物、固定隔离桩等障碍物，不得在消防车通道上方、登高操作面设置妨碍消防车作业的架空管线、广告牌、装饰物、树木等障碍物。	现场检查
	3、户外广告牌、外装饰不得采用易燃可燃材料制作，不得改变或破坏建筑立面防火构造。建筑外墙上的灭火救援窗、灭火救援破拆口不得被遮挡。室内外的相应位置应当有明显标识。	现场检查
	4、不得埋压、圈占、遮挡室外消火栓、消防水泵接合器。室外消火栓、消防水泵接合器两侧沿道路方向各2米范围内不得有影响其正常使用的障碍物或停放车辆。	现场检查
消防安全重点部位管理	1、餐饮场所应将厨房、餐厅、锅炉房、储油间、液化气瓶间、燃气表间调压站、变配电站（室）、仓库、冷库（氨制冷储存场所）等容易发生火灾以及发生火灾时会严重危及人身和财产安全的部位，以及消防水泵房、消防控制室、固定灭火系统的设备房、防排烟风机房等发生火灾对消防安全有重大影响的部位确定为消防安全重点部位。	现场检查
	2、消防安全重点部位应设置明显的标识，落实特殊防范和重点管控措施，不得占用消防安全重点部位或在内部堆放杂物。	查阅档案 现场检查
	3、餐饮场所应采用耐火极限不低于2小时的隔墙与其他部位分隔，隔墙上的门窗应采用乙级防火门、窗。	现场检查
	4、餐饮场所建筑面积大于1000平方米的，厨房内排油烟罩及烹饪部位应当设置能够联动切断燃气输送管道的自动灭火装置，并能够将报警信号反馈至消防控制	现场检查

	室。排油烟管道应按防火分区设置，并按照规定设置防火阀。	
	5、餐饮场所使用燃气的，燃气管路的设计、施工及燃气用具的安装应当委托具有相应资质的单位进行，设计安装需满足国家相关技术规范的要求，设置可燃气体探测报警装置；选择持有合法有效《燃气经营许可证》或《江苏省瓶装燃气供应许可证》的燃气供应单位供应燃气。	查阅档案 现场检查
	6、餐饮场所存放液化石油气瓶总重量超过 100 千克（折合 2 瓶 50 千克或 7 瓶 15 千克气瓶）时，应当设置专用气瓶间。存瓶总重量小于 420 千克时，气瓶间可以设置在与用气建筑（住宅、重要公共建筑和高层民用建筑及裙房除外）相邻的单层专用房间内，专用房间应符合《液化石油气供应工程设计规范》规定（GB51142）规定。存瓶总重量大于 420 千克时或者采用瓶组强制气化的，气瓶间应设置在其他民用建筑间距不小于 10 米的独立单层建筑。存放气瓶的房间高度不应低于 2.2 米，不得设置于地下、半地下空间和通风不良场所，应具有明显的安全警示标志，设置燃气浓度检测报警装置，房间内使用防爆电气设备，电器开关设置于室外，严禁有明火和堆放易燃易爆物品。	现场检查
	7、应当定期检查、检测和保养厨房、锅炉房等部位内的燃气管道及其法兰接头、阀门，不得擅自安装、改装、拆除燃气设备和用具。	现场检查
	8、厨房区域排油烟管道至少每季度清洗一次。共用水平汇集管、竖向立管、油烟净化设备、排油烟风机等至少每季度清洗一次。排油烟管道防火阀的自动关闭功能至少每月测试一次。	查阅档案 现场检查
	9、仓库内部不应设置员工宿舍，物品应分类分垛储存。	现场检查
	★10、不得将地下车库擅自变更为厨房、仓库、冷库、包间等。	现场检查
	11、配电室内消防设施设备的配电柜、配电箱应当有区别于其他配电装置的明显标识。	现场检查
	12、锅炉房、柴油发电机房、制冷机房、空调机房、油浸变压器室等的防火分隔不得被破坏，其内部设置的防爆型灯具、事故排风机、通风系统、消防设施等应当保持完好有效。	现场检查
用火 用电 安全管理	★1、电气焊工、电工、易燃易爆危险物品管理人员（操作人员）应当持证上岗。电工应能正确区分消防配电和其他民用配电线路，熟练掌握消防电源正常工作的操作和切断非消防电源的技能。	查阅档案 抽查询问
	★2、对动用明火实行严格的消防安全管理，营业期间禁止动火施工。因特殊情况需要进行电焊、气焊、切割等明火作业的，动火部门和人员应当按照用火管理制度办理审批手续，落实现场监护人，清除动火区域的易燃、可燃物，配置消防器材，在确认无火灾危险后方可动火施工。动火施工人员应当遵守消防安全规定，并落实相应的消防安全措施。两个以上单位共同使用的建筑物局部施工需要使用明火时，施工单位和使用单位应当共同采取措施，将施工区和使用区进行防火分隔。	查阅档案 现场检查
	★3、电气线路敷设、电气设备安装和维修应当符合标准要求和操作规程，配电箱（柜）不得零地并接、螺栓压接、多线铰接，不得有外露带电部分，不得带负荷拉、合闸。不得使用未经产品质量认证的电器或移动插排，不得私拉乱接电气线路、擅自增加用电设备。	现场检查
	★4、配电线路敷设在闷顶、吊顶内时，需采取穿金属导管或采取封闭式金属槽盒保护，电源插座、照明开关不得直接安装在可燃材料上。大功率电器的配电回路应设置与其设备匹配的短路、过载保护装置。	现场检查
	★5、靠近可燃物的电器，应采取隔热、散热等防火保护措施。各种灯具距离窗帘、幕布、布景等可燃物不得小于 0.5 米。	现场检查
	6、定期检查、检测电气线路、设备，严禁超负荷运行。每日营业结束时，应当切断非必要电源。	查阅档案
	★7、电动自行车及其蓄电池不得在公共门厅、疏散走道、楼梯间、安全出口、消防车通道停放、充电，不得违反用电安全要求私拉电线或插座进行充电。使用锂	查阅档案

	离子电池的平衡车、清洁车等应在指定安全区域充电。	
	8、员工使用电动自行车较多的场所，应当设置集中存放和充电场所，并宜独立设置在室外，与建筑保持安全距离，配备必要的消防设施。确需设置在建筑内的，应与其他部分进行防火分隔。充电设施应具备充满自动断电、定时断电、充电故障自动断电以及过载、短路、漏电保护等功能。	现场检查
消防控制室管理	★1、统一管理单位应指定专人负责消防控制室日常管理，值班人员应当持证上岗，实行每日24小时不间断值班制度，每班不得少于2人。	查阅档案
	2、消防控制室值班人员应掌握建筑基本情况，消防设施设置情况，消防控制室设施设备操作规程，火警、故障应急处置程序和要求，消防控制室值班记录表填写要求。	查阅档案 抽查提问
	3、消防控制室值班人员值班期间，应随时检查消防控制室设施设备运行情况，确保火灾自动报警系统、自动灭火系统和其他联动控制设备处于正常工作状态。确认发生火灾的，应将消防联动控制设备置于自动控制状态，同时拨打“119”火警电话报警，启动灭火和应急疏散预案，并报告消防安全责任人。	现场检查
	4、消防控制室内不得存放与消防控制室值班无关的物品，不得对消防控制室报警控制设备的喇叭、蜂鸣器等声光报警器件进行遮蔽、堵塞、断线、旁路等操作。	查阅档案 现场检查
	5、消防控制室内应配备消防设备用房、通往屋顶和地下室等通道门锁钥匙，防火卷帘按钮盒钥匙，消防电源、控制箱（柜）、开关专用钥匙，并分类标志悬挂。配备手提插孔消防电话、安全工作帽、手持扩音器、手电筒、对讲机等消防专用工具、器材。	现场检查
	6、消防控制室与各使用方之间应当建立双向的信息联络沟通机制，确保紧急情况下信息畅通、及时响应。	现场检查
装修施工管理	★1、内部装修装饰不得降低装修材料的燃烧等级，不得采用聚丙烯、聚乙烯、聚氨酯、聚苯乙烯等材质的易燃可燃材料尤其是塑料绿植等火灾时产生有毒烟气的材料进行装饰装修或制作广告牌。	现场检查
	★2、严禁使用易燃可燃泡沫夹芯彩钢板材料设置外墙、隔墙、吊顶、屋面或在屋面、室内等区域搭建临时用房。	现场检查
	3、设有建筑外墙外保温系统的建筑，应当在主入口及周边相关醒目位置，设置标示外墙保温材料的燃烧性能、防火要求的标识。对建筑外墙外保温系统破损、开裂和脱落的，应当及时修复。	现场检查
	4、冷库应当选用燃烧性能不低于B1级的材料制作保温层，穿过保温层的电气线路应当采取穿管保护，安装电气设备与保温材料之间应采取隔热散热措施。冷库不得使用氨制冷方式。	现场检查
	5、施工单位装修施工前，应依法取得相关施工许可，预先向消防安全管理人办理施工审批手续。	查阅档案
	6、施工单位应明确施工现场消防安全责任人，落实相关人员的消防安全责任；施工人员应当接受岗前消防安全教育培训，制定灭火和应急疏散演练预案并开展演练；在施工现场的重点防火部位或区域，设置消防安全警示标志，配备消防器材并保持完好有效，施工部位与其他部位之间应当采取防火分隔措施；施工过程中应当及时清理施工垃圾，局部施工部位确需暂停或者屏蔽使用局部消防设施的，不得影响整体消防设施的使用，同时采取人员监护或视频监控等措施加强防范。	查阅档案 现场检查
	★7、不得破坏防火墙、防火隔墙、防火窗、防火门、防火卷帘、防火阀、挡烟垂壁等防火、防烟分隔设施，建筑外墙设置外装饰面或幕墙时，其空腔部位在每层楼板处应进行防火封堵并确保完好有效。	现场检查
	★8、穿越墙体处的孔洞、缝隙，竖向管道井与房间、吊顶相连通的孔洞，每层楼板的缝隙应使用防火材料填充或封堵严实。电缆井、管道井内不得堆放杂物。	现场检查
防火巡查检查、	1、安排专人开展防火巡查检查，确定防火巡查、检查的内容、部位、时段、频次。对有两个以上使用单位或管理单位的，各方应划定防火巡查、检查区域。	查阅档案 抽查提问
	2、营业期间至少每2小时进行一次防火巡查。营业结束后，对营业现场进行巡查，	查阅档案

火灾隐患整改	消除遗留火种。	
	3、每月至少进行一次防火检查，设置在高层公共建筑内的餐饮场所应每半个月进行一次防火检查。	查阅档案 抽查提问
	4、防火巡查、检查中，应及时纠正违章行为，消除火灾隐患。无法消除的，应立即报告消防安全管理人（或消防安全责任人）。消防安全管理人或消防安全工作归口管理部门负责人应当组织对报告的火灾隐患进行认定，并对整改完毕的火灾隐患进行确认。在火灾隐患整改期间，应当采取保障消防安全的措施。	查阅档案
	5、防火巡查、检查应填写巡查、检查记录，巡查、检查人员、消防安全管理人应在记录上签名。	查阅档案
	6、在火灾隐患未消除之前，应采取加大巡查频次、安排专人看护、增加消防设施器材、停用危险部位等防范措施，保障消防安全。对随时可能引发火灾或者一旦发生火灾严重危及人身安全的火灾隐患，单位应对危险部位停产停业整改。	查阅档案 抽查提问
消防宣传教育培训	1、在主要出入口醒目位置设置消防宣传栏、设置专栏、悬挂电子屏、张贴消防宣传挂图，以及举办各类消防宣传活动等形式对公众宣传防火、灭火、应急逃生等常识，重点提示场所火灾危险性、安全疏散路线、灭火器材位置和使用方法，消防设施和器材应当设置醒目的图文提示标识。	现场检查
	2、消防安全责任人、消防安全管理人以及消防安全工作归口管理部门的负责人应当至少每半年接受一次消防安全教育培训，培训内容应当至少包括建筑整体情况，单位人员组织架构、灭火和应急疏散指挥架构，单位消防安全管理制度、灭火和应急疏散预案等。	查阅档案 抽查提问
	★3、消防控制室值班人员、重点岗位工种人员、员工应当每半年进行一次培训，新入职或转岗员工以及劳务派遣、外包单位、协作单位、临时务工人员应当进行岗前消防安全培训。培训内容应至少包括本单位、本岗位的火灾危险性和防火措施，有关消防法规、消防安全制度、消防安全操作规程等，消防设施和器材的性能、使用方法和操作规程，报火警、扑救初起火灾、应急疏散和自救逃生的知识、技能，本场所的安全疏散路线，引导人员疏散的程序和方法等，灭火和应急疏散预案的内容、操作程序。所有员工应熟练掌握“一懂三会”（懂得所在场所火灾危险性、会报警、会逃生、会扑救初起火灾）。	查阅档案 抽查提问
灭火和应急疏散预案编制和演练	★1、根据人员集中程度、火灾危险性和重点部位的实际情况，按照《社会单位灭火和应急疏散预案编制及实施导则》（GBT38315-2019）制定针对性的灭火和应急疏散预案。	查阅档案
	2、灭火和应急疏散预案应当至少包括下列内容：单位或建筑的基本情况、重点部位及火灾风险分析，明确火灾现场通信联络、灭火、疏散、救护、保卫等任务的负责人，火警处置程序，应急疏散的组织程序和措施，扑救初起火灾的程序和措施，通信联络、安全防护和人员救护的组织与调度程序和保障措施，灭火应急救援的准备。	查阅档案
	3、单位应当将预案以正式文本的形式发放到每一名员工，定期组织承担相应任务的所有人员进行培训。遇人员变动或其他情况，应及时修订灭火和应急疏散预案。	查阅档案 抽查提问
	4、单位应当根据灭火和应急疏散预案，至少每半年组织开展一次消防演练。人员集中、火灾危险性较大和重点部位应当作为消防演练的重点。	查阅档案 抽查提问
灭火力量建设运行	★1、属于消防安全重点单位的餐饮场所应当按照《规范》的要求分级建设微型消防站。其他餐饮场所应当建设志愿消防队。	现场检查
	2、微型消防站应根据本单位火灾危险性，按照《规范》要求配备灭火、通信、个人防护等消防器材装备。志愿消防队可参照《规范》中三级微型消防站建设标准配备器材装备。	现场检查
	3、微型消防站应结合实际分班编组值守，落实24小时执勤制度。其中，单层建筑面积3000平方米以上或总建筑面积10000平方米以上的餐饮场所微型消防站每班在岗人员不得少于6人，建筑面积3000平方米—10000平方米的餐饮场所每班在岗人员不得少于4人，建筑面积500平方米—3000平方米的餐饮场所每班	查阅档案 现场检查

	次在岗人员不得少于2人。	
	4、微型消防站队员应当熟悉建筑基本情况、消防设施设置情况、操作方法以及灭火和应急疏散预案，定期参加业务培训、技能训练、器材装备操作、战术训练，落实器材装备维护保养，参加日常防火巡查和消防宣传教育。同时，加强与国家综合性消防救援队伍的联勤联训，掌握常见火灾及其他灾害事故特点、处置流程、防护措施。	抽查提问 现场检查
	★5、接到火警信息后，微型消防站队员应当按照“3分钟到场”要求赶赴现场扑救初起火灾，组织人员疏散，同时负责联络当地消防救援站，做好到场接应并协助开展灭火救援。	拉动测试
信息系统应用	1、设有消防控制室的餐饮场所应安装用户信息传输装置（传输设备），将消防设施运行状态信息实时传输到消防设施联网监测系统监测中心。联网单位应保持用户信息传输装置与火灾报警控制器（消防联动控制器）、网络通信设备正常连接，对消防设施联网监测中心推送的火灾报警、联网故障信息及时进行确认、处理，对消防设施联网监测中心的查岗指令及时应答。	现场检查 网上核查
	2、属于消防安全重点单位的餐饮场所应运用单位消防安全管理系统，依托系统录入单位基本情况、消防安全管理人员及其职责、消防安全制度及操作规程、年度消防工作计划、消防设施维护保养合同、微型消防站、灭火和应急预案等基础信息，并及时将防火巡查检查、消防控制室值班、消防设施维护保养及检测、火灾隐患整改、消防安全宣传教育培训、消防演练，微型消防站日常训练以及消防工作奖惩等工作开展情况录入系统。	现场检查 网上核查
消防档案管理	1、属于消防安全重点单位的餐饮场所应建立健全消防档案。消防档案包括消防安全基本情况和消防安全管理情况。消防档案内容应详实，全面反映消防工作的基本情况，并附有必要的图纸、图表。其他餐饮场所应将本单位的基本情况、有关行政管理部门填发的涉及消防安全的法律文书、与消防工作有关材料和记录统一保管备查。	查阅档案
	2、按照规定建立纸质消防档案，按年度进行分类归档，并由专人统一管理。运用消防安全管理系统等建立电子档案并实时录入、更新且保证数据长期保存的，可不建立纸质消防档案。	查阅档案
备注	1、餐饮场所消防安全应符合国家工程建设消防技术标准和有关法律法规的规定。	
	2、标注“★”的属于消防安全重大风险隐患，应当纳入自查检查的重点内容。	