附件12

用电用气及消防安全管理制度

为加强餐厅安全用电用气及消防安全工作，增强员工的安全用电用气及消防安全意识，有效杜绝安全事故的发生，促进安全生产管理常抓不懈、责任落实到人，按照“谁主管、谁负责；谁使用、谁负责”的原则管理日常安全生产工作，确保饮食服务中心的财产安全和师生员工的生命安全，。

1. 餐厅工作人员要严格执行消防工作有关法规和安全防火规定，接受安全保卫部门和中心的监督指导。自觉接受安全防火教育，加强员工的安全防火宣传教育，配合做好防火工作。树立全员安全意识，层层签订责任书，将安全责任落实到人。
2. 餐厅工作人员要掌握安全用电的相关知识，熟悉蒸箱、电饼铛、烤箱等所有使用电器设备的操作程序，严格遵守电气设备使用规程，用电量不得超过额定负荷；每周检查电器、电缆、电源等有无老化、破损、漏电现象，若发现安全隐患及时报告中心，由中心派持有电工上岗证的维修人员进行维修，严禁私自对用电设备进行维修。
3. 任何人不得私自改变线路，严禁私自安装和乱拉电线等配电设备，中心对用电设备进行限制管控，不再增添新的用电设备，严禁私自购买及增添用电设备，用电设备必须严格按电气设备操作规程作业，防止用电设备及电气线路过载、过热引起短路事故。
4. 凡能碰触到的设备导电部分，均应采取相应的防护措施，严禁用湿手触摸开关、电缆及其它所有电气设备，以防触电。
5. 厨房在卫生清洁时严禁用水冲浇电器，以防漏电带来的人员触电伤害，厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易被油污染的位置应每天下班后清洗，厨房要组织员工每周彻底清洗一次。
6. 油炸食品时，锅里的油不应超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。
7. 餐厅配电室内及配电箱上不准放置杂物，并注意定期检查漏电保护开关，以确保灵活可靠。禁止在电源附近堆积杂物，禁止封堵进出的路口及消防疏散通道。
8. 厨房内的燃气供气管道、阀门装置必须定期检查，防止发生泄漏。如发现燃气管道、阀门泄漏，首先应紧急关闭阀门，及时开窗通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。厨房中的灶具与可燃物应有足够的间距，以防烤燃可燃物。燃气设备使用严格按照《安全使用燃气管理规程及要求》的规定操作。
9. 中心为餐厅用电功率大，危险性高的电器安装警示灯，餐厅须随时检查警示灯是否损坏，损坏时及时更换。餐厅下班时必须关掉所有电器设备电源（冰箱除外），关闭所有燃气阀门，切断燃气总气源、火源、电源，并经检查无误后方可下班离开。餐厅负责人和厨房负责人在每日下班前要做安全检查，重点是燃气管道、配电盘箱、电器及线路的安全情况，并将检查情况做详细记录，确认无任何安全隐患后方可下班。中心每年与餐厅各班组负责人签订“餐厅班组目标管理责任书”时，一同签订“用电用气安全及消防安全责任书”，餐厅各班组负责人为所管辖的餐厅用电用气及消防安全第一责任人，负责所管辖的餐厅用电用气安全及消防安全工作，凡因工作懈意、玩忽职守造成财产损失及人身伤害等安全责任事故，由各班组责任人承担全部责任。