

DB11

北 京 市 地 方 标 准

DB11/T 2493—2025

餐饮服务单位使用丙类液体燃料消防安全 管理规范

Management specification for fire safety of using class C liquid fuels
in catering service units

2025 - 09 - 23 发布

2026 - 01 - 01 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 分级..... 1

5 基本要求..... 2

6 储存..... 3

7 输送..... 3

8 使用..... 3

9 专项预案与处置..... 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市消防救援局提出并归口。

本文件由北京市消防救援局组织实施。

本文件起草单位：北京市昌平区消防救援局、中国中元国际工程有限公司、北京市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：王建维、刘圣雄、吴高辉、李昕童、高婉玲、郭成、李佳俊、黄晓家、刘广阳、吴懂礼、于水静、南天辰、李嘉舒、王焱、刘书江、郭佳鑫、贺保贵。

餐饮服务单位使用丙类液体燃料消防安全管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位使用丙类液体燃料分级、基本要求、储存、输送、使用、专项预案与处置等要求。

本文件适用于餐饮服务单位烹饪用丙类液体燃料的消防安全管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 16483 化学品安全技术说明书内容和项目顺序
GB/T 38315 社会单位灭火和应急疏散预案编制及实施导则
GB 50016 建筑设计防火规范
GB 50140 建筑灭火器配置设计规范
GB 55037 建筑防火通用规范
DB11/ 1022 简易自动喷水灭火系统设计规程
DB11/T 1789 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范
DB11/T 2104 消防控制室火警处置规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering units

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接或间接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

[来源：DB11/T 1789—2020，3.1]

3.2

丙类液体燃料 class C liquid fuels

闪点不小于60℃的液体燃料。

4 分级

丙类液体燃料分为以下两级：

- a) 丙 1-A 级液体燃料：闪点不小于 60℃、不大于 93℃的液体燃料；
- b) 丙 1-B 级液体燃料：闪点大于 93℃的液体燃料。

5 基本要求

5.1 餐饮服务单位属于或设置在消防安全重点单位、火灾高危单位时，不应使用丙 1-A 级液体燃料；设置在文物建筑时，不应使用丙类液体燃料。

5.2 应明确丙类液体燃料使用的各级消防安全责任人员和消防安全责任范围。

5.3 应制定丙类液体燃料的相关消防安全管理制度，并应包括下列内容：

- a) 储罐、油泵、燃料输送管道、阀门和灶具的日常巡查、维护和检修制度；
- b) 使用丙类液体燃料安全操作规程和加注作业操作规程；
- c) 使用丙类液体燃料消防安全培训制度。

5.4 采购的丙类液体燃料及附属设备应符合下列要求：

- a) 丙类液体燃料应具有符合 GB/T 16483 相关要求的安全技术说明书或具有相关资质的机构出具的化学品危险性分类报告，报告应有丙类液体的成分或组分信息，鉴定结果不属于危险品且闪点不小于 60℃；
- b) 用于丙类液体燃料使用的储罐、油泵、灶具等应具有产品质量合格证明。

5.5 丙类液体燃料不应使用工业燃料，餐饮服务单位不应将丙类液体燃料进行勾兑、混配等任何方式的二次加工。

5.6 不同种类的丙类液体燃料不应共用一套燃料储存、供应和使用系统。

5.7 更换或废弃的丙类液体燃料，应由供应方统一回收，不应随意废弃处理。

5.8 应每年对消防设施至少进行一次检测，并定期进行维护保养。宜建立使用丙类液体燃料的消防安全评估制度，并采用先进的消防技术、产品和方法，保证丙类液体燃料储存、输送、使用的消防安全。

5.9 管理人员和操作人员应每半年进行不少于 1 次消防安全专项培训，并应包括下列内容：

- a) 丙类液体燃料安全操作规程；
- b) 丙类液体燃料泄漏处置专项培训；
- c) 油类火灾灭火专项培训；
- d) 安全疏散培训；
- e) 建筑消防设施和器材的性能、使用方法和操作规程。

5.10 消防设施设置应符合 GB 55037、GB 50016 的相关规定，当未设置自动喷水灭火系统时，宜按 DB11 1022 增设简易自动喷水灭火系统。

5.11 储存、使用丙类液体燃料的区域应按 GB 50140 B 类火灾场所中危险级配备灭火器，并应符合下列要求：

- a) 当采用丙 1-A 级液体燃料时，宜采用推车式灭火器；
- b) 厨房区域配置的灭火器应设置在离灶台、常用大功率设备等周边 1m 范围内，安放位置应固定并设置明显标识。
- c) 储存区域配置的灭火器应设置在储存间门外或室外储罐周边 3m 范围内。

5.12 厨房区域的每个灶台应配置不少于 2 块灭火毯，固定放置并设有明显、统一的标识。

6 储存

- 6.1 储罐宜设置在建筑外，并应设置防止锈蚀、老化、油品流散和防静电的措施。与建筑物的防火间距应符合 GB 50016 的规定，与电动车集中充电或停放场所距离不应小于 25m。
- 6.2 储罐设置在建筑内时，应集中储存，最大储存容积不应大于 1000L，当液体燃料为丙 1-A 级时，最大储存容积不应大于 200L。
- 6.3 厨房区域不应设置在地下、半地下和三层以上。储存区域与周围区域的防火分隔应符合下列规定：
- a) 当大于 200L 时，储存区域与周围区域应进行防火分隔；
 - b) 当不大于 200L 时，可储存在独立的隔间内。
- 6.4 储罐下部应设置防止油品流散的措施，门口宜设置漫坡或门槛，高度不宜低于 150mm。
- 6.5 储罐应具有密封、抗冲击、抗撞击、耐腐蚀性能，并宜选用金属材质，且罐体与封盖应为同一种材料。
- 6.6 储罐周围 0.5m 处不应堆放可燃物，应在醒目位置设置“严禁烟火”等安全警示标志，并按相关国家标准要求标明所储存物品的危险类别、危险说明、预防措施、事故响应、安全存储、废弃处置等信息。

7 输送

- 7.1 丙类液体燃料的油泵应选用容积泵，且不应采用插排供电。
- 7.2 储罐和油泵出口便于操作的位置应设置手动切断阀，宜设有自动切断装置。
- 7.3 燃料输送管道的敷设高度应符合下列要求：
- a) 在建筑物内不应暗敷，宜敷设在带有盖板的管沟内；
 - b) 敷设高度低于 1m 时，应采取抗冲击措施，贴地敷设时，不应敷设在疏散走道；
 - c) 架空敷设时，净高不宜小于 2.2m。
- 7.4 室内燃料输送管道与电气线路之间的净距不应小于 300mm，燃料输送管道宜敷设在其他管线的下方。
- 7.5 燃料输送管道的选用应符合下列要求：
- a) 应具有密封、抗冲击、抗撞击、耐高温、耐腐蚀性能；
 - b) 宜选用非铁金属软管，可选用铝塑复合管、不锈钢管、无缝钢管、镀锌钢管、铜管等。
- 7.6 金属燃料输送管道在穿过非使用丙类液体燃料的房间时，管件的接头应为焊接接头；在使用丙类液体燃料的房间内，阀门或接头可采用法兰或螺纹连接。
- 7.7 燃料输送管道设置在室外时，应设置防静电措施。
- 7.8 燃料输送管道应设置区别于其他管道的明显标志，并应标明液体流向。

8 使用

- 8.1 餐饮服务单位使用丙类液体燃料时，应符合下列要求：
- a) 就餐区不应使用丙 1-A 级液体燃料；
 - b) 便携式燃具应设置防倾倒和防油品流散的措施；
 - c) 加注丙类液体燃料时，应在燃具冷却状态下进行；
 - d) 不应在营业期间加注、分装。

- 8.2 灶具的每一个燃烧器应设有熄火保护装置，并能自动关闭油泵。
- 8.3 切断阀上应设置醒目的标志，指明液体、受控区域和关闭方向，每月应进行 1 次测试。
- 8.4 应安排专人每日对储罐、油泵、燃料输送管道、阀门、灶具进行巡查和检查。每日营业开始前，应先对其连接处进行测漏检查、对设置在室外的储罐、燃料输送管道的接地措施进行检查；营业期间应至少每 2h 巡查一次，每月进行一次防火检查，并进行相关记录。
- 8.5 灶具使用期间应有人看护，使用过程中发现丙类液体燃料泄漏等情况，应立即关闭切断阀，上报消防安全管理人员并组织人员疏散。
- 8.6 营业期间不应储油罐、油泵、燃料输送管道、阀门、灶具等进行检修，检修时应关闭切断阀。
- 8.7 每日营业结束后，应及时关闭燃料输送管道上的切断阀和油泵电源。
- 8.8 不应在营业期间进行动火作业；不应盛装或盛装过可燃液体且未采取安全置换措施的储存容器、管道等进行电、气焊等明火作业。在动火作业前应关闭切断阀。
- 8.9 灶具、烟道等设施与可燃物之间应保持安全距离，确有困难时应采取隔热或散热等防火措施。
- 8.10 配电线路应设置短路、过载、接地故障保护装置，与可燃物、灶具之间保持安全距离。
- 8.11 属于或设置在消防安全重点单位的餐饮服务单位，应定期进行电气防火检测，并采取措施加强电气线路的日常维护。
- 8.12 建筑面积大于 1000m² 时，烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置，并应在燃油管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置，同时应能自动关闭油泵。
- 8.13 建筑面积大于 500m² 时，中餐操作间的排油烟管道应每 60 天至少清洗 1 次，其他排油烟管道应至少每季度清洗一次；集烟罩和烟道入口处 1m 范围内，应每日清洗，并应在明显位置张贴油烟管道清洗情况、员工培训记录、巡查记录，当日带班负责人等信息。

9 专项预案与处置

9.1 专项预案

9.1.1 应按 GB/T 38315 编制灭火和应急预案，并在此基础上，结合丙类液体燃料的储存、输送和使用编制专项预案，并应符合下列要求：

- a) 明确储罐的存放位置、数量、储存容积，切断阀位置、数量，油泵位置，主要消防设施等；
- b) 明确丙类液体燃料的性质、闪点以及防护和处置措施；
- c) 应结合丙类液体燃料使用的各个环节，设定储罐泄漏、输送泄漏、切断阀失效、燃具倾倒、使用过程中发生火灾等场景；
- d) 对不同的火灾场景，确定初起火灾的扑救程序和措施；
- e) 根据建筑结构和用餐区域位置，合理确定人员疏散路线，保障人员快速有序疏散。

9.1.2 应结合丙类液体燃料的储存、输送和使用特点适时组织专项演练，宜每月组织开展一次专项疏散演练。

9.1.3 发现火情，应立即启动预案，并第一时间报警和疏散人员。

9.2 火灾处置

9.2.1 设有消防控制室的餐饮服务单位，接到预警提示或报警信息时，应按照 DB11/T 2104 的要求进行火情确认。

9.2.2 确认火情后，应立即启动预案，并应符合下列要求：

- a) 立即拨打“119”火警电话报警，报警时应说明着火单位地点、起火部位、着火物种类、火势大小、报警人姓名和联系方式，保持与消防救援队伍的沟通联络并配合开展救援；
 - b) 立即切断燃料输送管道上的切断阀、关闭油泵和灶具，并做好油品防流散措施；
 - c) 应采用灭火毯等消防器材进行初起火灾扑救；
 - d) 设置警戒区，避免无关人员进入火场并立即组织现场人员疏散。
-