厨房消防应急工作标准

●火情报警

(1)厨房发生火情，若是油锅、煤气、柴油气灶失控，应首先关闭油源和气阀，关闭抽油烟机，用防火毯覆盖初起火苗或迅速拿取灭火器扑灭起火；

(2)立即拨打酒店消防电话。

●火情处理

(1)如果火势过大，应立即关闭厨房的油、气、电源总闸；

(2)打烂就近的消防栓手动玻璃阀，配合保安人员拉出水喉，向火点喷射，不能用水向油类的着火点喷射；

(3)行政总厨或主厨迅速召集厨房的所有员工搬离着火源周围的可燃物；通知值班经理和保安部经理迅速到场指挥灭火。

●疏散

(1)由现场指挥人员决定尽快从消防通道疏散部分厨房员工；

(2)必要时疏散客人。

●事后调查

事后由行政总厨和厨师长协助保安人员调查起火原因