

消防安全意识与技能提升

——餐饮企业全员安全培训必备

主讲老师：田春荣

课程背景：

消防安全必须常抓不懈。安全事故原因分三类，人的不安全行为，物的不安全状态和管理不足。每年诸多的安全事故，究其原因，88%（杜邦数据）以上是由人的不安全行为导致的，而具体到火灾事故，尤其是重特大火灾事故，由物的原因导致的火灾，深入挖掘也与人的行为，人的安全意识密切相关，因此，真正实现消防安全，离开全员的消防意识提高、技能提升是绝不可能实现的。

消防安全技能内容相对成熟，并不会随着时间变化而发生较大变化，企业每年都在做消防安全培训，如果使用的教材一成不变，对于员工会造成审美疲劳，因此为了提高培训效果，激发知识在员工头脑中的活性，需要定期引入新鲜要素。

总之，消防培训面临的问题可以归纳为：

- 不论出于法律法规要求，还是出于实践要求，员工每年必须接受更新培训；
- 消防安全技能相对稳定，难以发生质的更新；
- 培训内容一成不变会因为员工的审美疲劳导致培训效果不佳。

本课程针对餐饮企业开发，分为多个模块，适合全员以及餐饮设施运行维护人员、安全管理人员。

课程收获：

让企业全体员工、主管人员、设施运行人员由浅入深地：

- ◇ 系统了解掌握消防基本常识，认识消防设施器材标志；
- ◇ 掌握火情时的火灾处置与自救逃生技能
- ◇ 了解和掌握火灾隐患排查方法和知识
- ◇ 了解和掌握组织运行过程火灾预防深层知识。
- ◇ 了解和掌握餐厅后厨典型风险、隐患识别以及应急处置方法

课程对象：全员、主管、设备维护人员、基层安全管理人员

课程时间：6h

授课方式：案例分析+实战方法+课堂练习

授课特色：大量实战案例，案例接地气、最佳实践可嫁接性强、方法好落地

课程大纲：

一、基础篇，人人应当具备哪些消防安全知识？

- 1、消防的基本常识
燃烧三角形，火灾分类
- 2、消防设备、器材及标志介绍
报警装置，处置设施，逃生设施
- 3、火情发生后
 - ◇ 报警方法
 - ◇ 处置方法
灭火器使用；消防栓使用
 - ◇ 逃生方法

现场灭火器使用方法展示 视频

二、精进篇——消防安全运行管理要点

1. 消防管理的层次划分

三个层次：建筑、设施、运行

2. 日常检查要点

- ◇ 构筑物检查要点
- ◇ 预警系统检查要点
- ◇ 火灾处置系统检查要点

[视频演示](#)

三、提升篇——如何识别火灾隐患从而将火灾扼杀在摇篮中？

1、电气消防安全要点

[视频](#)

2、消防装置检查要点

3、意外火源检查要点

[视频](#)

四、落地篇——餐饮企业风险与应急处置

1、餐厅后厨典型隐患与排查重点

- 机械伤害风险
- 电气风险
- 燃气风险

2、应急处置流程与救护

- 火灾应急处置措施与火灾逃生
- 燃气泄漏应急处置措施
- 创伤救护：烫伤、割伤、烧伤、滑倒伤害救护

五、加餐——

1、厨房安全管理体系：

- 风险识别清单
- 风险管理制度体系
- 岗位安全责任制
- 培训体系
- 重点设备管理与维护
- 隐患排查与不符合项闭环管理
- 应急管理与演练

2、后厨现场 6S 和可视化管理

3、餐饮安全

- 餐具消毒要求
- 食品留样要求

课程总结