

## 出口、标志和应急照明规范

### 527 CMR 1.00, s. 14.4

通向停车场或人行道的出口和疏散通道必须畅通无阻。务必将所有通向户外的门口外面的雪铲走。必须随时确保出口标志和应急照明可用。

Station夜总会火灾发生之后，最新通过了因违反容纳人数限制和堵塞疏散通道而处以严重刑事处罚的决定。

## 群众管理规定

### 527 CMR 1.00, s. 20.1.5.6

对于有现场乐队演出或播放录制音乐、音量高于正常水平且设有专门指定跳舞区的场所，应安排一名群众管理经理。务必与本地消防部门就此事进行咨询。有关群众管理规定的更多详情或参加在线培训课程，请访问网站：[www.mass.gov/dfs](http://www.mass.gov/dfs)。

## 垃圾的处理

### 527 CMR 1.00, c. 19

应每日清空垃圾，从建筑中运走，或存放在垃圾储藏室内。

## 装饰、窗帘、布料和窗户处理

### 527 CMR 1.00, s. 12.6.2

必须具备这些产品符合可燃性标准的证明。

## 工作场所管理

### 527 CMR 1.0, c. 10

将化学清洁剂存放在一个安全的地带（不靠近热源）。

每天关闭电器。

以加热电器为中心，半径三英尺范围内设置安全区，内部不放置可燃物品。

对烹饪员工开展厨房消防安全培训，因为厨房火灾是餐厅火灾的一个主要起因。

为所有员工开展烧伤急救培训（凉水和拨打9-1-1）。

## 消防车道

### 527 CMR 1.00, c. 18

有关消防车道的指定、维护和预防堵塞的规定。保证随时畅通。

## 消防安全局

Division of Fire Safety  
978-567-3375 • [www.mass.gov/dfs](http://www.mass.gov/dfs)

3/18  
Chinese

# 餐厅火灾预防



## 业主、经营者和消防部门指南

消防处  
州消防长官 • Peter J. Ostroskey



DEPARTMENT OF FIRE SERVICES  
Peter J. Ostroskey • State Fire Marshal

餐厅是供应饮食和餐点的场所。相信所有人都喜欢与亲朋好友外出就餐，享用美味佳肴，或是简单地购买外卖食品。

但若发生火灾，不仅建筑会被摧毁，业主及其员工也会蒙受巨大损失。

## 2016年马萨诸塞州火灾事故报告数据

2016年餐厅及其它饮食场所的建筑火灾共计475次，导致2人受伤，财产损失达1.3万美元。

本手册旨在简要总结与餐厅相关的防火规范，并为您提供更多详细资源的查询方式。有关火灾预防法规，可参见《马萨诸塞州通用法》（MGL）第148章，所有火灾预防规定可见于《马萨诸塞州法规法典》（CMR）527。消防处网站也提供了上述资料以及州消防长官办公室（OSFM）发布的诸多有用公告。请访问[www.mass.gov/dfs](http://www.mass.gov/dfs)，并在“新闻和活动”一栏下查找DFS公告。

## 集会场所

可容纳50人以上的建筑或房间，如剧场、音乐厅和餐厅。）

### 527 CMR 1.00, s. 20.1.5.10.4.1

要求具备房屋管理员颁发的检查证，其中规定了容纳人数限制。注：建筑物的容纳人数限制应包括员工和来宾在内。

## 商用烹饪设备排烟罩检查规范

### 527 CMR 1.00, c. 50

涵盖商用烹饪设备安装维护的相关要求。必须对商用烹饪排烟罩进行检查和清理。检查和清理的频率由烹饪量决定，概述见下表。

| 油污积累检查计划                        |       |
|---------------------------------|-------|
| 烹饪类型或烹饪量                        | 检查频率  |
| 用于固体燃料烹饪操作的排气系统                 | 每月一次  |
| 用于大批量烹饪操作的排气系统，如24小时烹饪、炭烤或铁锅烹饪  | 每季度一次 |
| 用于中量烹饪操作的排气系统                   | 每半年一次 |
| 用于少量烹饪操作的排气系统，如教堂、日营、季节性业务或老年中心 | 每年一次  |

检查员根据检查结果决定系统是否需要清理。

## 酒水供应许可

MGL 2004年修订版第10章第74条的《消防安全法令》规定，所有酒水许可（受酒水管理委员会[Alcohol Beverage Control Commission]管辖）申请人应提交有效的年审证书，这是颁发或更新本许可证的前提条件。本部分的许可指的是第138章第12条规定的场所内消费酒水的经营许可。

## 用于商用烹饪操作的灭火系统

### 固定灭火系统

#### 527 CMR 1.00, c. 50, NFPA 96

可产生油烟的烹饪操作必须配有固定灭火系统。

这些系统必须由获授权的公司每六个月开展一次检查。更多详情，请访问[www.mass.gov/dfs](http://www.mass.gov/dfs)

### 手提式灭火器

#### 527 CMR 1.00, s. 13.6, NFPA 10

规定了灭火器的位置、所需数量和种类，以及测试和检查要求。

## 软体家具、模压座椅和加垫家具

### 527 CMR 1.00, s. 12.6.3以及

对安装和未安装喷水灭火系统的建筑物要求不同。

家具可燃性的测试标准。家具应具有耐火性。它可能会产生大量的毒烟。