

液化气罐紧挨灶台 灭火器上满是油污

记者探访合肥小餐馆，发现消防安全隐患不少

□ 韩国志 记者 鲁龙飞 文/图

据合肥市应急办消息，8月20日12时29分，合肥市桐城路与上派路交口一四合院内仓库起火，火灾蔓延至临近城中村建筑。而失火的原因则可能是一个饭店后堂发生火灾，继而引燃快递中转站、油漆仓库及附近门面房。

近来，因饭店后堂不慎失火而酿成大火案例时有发生。类似的小餐馆消防安全工作做到位了吗？

日前，市场星报、安徽财经网记者对合肥部分小餐馆进行了探访，发现情况不容乐观。有部分餐馆依旧使用液化气罐，油烟管道大量积污却不及时清理；部分餐馆没有配备消防器材，或者器材已经过期了。此外，众多小餐馆还普遍存在消防意识淡薄，大多数工作人员不会使用或没有使用过灭火器等问题。



油烟管道污垢很严重

液化气罐悬空紧挨灶台

在合肥市百脑汇电脑城后面的美食一条街，记者探访时发现，三四家餐馆的后堂均使用液化气罐，甚至还有将液化气罐悬空放在离地几十厘米的台子上，紧挨在一起，没有采取相应的隔离防护措施，而旁边不远处就是食客们的用餐处。除此之外，液化气罐也紧贴着灶台，并未保持安全距离。

在其中一家小餐馆里，记者发现该小餐馆后堂负责掌勺的一位大厨，一手拿着锅铲，一手还不忘叼着烟，时不时往地上弹烟灰，而距离他不足半米就是液化气罐，“边炒菜边抽烟，不怕发生危险吗？”大厨回头向记者笑了笑说，“只要菜味道好就行，不必太较真。”

油烟管道堆积大量油污

记者在合肥市庐阳区男人街一家做拉面生意的小餐馆探访发现，油烟管道堆积了大量油污。对此，拉面餐馆的老板则称，油烟管道连着大的通风管道，从屋顶的天花板穿过，排向室外，管道没有必要太勤快地清洗，“煮面煮汤的地方能有多少油污？里面的油烟机经常擦就好了。”

在另一家餐馆，记者以自己盛饭为由，走进该家饭店厨房，发现案板上乱糟糟的，地上的污垢都有一层厚，紧挨着电饭煲的地方，摆放着一个灭火器，从上到下都黑漆漆的，不仔细观看，根本看不出是个灭火器。

同样的情况，也出现在永红路一家土菜馆里面，除了油污沾满了厨房的墙壁之外，各种电线还缠绕在一起，电线完全发黑，电线装置下就是蒸锅和炉灶，十分危险。



满是灰尘的灭火器



饭店后堂一片狼藉

烟花专卖店被餐馆包围

在合肥市政务区翠庭园小区，沿街的铺面形成了餐饮一条街，大约有二三十户，面积都只有十几平方米，其中既有小超市，也有小餐馆，甚至还有一家烟花销售专卖店，四周都是餐馆，令人提心吊胆。

采访中，一位不愿意说姓名的城管工作人员称，他们会定期对商户进行安全检查，并督促整改。但记者在

现场还是发现，不少店铺有安全措施不到位的地方。

在一家小饭店，面积只有十几平方米，摆放了大小不一的四张桌子，吃饭的顾客还真不少。空的地方堆着一些货物、食材，记者仔细找了一圈，没有找到灭火器。“来检查的时候，我们就从家里把灭火器拿出来，平时几乎都不摆放。”老板坦言道。

大部分灭火器沦为摆设

配备灭火器是防火的第一步，但是器材的维护、更换也很重要。

采访中记者发现，部分餐馆的灭火器已经过期了。在合肥市经开区港澳广场附近一家炒菜馆，老板很有信心地告诉记者，店里一直放着灭火器。但是记者一找却发现，灭火器被放在了冰箱和墙的缝隙里，外面还堆着水果、饮料。拿出来后记者看到，上面已经堆积了一层油污，灭火器上面写着生产日期是2008年。“我还以为只要没用过，就还是能用的呢！”老板说道。

除了上述硬件上的问题，记者发现，一些餐馆的工作人员，消防安全

意识也比较薄弱。尽管有了灭火器，但是许多人没有真刀真枪地使用过，只是在购买灭火器或者社区开展的消防知识讲座中，学习、了解了一些，只知道要拉开栓子然后对着火源按压。“没遇到过着火，怎么有机会用呢？”一家小饭店的老板直言，他开店多少年了，都没有遇到过火灾，并自信今后也不会遇到。

采访期间，面对记者“怎么没有灭火器”的疑问，一些餐馆的工作人员都以一种无所谓的态度来回应，其中一家烧烤店的店员甚至表示，老板不在，有没有灭火器跟他没有关系。

小餐馆谁来管？派出所和社区都有责

既然一些小餐馆存在着这样那样的不足，那么谁来管理呢？记者从合肥消防部门了解到，根据合肥市消防条例，一定规模以上的场所需要到公安部门办理备案手续，小餐馆这类小场所则不需要，由派出所进行管理，指导、教授员工和顾客相应的安全知识，比如着火时如何疏散逃生、如何灭火等。

另外，街道办事处也建立了消防工作责任制，包括其社区工作人员都有职责协助公安机关进行有关工作，比如检查、督促整改，开展安全知识讲座。但实际工作中，因相关职能部门承担社会责任太过繁重，对小餐馆的安全监管不到位，期盼未来相关部门能形成一个机制，定期对辖区的小餐馆进行联合执法。