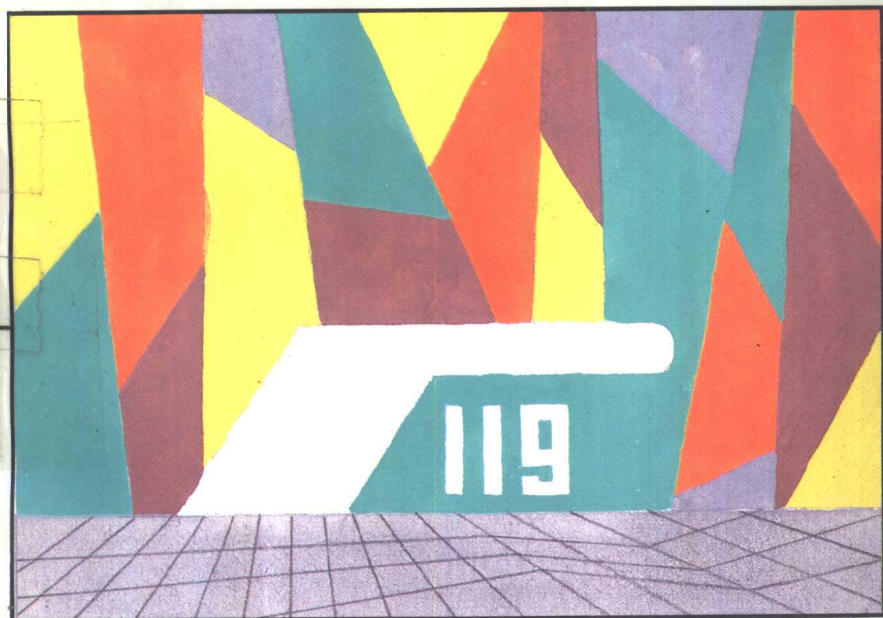


旅游饭店管理系列教材

旅馆消防管理

南京金陵旅馆管理干部学院

主编



科学技术文献出版社

• 旅游饭店管理系列教材 •

旅馆消防管理

南京金陵旅馆管理干部学院 主编

袁 义 编著

科学技术文献出版社

(京)新登字130号

• 旅游饭店管理系列教材 •

旅馆消防管理

南京金陵旅馆管理干部学院 主编

袁 义 编著

科学技术文献出版社出版

(北京复兴路15号 邮政编码100038)

北京市燕山联营印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

850×1168毫米 32开本 8.25印张 220千字

1992年11月第1版 1992年11月第1次印刷

印数：1—6350册

社科新书目：304—236

ISBN 7-5023-1737-6/TS·36

定价：5.90元

出 版 说 明

为了适应我国涉外饭店业迅速发展的新形势，提高我国饭店经营管理水平和服务质量，1987年由国家旅游局出资，从全国抽调具有较丰富的饭店管理理论知识和实践经验的同志，赴新加坡饭店协会教育培训中心，考察研究饭店管理，并结合中国的实际，以培养实用人才为目标，编写了这套饭店管理系列教材。

《旅馆消防管理》由袁义同志编写。袁义同志在涉外旅游系统工作了20年，曾赴新加坡和瑞士对饭店和饭店教学以及国内的一些主要旅游饭店进行了较深入的考察、学习，现在南京金陵旅馆管理干部学院任教，并参与学院附属饭店——南京中心大酒店的管理工作。

本书详细地介绍了旅馆消防管理方面的知识，具有较强的科学性和实用性。

《旅馆消防管理》可作为大专院校旅游饭店专业的教材，旅游饭店管理干部及职工自学和培训的读物，亦可供高层的办公楼、大厦、餐馆等管理人员及公安消防人员参考。

国家旅游局人事教育司

1990年5月22日

序

我国的旅游和外贸事业近年来有了飞速的发展，宾馆、饭店如雨后春笋大量涌现。根据国内外的火灾案例和消防管理工作的实践和经验，宾馆饭店，尤其是高层的宾馆饭店具有火灾因素多、扑救困难、起火后蔓延快、火势猛、人员疏散不易、伤亡严重、物质损失巨大等特点。国外宾馆饭店发生的大量的火灾暂且不提，就拿国内来说，这类火灾也频频发生。例如，1985年4月19日哈尔滨天鹅饭店发生大火，除部分客房烧毁外，还死亡10人；1991年5月28日大连市大连饭店发生火灾，烧死5人，烧伤19人，烧毁建筑面积2000多平米，直接经济损失60多万元。由此可见，加强宾馆饭店的消防安全工作多么重要，多么迫切。

袁义同志经过几年努力，搜集了大量有关国内外宾馆饭店的消防管理资料，参照国内颁布的有关消防法规，撰写出《旅馆消防管理》一书，实在是非常及时，难能可贵的。此书博采众长，内容全面丰富，材料翔实，观点正确，编排得当，实用性强。它总结介绍了国内外很多宾馆饭店消防管理工作的宝贵知识和经验。《旅馆消防管理》

一书的出版,将给有关公安消防人员和宾馆饭店从业人员提供一本这方面的宝贵的学习和参考资料,将对加强这个领域的消防管理工作,减少宾馆饭店的火灾损失,确保防火安全有所裨益。

梅雪良

1991年12月12日

南京金陵旅馆管理
干部学院专业系列教材

- *1. 旅馆前厅运转与管理
包伟英 编著
- 2. 餐饮服务与运转
文志平 编著
- 3. 旅馆设备与技术 (一)
刘永棣 编著
- 4. 旅馆设备与技术 (二)
李仓海 刘永棣 编著
- *5. 旅馆安全
余炳炎 袁义 编著
- 6. 旅馆财务管理
宋雪鸣 费志冰 编著
- 7. 旅馆收银技术
刘京平 邓晓珊 费志冰 编著
- 8. 餐饮生产管理
施继章 编著
- 9. 酒水与酒吧
匡家庆 编著
- 10. 旅馆工程部的运转与管理
刘永棣 编著
- 11. 旅馆员工培训
姚宇安 陈秋 编著
- 12. 客房部运转与管理
徐建 支海成 编著
- 13. 沟通技巧
刘伟平 陈乃法 编著
- 14. 旅馆餐饮管理
文志平 施继章 编著
- *15. 旅馆消防管理
袁义 编著
- * 为已出版

目 录

第一章 概论	(1)
第一节 饭店火灾概述.....	(1)
第二节 饭店发生火灾时的危害性.....	(2)
第三节 饭店火灾及人员伤亡原因分析.....	(6)
第二章 旅馆的消防组织工作	(13)
第一节 饭店消防委员会.....	(13)
第二节 部门的消防工作.....	(14)
第三节 饭店义务消防队.....	(15)
第四节 饭店消防计划.....	(16)
第五节 对火险隐患的认定与处理.....	(20)
第三章 消防中心	(23)
第一节 消防中心的设置.....	(23)
第二节 消防中心的位置.....	(24)
第三节 消防中心的主要设备与功能.....	(25)
一、火灾报警 (控制) 器	(25)
二、消防控制设备	(28)
第四节 消防中心的主要工作.....	(29)
第五节 消防档案管理.....	(31)
第六节 消防中心工作人员入职条件.....	(33)
第四章 旅馆的防火工作	(35)
第一节 前厅防火.....	(35)
第二节 客房防火.....	(35)

第三节	洗衣房防火	(38)
第四节	餐厅防火	(39)
第五节	厨房防火	(40)
第六节	库房防火	(41)
第七节	电气设备防火	(43)
第八节	使用电、气焊的防火	(46)
第九节	木工和油漆工作业防火	(47)
第十节	汽车及车库防火	(48)
第十一节	锅炉房防火	(50)
第十二节	办公室防火	(51)
第十三节	礼堂、剧场防火	(51)
第十四节	消防安全告示	(52)
第五章	火灾发生时应采取的措施	(65)
第一节	火灾报警	(65)
第二节	火灾发生时各部门人员应采取的行动	(72)
一、	饭店消防委员会应采取的行动	(72)
二、	饭店义务消防队应采取的行动	(74)
三、	安全部人员应采取的行动	(74)
四、	前台人员应采取的行动	(75)
五、	工程部人员应采取的行动	(76)
六、	医务人员应采取的行动	(76)
七、	客房部人员应采取的行动	(77)
八、	饮食部人员应采取的行动	(78)
九、	总机人员应采取的行动	(78)
第三节	火灾疏散	(79)
第四节	紧急抢救	(92)
第六章	火灾发生以后的善后工作	(104)
第一节	火灾现场的保护	(104)
第二节	火灾调查组的组成	(105)

第三节	进行勘查·····	(106)
第四节	确定火灾种类·····	(110)
第五节	纵火案件的调查·····	(112)
第六节	调查访问·····	(114)
第七节	技术鉴定·····	(117)
第八节	火灾报告·····	(118)
第九节	对责任者的处理·····	(118)
第七章	旅馆常用消防器材·····	(120)
第一节	灭火原理与灭火器材·····	(120)
第二节	防火门·····	(130)
第三节	消防产品的质量·····	(132)
第八章	有关饭店消防的法规·····	(137)
第一节	国外有关饭店消防方面的法规·····	(137)
一、美国·····		(137)
二、英国·····		(139)
三、丹麦·····		(139)
四、法国·····		(140)
五、意大利·····		(140)
六、奥地利·····		(140)
七、新加坡·····		(141)
八、日本·····		(141)
第二节	我国涉及到饭店消防的有关法规·····	(142)
第三节	我国地方性饭店消防法规·····	(143)
附录一	我国涉及到饭店消防的有关法规选·····	(147)
中华人民共和国消防条例·····		(147)
中华人民共和国消防条例实施细则·····		(152)
治安管理处罚条例中有关违反消防管理的处罚		
规定·····		(163)
高层建筑消防管理规则·····		(164)

火灾统计管理规定.....	(170)
仓库防火安全管理规则.....	(175)
中华人民共和国国家标准高层民用建筑设计防火规范(试行).....	(183)
附录二 特大饭店火灾案例选	(213)
波多黎各杜邦广场饭店大火记实.....	(213)
哈尔滨市天鹅饭店火灾记实.....	(217)
大连饭店火灾及救人记实.....	(226)
汉城大然阁饭店大火.....	(232)
附录三 世界重大饭店火灾统计	(234)
附录四 饭店消防管理常用表格	(239)

●第一章

概 论

第一节 饭店火灾概述

近年来,宾馆饭店在全国各地蓬勃兴起。据统计,我国仅涉外的宾馆饭店目前就已超过二千家。宾馆饭店的经营管理者们在不断提高服务质量,加强科学管理的同时,把饭店的消防工作放到了议事日程。

火灾始终是威胁饭店业的一个重大灾难。火灾时时刻刻对饭店构成巨大的威胁。据《世界饭店安全》(Hotel Security World-wide)杂志统计,1980年全世界平均每34小时就发生一起饭店大火。1982年,全世界由于饭店火灾所造成的直接经济损失就高达1亿5千4百万美元。近几年,我国饭店的火灾也频频发生。1983年12月28日,北京友谊宾馆剧场发生重大火灾,烧毁剧场和餐厅,直接经济损失高达198万元。1985年4月19日哈尔滨天鹅饭店发生火灾,造成6间客房全部烧毁,13间客房部分烧坏,烧损面积505平方米,火灾中有10人丧生。1985年11月13日深圳京鹏大厦发生火灾。1986年3月21日成都市锦江宾馆主楼北面的储存室发生大火。1987年11月21日徐州市天云大厦发生火灾。1991年12月15日南京丽都饭店发生火灾,死亡6人。同年12月25日连云港的云华饭店发生火灾造成14人死亡……这一场场大火不但给国家造成了重大的经济损失,而且使这些饭店的名誉受损。有的还给国家带来不可估量的损失。比如,新中国的开国大典之所以没有留下

一套完整的纪录资料片，就是因为开国大典后的几天，苏联电影摄制组专家们下榻的宾馆发生火灾，几十盘纪实电影胶片毁于一旦，只抢救出极少几盘。据新加坡一家饭店对住店客人的调查，有90%以上的客人认为饭店的安全是最重要的。

目前，国内国外饭店对消防工作越来越重视，有的饭店投入了大量的资金，购买先进的火灾报警系统和自动灭火系统等设备。这些对饭店消防工作起到了积极的作用。但是，对于饭店的管理人员，乃至每位职工，仍必须时刻注意与关心饭店的消防工作。正如英国国家消防局所警告的：“无论怎样，火灾还是时时刻刻威胁着人们，火灾的威胁永远存在！”

没有一家饭店能够保证，火灾永远不会在该饭店发生。饭店消防工作的重点应放在预防上，以预防为主，防消结合。还要做好应付各种突发情况发生的准备。只有在事前做好充分的准备工作，才能够临阵不乱。由于各饭店的建筑规模、高度、布局、选用装璜材料等各不相同，书中所列举的一些程序、方法等仅供各饭店参考，各饭店应当按照自己的情况编制出自己的消防管理规程。

第二节 饭店发生火灾时的危害性

按照饭店经营性质划分，一般可分为商业性饭店、长住性饭店、度假性饭店、汽车旅馆等。根据接待对象，我国饭店一般分为两类：一类是涉外旅游饭店，接待对象以外国人和华侨等四种人为主，另一类为非涉外饭店，以接待国内宾客为主。按照建筑规模划分，可分为小型饭店（拥有300间以下客房）、中型饭店（拥有300~600间客房）和大型饭店（拥有600间以上客房）。按照建筑高度划分，可分为低层饭店、高层饭店和超高层饭店。

若按建筑高度划分，饭店发生火灾时，有以下几方面的危害性。

一、低层饭店发生火灾时的危害性

1. 建筑标准高，损失惨重。饭店的建筑标准都比较高，投资都在几百万、上千万元，大型的豪华饭店投资都在亿元以上。饭店一旦发生火灾，所造成的损失是非常巨大与惨重的。

2. 功能复杂，消防困难。饭店内部的功能一般都较为复杂，设备繁多。除了客房、餐厅，还有厨房、锅炉房、配电房、电脑房及各种娱乐设施等。这里存在着多种火源，既容易引起火灾，又给防火和灭火工作带来一定的困难。

3. 人员高度密集，伤亡严重。饭店每天都聚集着大量的人员。一个中型饭店一般都有一千多名职工，日接待量约一千人，再加上其他人员，这样一个中型饭店内的人员每日任何时候都有成百上千。在饭店发生火灾时，要把饭店内所有的人员尽快地撤离到安全地方，难度较大。尤其是绝大多数的客人对他们所住的饭店内部结构不熟悉，在发生火灾时往往不知所措，给饭店的救灾工作带来相当的困难。

4. 可燃物多，毒气量大。饭店客房内的各种家具、地毯、棉织品等质地大多为木材、棉毛和化纤等。这些物品容易燃烧，燃烧时又可产生大量的烟雾和有毒气体。这不但给饭店增加了火灾的威胁，而且一旦发生火灾很容易造成大量的人员伤亡。

一般火场中遇到的烟雾是氧、氮、二氧化碳和少量一氧化碳等气体，以及分散得很细的烟尘颗粒和碳的混合物。在饭店的建筑物内还有聚氨酯、聚碳酸酯以及其他合成材料，在燃烧过程中会释放出各种有毒的副产物，混在火场烟雾之中。据美国对393次建筑火灾中死亡1464人的原因进行统计分析，其中因烟雾和有毒气体造成缺氧窒息和中毒死亡的1062人，占总数的72.5%。1987年11月21日，徐州市的白云大厦发生火灾，大火从17层主楼的919房间烧起，很快蔓延到9、10两层的房间和楼道。楼道内充满了聚苯乙烯泡沫、塑料夹层石膏板、玻璃棉贴面板、人造地毯、塑料

墙纸等合成材料制品，在燃烧中释放出的大量有毒气体，致使6名消防队员在灭火中当场中毒。

二、高层饭店发生火灾时的危害性

近些年，高层饭店在国内越来越多，国内的一些大、中型城市，几乎都有一家或几家高层饭店。如北京的国际饭店（26层、112米）、长城饭店（22层、79.8米）、北京饭店（17层、77.2米）；上海的新锦江大酒店（41层）、上海宾馆（26层、91米）、大各饭店（20层、75.2米）；广州的白云宾馆（33层、112.45米）、花园酒家（32层、116米）、白天鹅宾馆（34层、102.35米）、广州宾馆（27层、87.6米）；广东国际大厦（63层、200.18米，同时还有一座30层和一座33层的附楼）；南京的金陵饭店（37层、109.85米）；武汉的晴川饭店（22层、89.6米），等等。

高层饭店（注：根据我国《高层民用建筑设计防火规范》规定，饭店高度在10层及10层以上或者饭店高度超过24米的为高层饭店）的防火灭火工作在国际上始终是一个严峻的课题。这是因为高层饭店在发生火灾时除了具有以上所列举的情况外，还具有以下一些危害性。

1. 火势蔓延快。高层饭店的电梯井、风道、排风道等竖向井道如果防火措施处理不好，在发生火灾时，就像一座高耸的烟囱，使火势迅速蔓延。楼层越往上去，外界的风力越大。当楼层高度为10米，外界风力为5米/秒时，30米高处则为8.7米/秒，90米高度的风速已增加到15米/秒。高层饭店发生火灾时，强风能把大量的氧气带入，扩大燃烧面积，同时还能加剧对流使蔓延的速度大大加快。饭店内敞开式楼梯间、电梯井和楼层之间相通的空调系统，是烟雾蔓延扩散的主要渠道。由于各种服务性设施需要连接起来，在楼层之间开了许多孔洞，如果对这些凿穿的洞口堵塞不当，烟雾就会通过这些洞孔部位从一个楼层扩散到另一个楼层。

由于受热烟雾是向上流动的，因此要采取有效的措施，防止烟雾通过一切孔洞垂直蔓延扩散。

2. 扑救难度大。我国目前定型生产的曲臂登高消防车的最大工作高度为23米，同消防队主要配合的消防车在最不利情况下直接吸水扑救火灾的最大高度为24米。这样，一旦在饭店十层以上或火势蔓延到十层以上，就给外部的灭火造成了困难，只能依靠室内的消防给水设施。如果火势很大，室内消防水量就跟不上。火灾中，聚集在建筑物内的烟和燃烧生成的气体会影响火场的能见度，阻碍消防人员接近火源救险和灭火，而且还会打乱灭火作战计划的实施。聚集在建筑物内未燃烧的热分解产物，如果突然有足够的氧气供给，便能起火爆炸。所有这些，给灭火和救援工作带来很大的困难。

3. 疏散困难。饭店越大，层数越多，饭店内的人员就越多。高层饭店内的人员密度比低层饭店大，给疏散工作造成巨大的困难。由于人员高度集中，在发生火灾进行疏散时，往往会发生拥挤、混乱等现象。再加上饭店越高，垂直疏散的距离也就越长。据测试分析，当每层楼面为120人时，15层楼的人员需要19分钟疏散，30层为39分，50层为66分。若人数增加一倍，疏散的时间更成倍的增加。在火灾的初期阶段，烟与燃烧生成的气体并不是一个严重的问题。随着火灾燃烧面积的增大，烟雾扩散的部位就会充满更多的浓烟，如果不及时采取通风措施，能见度就会逐渐下降，使人们陷入烟雾弥漫的建筑物内。

由于以上这些情况，延长了疏散的时间。疏散时间的延长会大大增加伤亡人员。国外有的饭店在发生火灾时往往会动用直升飞机参加营救店内的人员。

4. 火灾发生率高。高层饭店由于楼层高、规模大，因而各种服务和生产都集中在大楼内。如客房、会议室、多功能厅、餐厅、娱乐中心、厨房、洗衣房、配电房、锅炉房等等。这样，高层饭店内不但有大量的可燃物质（如家具、床上用品、地毯、窗帘

等)，而且存有多种火源（如厨房、锅炉房、吸烟等）。高层饭店内各种电器设备、机械器具较全，品种较多，因而故障发生率也比低层饭店高。这几种原因，决定了高层饭店比低层饭店火灾发生率要高得多。

以上这些特点，决定了高层饭店一旦发生火灾必然导致人员伤亡多、经济损失惨重。由于高层饭店人员多、疏散距离和时间长，内部走向复杂，又加上发生火灾后大楼断电，自然采光少，极易造成混乱和拥挤，使人员伤亡大大高于低层饭店。从世界上一些饭店火灾案例来看，越是高层饭店，伤亡人数越多。如日本新日本大饭店（10层）发生火灾造成33人死亡，28人受伤。西班牙阿罗肯饭店（11层）火灾死亡85人，伤几十人。南朝鲜大阁饭店（22层）火灾死亡163人，伤60多人。巴西乔尔马大厦（25层）火灾造成227人死亡，500多人受伤。美国希尔顿饭店（30层）发生火灾造成358人受伤。

高层饭店的造价高，装潢讲究，设备先进齐全，一旦发生火灾，在数小时，甚至几十分钟内使饭店化为灰烬，在名誉和经济上遭受惨重的损失。

从以上这些特点来看，饭店、尤其是高层饭店一旦发生火灾，将给饭店内的生命和财产造成不可估量的损失。饭店应当把重点放在防火上，要以防为主，防消结合。

第三节 饭店火灾及人员伤亡原因分析

一、饭店起火的一般条件

起火必须具备三个条件：可燃物、热源和氧气，即燃烧的三要素。若这三者按一定比例有机结合在一起，便会发生起火燃烧的现象。饭店内存在大量的可燃物，有气体、液体和固体三种类型。店内还存有多种火源，如厨房用火、吸烟、电热等，再加上