

# 南京又一饭店发生火灾

## 记者走访发现,小餐馆消防隐患不少

有的没灭火器,有的灭火器已过期,有的油烟管道不常清洗

8月13日晚,南京秦淮区长白街大个子龙虾店突发大火,导致5人死亡。昨天傍晚,秦淮区光华路一临街餐馆因燃气泄漏发生火灾,消防官兵赶来后扑灭明火,并从操作间里抢出4个燃气罐。

南京几天之内连续发生两起饭馆火灾事故,类似的小餐馆消防安全工作做到位了吗?昨天,现代快报记者对南京部分小餐馆进行了探访,发现有部分餐馆没有配备灭火器材,或者器材过期了,部分餐馆工作人员不会使用或没有使用过灭火器,还有部分餐馆油烟管道大量积污,却不及时清理。

见习记者 蔡梦莹 现代快报记者 王益 付瑞利

### 又一起事故

#### 燃气泄漏,餐馆失火 消防抢出4个燃气罐

昨天傍晚6点,秦淮区光华路58号,一家临街餐馆的操作间突发火灾。店内食客迅速逃离,店主右臂被烫伤。消防官兵赶来后扑灭明火,并从操作间里抢出4个燃气罐。据了解,火灾由燃气泄漏引起。

事发瞬间,位于餐馆后部的操作间里突然冲出一股热浪,并伴随着一阵轰响。饭店门口两扇玻璃门被冲掉,其中一扇碎裂,玻璃碴散落一地。餐馆内客人见状,撒腿就跑。有目击者看到,除餐馆老板右臂被烫伤外,其他人均无大碍。

接警后,消防官兵火速赶来。此时,操作间里仍有明火,浓烟滚滚。消防人员迅速将火扑灭,并从操作间里抢出4个燃气罐,并对其中一个已被烧黑的燃气罐喷水降温。这一幕让现场围观者大呼惊险,“万一这些燃气罐被烧爆,后果可就严重了。”

现代快报记者看到,失火餐馆位于一栋二层小楼的一楼,二楼则为一小宾馆的客房。火灾发生后,餐馆老板被送往医院治疗,消防部门检查无复燃隐患后,下发公告封闭现场。事发时光华路上车辆较多,交通受阻,多名交警在现场疏导交通。

有餐馆伙计称,火灾是由于燃气罐胶管脱落,泄漏燃气遇明火爆燃引起的。当时老板尝试关闭燃气罐上的阀门,可是时间已经来不及了。目前,消防正对火灾原因展开进一步调查。

(报料人线索费60元)

### 追踪

#### 龙虾店火灾 因厨师不慎引燃烟道

昨天,现代快报记者从南京消防部门了解到,据初步调查,长白街大个子龙虾店火灾,是由于厨师用火不慎、引燃烟道引起的,但具体细节还有待确认。秦淮消防大队相关专家介绍,龙虾店的烟道是从门口的广告牌中穿过去的,烟道起火后,很快烧着了广告牌。

根据消防部门的统计,很多小饭馆起火都是由于烟道清理不及时,油污堆积。如果长时间没有清洗,那么炒菜时炉灶产生的火星,很容易被油烟机吸入管道里,点燃油污。

此外,这家龙虾店只有一个出口,大火点燃了门口的广告牌后,封住了这个唯一的逃生通道,几名顾客见火势太大,便上到了二楼,想要躲避,然而却吸入了大量的烟雾,其中还有有毒有害气体,从而造成了窒息。

### 探访

#### 南京小餐馆消防安全隐患不少



小餐馆蒸锅上面就是电线



角落里的灭火器,落满了灰



餐馆油烟管道一直在滴油  
见习记者 蔡梦莹 摄

#### 问题1

#### 部分餐馆没有灭火器

安德门农贸市场位于雨花台区安德门北街,狭长的巷子里有上百户店铺,面积都只有十几平方米,其中既有杂货铺,也有小餐馆,一些餐馆甚至没有砖砌的门面,只能算大排档,整体环境比较复杂。尽管市场的管理方表示,他们会定期对商户进行安全检查,并督促整改,但现代快报记者还是发现,有部分店铺有安全措施不到位的地方。

在一家砂锅店,炉灶摆在了店门口,烧的是罐装液化气,气罐旁边堆放着几箱啤酒。老板娘告诉记者,店里没有灭火器,自己也不会使用灭火器,更没想过

会发生火灾、着火了要怎么做。“应该没事吧,阀门都是用完就关掉的。”

在一家炒菜店,两间十多平米的门面房只有两面墙,剩下的两面都是木板和铁皮做的门,营业时打开在一边。也是使用罐装液化气的炉灶,被放在了门口的路面上,里面摆了张桌子,吃饭的顾客还不少。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。“上午市场的人也跟我说要有灭火器,但是生意忙,我也有点懒。”老板说,市场管理方曾告诉她,需要灭火器可以去办公室拿。

#### 问题2

#### 有的灭火器已过期,藏在深处

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。在新街口红庙一家炒菜馆,老板很有自信地告诉记者,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。

在另一家小餐馆,灭火器则被藏在了门背后,而门旁边堆着大量的米和油,紧紧卡住了门,直到记者离开,老板也没能搬完大米,把灭火器拿出来。还有一家餐馆,总共两个灭火器,一个放在了厨房,另一个竟然放在了门面房后的居民楼,一旦着火,还要穿过一个院子去拿。

#### 问题3

#### 油烟管道不受重视,不常清理

在走访中,现代快报记者发现,除了灭火器不到位,一些小餐馆还存在油烟管道堆积了大量油污,而没有定期、及时清理的问题。在新街口相府营一家汤包店,老板表示,厨房水蒸气比较多,没什么油烟,所以油烟管道没有清洗过,但实际上,其摆放在厨房的灭火器上,已经沾了一层油。

在另一家面馆,油烟机连着大的通风管道,从屋顶的天花板穿过,排向室外,老板也认为,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擦就好了。”

在厨房里,用电安全也需要注意。在长途东站附近的一家餐馆,记者发现,虽然就餐环境干净整洁,但厨房的油污却有不少。整个厨房的墙壁上沾了不少油垢,各种电线缠在一起。更危险的是,整个厨房的总线装置完全裸露在外,电线完全发黑了。电线装置下就是蒸锅和炉灶,不远处就是洗菜池。

#### 问题4

#### 餐馆工作人员安全意识薄弱

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?”一家炒菜店的老板直言,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。还有一些餐馆,只有厨师会使用灭火器。锁金村附近一家川菜馆的服务员认为,起火的一般都是油锅,只要厨师会用灭火器就可以了。

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。

#### 延伸

#### 小餐馆谁来管?派出所和社区都有职责

既然一些小餐馆存在着这样那样的不足,那么谁来管理呢?现代快报记者从消防部门了解到,根据江苏省和南京市消防条例,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,开展安全知识讲座等。昨天记者了解到,新街口街道等部分街道已经开始了安全自查。